

Adufe

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

27
2019

PT EN



salvaaterra

27–30
JUNHO
2019

ECOFESTIVAL
SALVATERRA
DO EXTREMO



bem-estar / caminhadas / cinema / conversas / dança / música / oficinas

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
Ana Sofia de Almeida (FAO)
Comissão de Festas do Bodo
de Monfortinho e ajudantes
Eddy Chambino
Francisco Sarmento (FAO)
Sementes Vivas
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 Fazenda
Rita Faia
COPY-DESK / PROOFREADING
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KennisTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie Fitzpatrick)
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS
AND PRINTING
Loures Gráfica
TIRAGEM / PRINT RUN
12 000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Índice
Contents

- 03 *editorial*
04 *A viagem da orquestra*
The orchestra's journey
16 *Fernando Namora*
20 *Francisco Sarmento e...*
Francisco Sarmento and...
46 *Ponsul*
54 *Bodo*
72 *Em busca das sementes perdidas*
In search of lost seeds
80 *Guardadas estavam as relíquias*
Closed guarded relics
86 *A razão nos muros* *The reason on the walls*
102 *Pêlos, patas & olhos* *Hair, paws & eyes*
108 *Escola de vida* *School of life*
116/141 *guia Adufe* *Adufe guide*
120 *restaurante* *restaurant*
Casa da Amoreira
126 *alojamento* *acommodation*
Casa do Arqueólogo
142 *Do Ramo de Uma Árvore*
144 *edições* *editions*

www.cm-idanhaova.pt



Na vanguarda

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



O desenvolvimento sustentável dos territórios rurais passa, sem sombra de dúvida, pelo equilíbrio entre a inovação e a continuidade de práticas, processos e produtos recebidos das gerações que nos precederam.

A organização da XXIII Feira Raiana, que integra o FISAS – Fórum Internacional Territórios Relevantes para Sistemas Alimentares Sustentáveis, coloca Idanha-a-Nova no centro do debate mundial em torno da sustentabilidade, da mudança urgente do sistema alimentar e de uma resposta política susceptível de envolver actores, conhecimentos e iniciativas ao nível dos estados, nomeadamente no quadro da CPLP, do espaço Ibero-americano e dos países que albergam bio-regiões, aqui presentes em força. Atingir os Objectivos de Desenvolvimento Sustentável, preconizados pela ONU para a década que se avizinha, depende da relação, crucial, entre os recursos naturais disponíveis e a adequada satisfação das necessidades alimentares dos humanos. Território UNESCO, Idanha-a-Nova demonstra de forma inequívoca que o mundo rural é um espaço com um papel incontornável neste processo, assumindo a vanguarda. Aliada ao património natural e cultural, a condição de primeira bio-região portuguesa, espaço de renovação/inovação agrícola, é uma ferramenta de transformação social e económica de elevadíssimo potencial no plano do desenvolvimento sustentável de um país – uma premissa demonstrada no volume crescente de acções e projectos promovidos no território, das práticas quotidianas aos momentos festivos, como o Salva a Terra, o Boom Festival ou o I-Danha Food Lab, eco-eventos de referência, que se consolidam a cada edição.

O ano de 2019 é, portanto, sinónimo de dinamismo, audácia e inovação, a uma escala sem precedentes. A suportar toda esta estratégia está um esforço colectivo e concertado, que envolve comunidades, públicos e indivíduos interessados em contribuir para o bem comum. A todos, um enorme bem-haja!

At the forefront

The sustainable development of rural territories undoubtedly requires a balance between innovation and continuity of the practices, processes and products received from the generations that have preceded us.

The organisation of the 23rd Feira Raiana (which includes the FISAS – International Forum on Relevant Territories for Sustainable Food Systems) places Idanha-a-Nova at the centre of the global debate around sustainability, the urgent need for change in the food system and for a political response that involves actors, knowledge and initiatives at the state level, namely in the framework of the CPLP, the Iberoamerican world and the countries that host bio-regions, with a strong presence here.

Achieving the Sustainable Development Goals recommended by the UN for the coming decade depends on the crucial relationship between the natural resources available and the adequate satisfaction of human food needs. A UNESCO territory, Idanha-a-Nova unequivocally demonstrates that the rural world is a space with a key role to play at the helm of this process. Allied to natural and cultural heritage, the region's condition as the first bio-region in Portugal – a space for agricultural renewal/innovation – is a tool for social and economic transformation of enormous potential in terms of the sustainable development of a country – as demonstrated in the growing number of actions and projects promoted in the territory, from daily practices to festive events, such as Salva a Terra, the Boom Festival and the I-Danha Food Lab, eco-events of the first order that grow stronger with each passing year.

2019 is therefore synonymous with dynamism, audacity and innovation on an unprecedented scale. Underpinning this strategy is a concerted collective effort, involving communities, audiences and individuals interested in contributing to the common good. I wish you all the very best!

o r u e t a
a viagem da r
orquestra
the orchestra's
journey

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

do outro lado / on the other side



A Orquestra Sem Fronteiras, projecto do maestro Martim Sousa Tavares, tem base em Idanha. De Idanha fez a sua viagem inaugural pelo território onde o silêncio desafia a música, desafiando com a música o silêncio. É um projecto *sui generis*, para fixar o talento no seu território, levando a música ao interior de Portugal e Espanha. É uma orquestra contra a desertificação. Com ela, seguimos viagem.

Quando a luz abandonou a plateia,
Quando a luz abandonou a plateia, instalou-se no auditório do Centro Cultural Raiano um silêncio cósmico, de certa forma absoluto, consumindo ínfimos ruídos, diálogos sussurrados, as interlocuções de circunstância, os pequenos rangeres que fazem as cadeiras e os corpos a acomodar-se ao seu lugar, subtraindo a todos o fôlego, como se só os instrumentos em palco ousassem respirar. Da plateia, era visível, audível, até sinfónica, a energia indomável que faz o silêncio debutante na vertigem de Beethoven. A Orquestra Sem Fronteiras, que em Idanha-a-Nova encontrou sede, fazia a sua viagem inaugural. 42 instrumentistas, com idades entre os 14 e os 20 anos, provenientes de oito escolas de música, entre Portugal e Espanha, aguardavam pela razão da sua formação, assim como do projecto que os envolve: o maestro Martim Sousa Tavares, também o seu director artístico. Para muitos, era a primeira experiência profissional. Ao que diz Sousa Tavares, que tem na OSF a direcção pedagógica da violoncellista Catarina Távora, o número de alunos na órbita do projecto já ultrapassa as duas centenas. Envolve conservatórios e escolas profissionais, envolvendo as forças vivas em redor. “A ligação a Idanha, Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música, aconteceu naturalmente”, conta o maestro. A química foi rápida. “Em meia-dúzia de dias, a OSF ficou aqui sediada. Tão simples quanto isto.” Enquanto isso, o tempo

andou sabe-se lá por onde, ao andamento das sinfonias 1 e 4 de Beethoven, regressando ao auditório do CCR para se converter num aplauso longo, quente, consagrador. Cá fora, quando os músicos se misturavam com os seus recipientes, via-se neles o quanto tinham crescido. Uns exteriorizavam a alegria. Outros guardavam-na orgulhosamente no interior. A primeira viagem da orquestra foi para se transformar no que era óbvio. No dia seguinte, partiria para o Alto Alentejo.

Quando a luz abandonou a plateia,
já o Centro Cultural de Campo Maior se encontrava perante uma orquestra íntegra, unida pelos laços inquebráveis que unem uma orquestra e os que se formam em digressão. O objectivo da OSF é trabalhar com os músicos, para com eles transportar a música aos locais mais recônditos. É uma orquestra contra a desertificação. O número de instrumentistas não é fixo. Por vezes, desdobra-se numa Orquestra de Bolso, adaptando-se aos lugares. Entre o público em Campo Maior, os músicos e os instrumentos, os rituais cumpriram-se maravilhosamente. Em palco, à vista de todos, a Orquestra Sem Fronteiras ultrapassou as suas. Nessa mesma noite, com o melhor cansaço que há, viajaram para Badajoz. Enquanto projecto, é como uma bolsa de vivência profissional, que fixa a vocação na idade de todas as dúvidas, fixando os jovens músicos na sua demografia. Cada programa, inclui transporte, refeições e alojamento.

Em tudo essa experiência é real: nos ensaios, nos concertos, na responsabilidade, na remuneração. Um projecto auto-sustentável que reúne apoio de três ministérios: Educação, Cultura e Economia. A sua base de sustentação é feita de mecenato, apoio de algumas autarquias envolvidas e de instituições privadas.

Quando a luz abandonou a plateia,
no auditório do Palácio de Congressos Manuel Riojas, em Badajoz, já a orquestra se fazia acompanhar pelo cansaço, precedido de uma noite longa, precedida de outra, num somatório avassalador de emoções. O concerto estava marcado para as 12h00, hora de Espanha, menos uma em Portugal. O espaço evidenciava a sua geografia àquela hora do dia, fazendo da plateia um arquipélago de pessoas e da orquestra a maioria dos seus habitantes. Naquelas alturas em que a aprendizagem faz eco. Este projecto também é composto desta realidade. A orquestra, para além do seu staff, conta sempre com artistas convidados e está em constante formação. Não é uma simples orquestra. É uma instituição – formalmente, uma associação sem fins lucrativos –, ágil e sem fronteiras, sendo que o seu raio de acção percorre esse tal interior que há entre Portugal e Espanha. É isso que o torna único: a forma como a música é levada a actuar, aquém e além da sua arte final. Música de intervenção, no mais clássico e mais puro sentido do termo. Move-se pela raia transfronteiriça do silêncio, para o interromper a cada lugar.



Orquestra Sem Fronteiras is a project led by Maestro Martim Sousa Tavares, based in Idanha. From there, it made its first foray into lands where silence defies music, performing music to defy the silence. It is a unique project aimed at keeping talent within this region and taking music to the interior regions of Portugal and Spain. In other words, it is an orchestra for combating depopulation. We went along on their journey.

When the lights went down, a cosmic silence settled upon the auditorium of the Centro Cultural Raiano, seeming absolute, consuming all of those tiny noises, whispered conversations, random utterances, little creaks from chairs and bodies settling into their seats, and even quelling the sound of breathing, as though only the instruments on the stage were daring to breathe. From the audience, the indomitable energy that imbues the silence that comes before the giddy joys of Beethoven was visible, audible and even, one might say, symphonic. The orchestra that has its headquarters in Idanha-a-Nova was embarking on its inaugural tour. 42 musicians aged between 14 and 20, from eight music schools in Portugal and Spain, were waiting for the person responsible for their presence there, the brains behind the project in which they were involved: Maestro Martim Sousa Tavares, their artistic director. For many, it was their first experience of playing professionally. According to Sousa Tavares, advised by the cellist Catarina Távora as OSF pedagogical director, there are now over two hundred pupils involved in the project in some way. It encompasses conservatoires and professional schools, getting those associated with them involved. “The link with Idanha, a UNESCO creative city for music, came about naturally,” recalls the maestro. There was instant chemistry. “The OSF had established itself here within less than a week. It was a simple as that.” After that, time sped past until the performance of Beethoven’s first and fourth symphonies at the CCR, which the

audience rewarded with long and rapturous applause, their seal of approval. Outside, the musicians milled around with their cases, and it was striking how much they had grown. Some positively radiated happiness. Others kept proudly to themselves. The orchestra’s first appearance set the tone for what was to come. The next day, they departed for the Alto Alentejo.

When the lights went down, in the Centro Cultural de Campo Maior, the audience had already noted that this was a proper orchestra, united by unbreakable ties, the kind that are forged on a tour. In working with its musicians, the OSF seeks to take music to the remotest of places. In other words, it is an orchestra to combat depopulation. The number of players is not set in stone. Sometimes they perform in a miniature version, adapting to the particular venue. The rituals proper to musicians and their instruments were all played out beautifully before the Campo Maior audience. On the stage, the Orquestra Sem Fronteiras surpassed its own boundaries before the crowds. That same evening, tired but happy, they travelled onward to Badajoz. The project is like a practical scholarship for professional life, cementing the recipient’s vocation at an age when one is normally a bit lacking in direction, while also keeping young musicians within the local area. Each programme covers transport, food and accommodation. In return, the musicians get plenty of real-life experience, in rehearsals, at concerts and by

having responsibilities. It is a self-sustaining project that receives funding from the Portuguese Ministries of Education, Culture and the Economy. It also receives support from patrons, some of the local councils involved, and private institutions.

When the lights went down, in the auditorium of the Palacio de Congresos Manuel Rijoas in Badajoz, the orchestra was already somewhat fatigued, having had a long night, and another before that, so emotions were running high. The concert took place at noon in Spain, which is 11 o’clock in the morning back in Portugal. The venue really reflected the reality of the town at that time of day, with the audience a scattered archipelago of people, far outnumbered by the orchestra. It was one of those occasions on which their training really paid off. After all, the project is also founded upon that reality. Besides its staff, the orchestra can always count upon invited artists, and it is in constant flux. It is more than just an orchestra. It is an institution – or, officially speaking, a non-profit association – that is agile and knows no borders, as its sphere of action extends across a swathe of the interior that runs through Portugal and Spain. And that is precisely what makes it unique: the way in which music is transformed into an active agent, notwithstanding its expression as a form of art. This is music of intervention, in the purest and most traditional sense of the term. It moves through the borderlands of silence, bursting in upon everywhere it encounters.

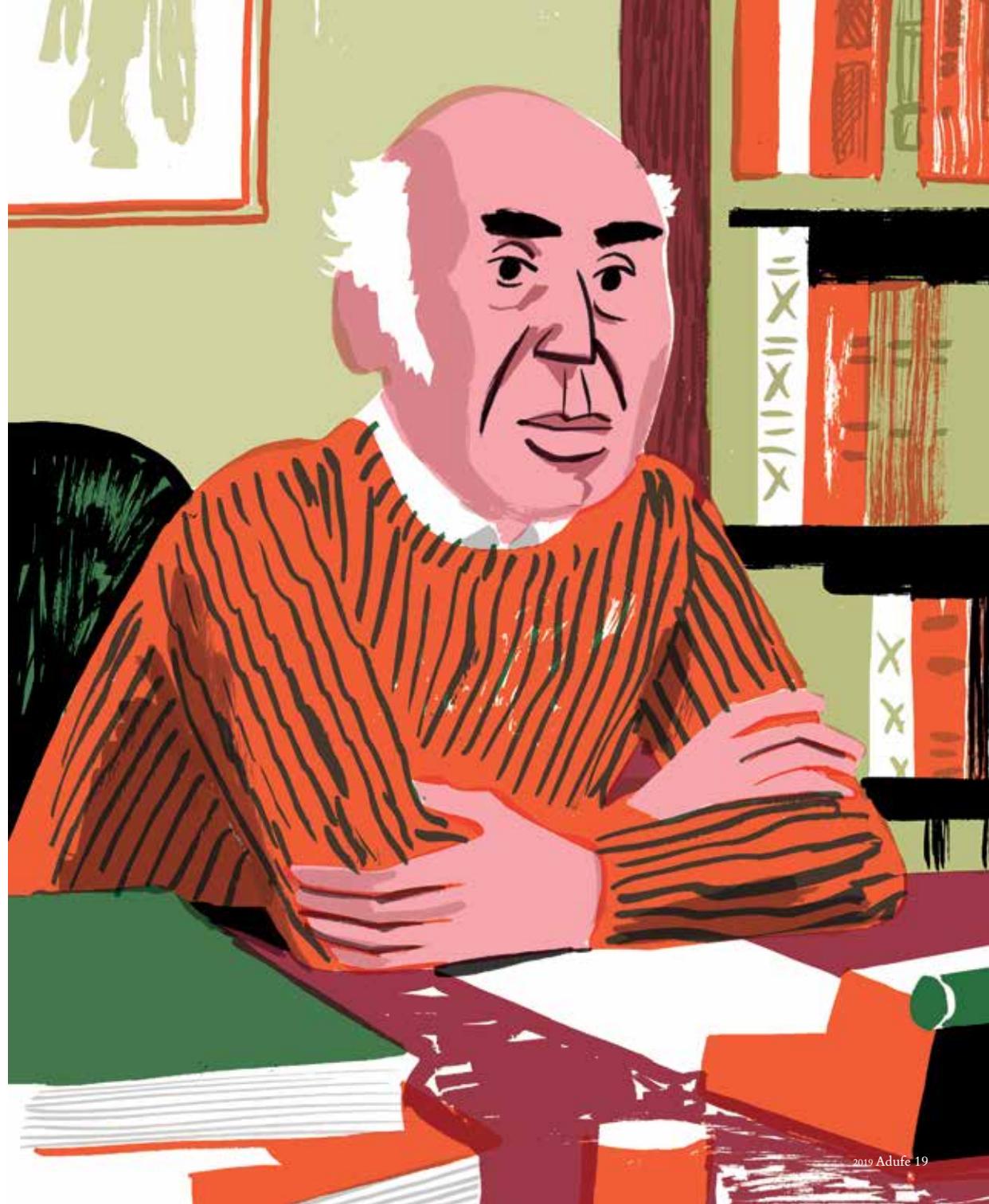


Os retalhos da vida deste médico são os retratos da vida de um homem inquieto. Médico accidental, pintor na sombra, escritor maior. Fernando Namora enamorou-se um dia pela aldeia de Monsanto, onde nasceu a sua segunda filha, a bordo de uma “Nave de Pedra”.

Fernando Namora

texto / text Luís Pedro Cabral ilustração / illustration João Fazenda

What we have learned from the memories of this doctor's life reveals a restless man. An accidental physician, unknown painter, major writer. Fernando Namora once fell in love with the village of Monsanto, where his second daughter was born, aboard a ‘Stone Ship’.



Filho de comerciantes, **Fernando Namora** nasceu a 15 de Abril de 1919, em Condeixa-a-Nova, Coimbra, onde a família, natural da aldeia de Vale Florido, Ansião, tinha acabado de chegar. A itinerância e a pobreza eram ADN da família, que procurou vida nova em dois andares de uma casa, com o negócio no rés-do-chão e a habitação no primeiro andar. Fernando nasceu na sobreloja, hoje casa-museu. Mais do que tudo, era escritor. Uma natureza errante, que absorvia os apeadeiros da vida, descrevendo a alma humana nas suas múltiplas dimensões e geografias. O hábito de partir foi a herança amarga dos seus pais. Uma ausência crónica, que na verve se reflectiu sempre em diversas gradações de subtilidade, no formalismo neo-realista, nas profundidades da estação existencialista. Fernando Namora fez o ensino primário e o liceu entre Condeixa, Coimbra e Lisboa. De Lisboa não guardou boas recordações, à guarda de duas solteironas somíticas, devotas da religião e moral, que se dedicaram à manutenção da sua “puberdade encarcerada”, que só nas letras se evadia. Acabaria por completar o liceu em Coimbra. Mais tarde, quando se inscreveu em engenharia na Universidade de Coimbra, a mãe ficou consternada e até doente. Queria que o filho fosse para Medicina. Ele obedeceu, para lhe curar o desgosto. Em 1942, fez-se médico, com casamento e consultório em Condeixa, onde se fez pai e viúvo no mesmo acto. Seria médico, longe, onde quer que precisassem de um. Um amigo, que andava nas rotas do volfrâmio, falou-lhe de uma vaga no lugar de Tinalhas, Beira Baixa. Assim se começaram a construir os retalhos da sua vida de médico, reconstruindo-a com Arminda de Miranda, que estudava em Castelo Branco e o conduziu a um magnífico destino granítico: Monsanto, Idanha-a-Nova, onde foi médico entre 1944 e 1946. “Cada manhã em Monsanto nasce o mundo”. Lá nasceu Margarida, a sua segunda filha. Lá ficou a sua alma sedentária, quando partiu para Pavia, no Alentejo. Só no ciclo final da vida, Fernando Namora se mudou para Lisboa, onde deixou de ser médico para ser, por inteiro, o que já era há muito tempo: escritor. Morreu a 31 de Janeiro de 1989, deixando um rio de palavras.

The son of merchants, **Fernando Namora** was born on 15 April 1919 in Condeixa-a-Nova, Coimbra, where the family, from the village of Vale Florido, Ansião, had only just settled. Roaming and poverty were in this family’s DNA, which sought a new life here, taking up two floors of a tiny house, with the business on the ground floor and their lodgings upstairs. Fernando was born on the upper floor, which today houses a museum devoted to his life. He was a writer first and foremost. He was a wandering nature, at home in life’s passing places, mapping the human soul in all of its manifold dimensions and geographical ties. The habit of leaving was his bitter inheritance from his parents. A chronic absence that was depicted with various degrees of subtlety, throbbing beneath the writer’s neorealist style, floundering restlessly in the depths of the existentialist condition. Namora had a fragmented primary and secondary schooling in Condeixa, Coimbra and Lisbon. His memories of Lisbon were not positive, where he lived guarded by two stingy old maids who were devoted to religious piety and moral probity, and dedicated their lives to keeping a strict watch on this ‘incarcerated adolescent’, whose only means of escape was books. He finally completed his secondary schooling in Coimbra. When he enrolled at the University of Coimbra to study engineering, he was told that his mother was distraught to the point of illness. She had wanted her son to study medicine. He dutifully obeyed in order to win her back over. He became a doctor in 1942, married and set up a practice in Condeixa, where in one fell swoop, he became both a father and a widow. He would attend patients far away, wherever he was needed. A friend who worked in tungsten told him about a place at Tinalhas, Beira Baixa. And thus began the story of his life as a doctor, now with Arminda de Miranda by his side. She was a student in Castelo Branco and led him to the magnificent granite village of Monsanto, Idanha-a-Nova, where he was a doctor between 1944 and 1946. “The world grows anew every morning in Monsanto”. That’s where Margarida, his second daughter, was born. And his sedentary soul lingered there when he moved again, this time to Pavia in Alentejo. Only in the final stage of his life did Fernando Namora move to Lisbon, where he stopped practising as a doctor and devoted himself entirely to what he had already been for a long-time: writer. He died on 31 January 1989, leaving us his stream of words.

Francisco Sarmiento

Representante em Portugal da ONU para a Agricultura e Alimentação, fala da importância do Fórum Internacional Territórios Relevantes para Sistemas Alimentares Sustentáveis, que congrega em Idanha organizações de todo o mundo, para trocar conhecimento e encontrar mecanismos para combater as faces negras da globalização: a fome e a má alimentação. A propósito deste fórum, colocámos duas questões a alguns dos seus intervenientes. Não é por acaso que este encontro tem lugar em Idanha, a primeira bio-região portuguesa a integrar a rede internacional de territórios sustentáveis. Não é coincidência. É uma estratégia de desenvolvimento. Que se tornou exemplar.

The UN Food and Agriculture Organization representative in Portugal speaks of the importance of the International Forum on Relevant Territories for Sustainable Food Systems, which brings together in Idanha organisations from all over the world, to exchange knowledge and find mechanisms to combat the dark sides of globalisation: hunger and malnutrition. We approached some of the participants to ask them two questions about the forum. It is not by chance that this meeting is taking place in Idanha, the first Portuguese bio-region to join the international network of sustainable territories. It is no coincidence. It is a development strategy. And one that has become exemplary.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre



É vital uma rede nacional de bio-regiões?

Juntos será mais fácil!



Is a national network of bio-regions vital?

Doing things together makes them much easier.

O que caracteriza uma bio-região?

O compromisso colectivo dos actores relevantes de um território em trabalhar juntos para promover uma transição do seu sistema alimentar para modelos mais sustentáveis. A partir desse compromisso e das acções subsequentes, podemos mencionar uma série de características, entre elas, a adopção da agro-ecologia (com tudo o que ela implica) como estratégia para o seu desenvolvimento. E, a partir desta, uma série de acções tendentes a valorizar os recursos desse mesmo território, lutando contra a aparente inevitabilidade da redução do número de agricultores familiares, a desertificação populacional ou a degradação dos principais indicadores socioambientais e económicos.

Idanha-a-Nova foi a primeira bio-região portuguesa. Que passo representa no contexto nacional?

Um passo importante. Uma aposta política a ser seguida por outros concelhos em Portugal.

Qual a importância de um concelho como Idanha integrar a Rede Internacional de Bio-Regiões?

Um das melhores vias para construir capacidades a todos os níveis é trabalhar em rede. Em áreas inovadoras e onde uma intensa aprendizagem é fundamental, esta é uma via excelente para intercâmbio de conhecimentos e apoio político mútuo. As discussões e acções relacionadas com a necessidade urgente de uma mudança do sistema alimentar iniciaram-se primeiro em muitos países e territórios hoje pertencentes à rede. Creio que Idanha só terá a ganhar com isso, assim como os demais territórios com o conhecimento acumulado em Idanha.

É vital a criação de uma rede nacional de bio-regiões?

É importante pelas razões mencionadas e, sobretudo, porque outros territórios em Portugal estão a iniciar este caminho. Juntos será mais fácil e talvez mais rápido. Contudo, temos que trabalhar para juntar esforços com outras iniciativas, definindo melhor os sistemas alimentares que queremos preservar dinamicamente para as futuras gerações, ampliar a preservação a outras áreas do território, institucionalizar os compromissos de quem se associa e ter instrumentos para monitorizar e estimular os avanços. Vamos procurar fazer isto durante

este evento em Idanha. Vamos associar o programa de sistemas agrícolas que são património da humanidade promovido pela FAO com as bio-regiões e com as políticas públicas locais que sustentam e apoiam essa caminhada.

Qual o problema de maior impacto global: a fome ou a má alimentação? São problemas distintos ou duas faces do mesmo?

O grande flagelo da fome ainda está presente na humanidade, cada vez mais circunscrito a regiões com maior instabilidade político-militar, afectadas por fenómenos climáticos extremos ou onde a pobreza é muito acentuada. A epidemia da obesidade e das doenças relacionadas está em todo o lado. Contrariamente à fome, não temos ainda tantos instrumentos para lutar contra esse problema. São faces da mesma moeda no sentido de evidenciarem grandes problemas inter-relacionados no nosso sistema alimentar. Fomos muito bons nas últimas décadas em aumentar a produtividade agrícola. Mas fizemos isso com o sacrifício de muitos agricultores familiares que, não sendo competitivos no modelo agrícola disseminado, engrossaram o número de vulneráveis à fome. Com esse mesmo modelo, contribuímos imenso para as mudanças climáticas que os fragilizam. Produzimos essencialmente calorias e não nutrientes. Abrimos as portas para a actual epidemia global de obesidade. Com os recursos naturais cada vez mais escassos e o actual crescimento demográfico, temos que mudar a forma como produzimos e consumimos alimentos.

Como se quebra o ciclo da insegurança alimentar e nutricional?

Através de maior conhecimento, consciência dos problemas multidimensionais a resolver e, sobretudo, com vontade política. Repito, o ciclo quebra-se com vontade política e concertação entre os actores relevantes.

Qual a escala adequada para a transição para um sistema alimentar saudável?

Não há apenas uma escala. Os problemas exigem intervenção em todos os níveis territoriais. Não conseguiremos fazer a transição sem intervir em todos os níveis porque existe uma interdependência entre estes. A FAO defende a

criação de um sistema de governança para a alimentação desde o nível global ao local. Estamos a construir isso na CPLP (Comunidade dos Países de Língua Portuguesa). Com dificuldades, mas estamos no bom caminho. Quase todos os países da Comunidade possuem, hoje, Conselhos Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional. Precisamos agora que funcionem com energia e que ao nível local se multipliquem as políticas relacionadas com a promoção da segurança alimentar e nutricional.

O que torna um território relevante para um sistema alimentar saudável?

A trajectória de transição para um sistema alimentar mais sustentável que esse território consegue possuir, envolvendo todos os actores relevantes, isto é, sem deixar ninguém para trás.

Como se faz isso?

Há algumas opções, mas refiro uma. Se pensarmos no conceito de território a partir da concertação entre os actores relevantes para se atingirem alguns objectivos comuns (neste caso, a sustentabilidade do seu sistema alimentar) teremos alguns elementos essenciais para esta resposta. Em primeiro lugar, é necessário ter um diagnóstico sistémico e participativo do território. Através dele são identificados os actores a envolver no processo de transição do sistema alimentar e as rotas coerentes e coordenadas (envolvendo o que já se faz) para esse processo. Em segundo lugar, procura-se numa negociação assente nos interesses dos vários actores (agricultores, sector privado, governo, academia) a obtenção de um compromisso que, sendo local, tem diferentes escalas de pertinência (local, nacional, regional). Trata-se de um processo multisectorial e multiescalar. O passo final será, preferencialmente, o de institucionalizar as decisões concertadas entre todos os actores numa política local, norma infra-legislativa ou até mesmo numa política pública nacional. Aplicando ao caso de alguns territórios que poderão vir a estar envolvidos na iniciativa de sistemas alimentares e dietas sustentáveis da CPLP, nomeadamente Idanha-a-Nova, São Tomé, Lubango ou até mesmo o Paul em Santo Antão, eu diria que a sua relevância se materializará quando as actuais prioridades em termos de sustentabilidade alimentar se materializarem em políticas públicas locais capazes de inverter as trajectórias de desertificação populacional no meio rural, degradação ambiental, má nutrição e doenças crónicas relacionadas, assim como outras

externalidades associadas ao actual funcionamento do seu sistema alimentar. Maior relevância terão ainda se nos fornecerem elementos que contribuam para melhor identificar as políticas nacionais mais adequadas para apoiar esses processos.

Que tipo de políticas falta adoptar para colocar a alimentação e a nutrição no centro das estratégias de desenvolvimento nacionais?

Estratégias e políticas de segurança alimentar e nutricional multisectoriais, com ampla participação da sociedade e que tenham a máxima prioridade política ao nível nacional. Muitos países possuem já estas políticas. Elas tiveram um grande impulso a partir da década de 90 e do final do século passado e respondem aos problemas multidimensionais de um sector alimentar que se transformou enormemente no século passado. Portugal está agora no bom caminho. Temos um Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional que irá dar os seus primeiros passos e teremos também uma estratégia nacional com a mais alta prioridade política. Precisamos reforçar o envolvimento nesse processo do poder local, pois é nesse nível que os problemas se colocam. Daí a importância deste Fórum em Idanha-a-Nova.

Que instrumentos efectivos podem resultar deste?

Um maior entendimento dos desafios existentes, um renovado compromisso para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis e uma abordagem comum na CPLP para a sua promoção, envolvendo activamente o poder local. Com isto acreditamos ser mais fácil implementar a iniciativa de promoção de Sistemas Alimentares e Dietas Sustentáveis na CPLP, aprovada na última reunião Ordinária do CONSAN (Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional) em Cabo Verde.

Como pode um território sustentável inverter um ciclo desertificador?

Tornando-se um território relevante para um sistema alimentar mais sustentável com tudo o que isso implica. A FAO pode apoiar esse processo se existir prioridade política.

Como se quebra o ciclo da insegurança alimentar e nutricional?

Com vontade política e concertação entre os actores relevantes.



How can we break the cycle of food and nutritional insecurity?

With political will and collaboration between the relevant stakeholders.

What defines a bio-region?

It is founded upon a collective commitment by key stakeholders within a certain area of land to work together to promote the transition from their current food system to more sustainable models. This commitment and subsequent activities give rise to a number of other noteworthy characteristics, including the adoption of agroecology (with all that is entailed) as a development strategy. This leads to a series of activities aimed at making the most of the resources offered by the land, while combating the apparent inevitability of the reduction in the number of farming families, depopulation and the breakdown of the main socioenvironmental and economic indicators.

Idanha-a-Nova was Portugal's first bio-region. What does this development mean at a national level?

It's certainly an important step, as a political commitment that is bound to be followed by other council authorities in Portugal.

How significant is it that a council like Idanha now belongs to the International Network of Bio-Regions?

One of the best ways of building capacity across the board is to work as part of a network. In innovative fields and areas where intense learning is key, this is an excellent way of exchanging knowledge and harnessing mutual political support. The discussions and activities related to the pressing need for a change to the food system first emerged in many of the countries and regions that today form part of the network. I believe that Idanha can only benefit from this, and the knowledge gained as a result can in turn help other areas.

Is creating a national network of bio-regions vital?

It is important for the reasons that I have mentioned, especially as other areas in Portugal are just starting out along this path. Doing things together makes them much easier, and possibly also faster. That said, we have to endeavour to join forces with other initiatives and define better the food systems that we want to preserve dynamically for future generations, extending protection to other areas of land, institutionalising the commitments made by those involved, and coming up with instruments for monitoring and stimulating

progress. This is one of our goals for the event in Idanha. We will forge links between the sustainable food systems programme, an example of cultural heritage promoted by the FAO, and the bio-regions and regional public policies aimed at underpinning and supporting this approach.

What has a greater impact globally: hunger or malnutrition? Are they distinct problems, or two sides of the same coin?

The great scourge of hunger still afflicts humanity, although it is increasingly restricted to regions where there is significant political and military instability, severe poverty, or places affected by extreme climatic phenomena. The epidemic of obesity and related diseases, meanwhile, is found everywhere. Unlike hunger, we do not have as many means at our disposal to combat this issue. They are two sides of the same coin in the sense that they highlight major, interrelated problems with our food system. Over recent decades, we have been very effective at increasing agricultural productivity. However, in doing so we have sacrificed many farming families who were unable to compete within the more dispersed agricultural model, thus increasing the number of those vulnerable to hunger. That same model played a significant role in climate change, which led to a further weakening of such elements. Essentially, we are producing calories, not nutrients. We have opened the door to the current global epidemic. In view of the increasing scarcity of natural resources and current demographic growth, we have to change the way in which we produce and consume food.

How can we break the cycle of food and nutritional insecurity?

Through greater knowledge, an awareness of the multifaceted problems that need to be resolved, and, above all, through political will. The cycle can certainly be broken with political will and collaboration between the relevant stakeholders.

What is the right level of intervention for the transition to a healthy food system?

Talking about a single level isn't appropriate here. The problems require intervention in multiple territories. We cannot effect the transition without

making changes at all levels, because they are interdependent. The FAO advocates the creation of a system of governance for food, from a global to a regional level. We are building this within the CPLP (Community of Portuguese-Speaking Countries). Difficulties do crop up, but we are on the right track. Today almost all of the countries in the community have national food and nutrition security councils. We now need them to work hard and build upon policies related to promoting food and nutritional security at a local level.

What makes a region relevant for a healthy food system?

Transition to a more sustainable food system within that region, involving all of the key stakeholders, leaving no one behind.

How can this be done?

There are various options, but I will mention one. If we think of a region based on collaboration between the relevant stakeholders, who are looking to achieve common objectives (in this case, the sustainability of their food system), we find that we have some of the essential elements already in place. Firstly, we need to take a diagnostic look at the region in a systematic and inclusive way. This enables us to identify the necessary stakeholders for involvement in the transition of the food system and a coherent, coordinated path towards this goal, including what has already been achieved. Secondly, we strive for negotiation based on the interests of the various stakeholders (farmers, private sector, government, academia, etc.) and look to achieve a level of local compromise that will have a different impact at local, regional or national level. This is a multi-sector, multi-scale process. Ideally, the final step should be to embed the decisions agreed by all of the stakeholders within local policy, infra-legislative provisions and possibly even national public policy. In the case of some regions that may be involved in the CPLP's initiative for food and sustainable diet systems, namely Idanha-a-Nova, São Tomé, Lubango and even Paul on the island of Santo Antão, Cape Verde, I expect that this will be borne out when food sustainability priorities make their way into regional public policy that is able to reverse the trends of depopulation in rural areas, environmental degradation, malnutrition and related chronic diseases, as well as other phenomena associated with the current state of the respective food system. These will become even more perti-

nent if they reveal elements that help us to better identify more appropriate national policies for supporting such processes.

What kinds of policies need to be adopted in order to put food and nutrition at the heart of national development strategies?

Multisectoral food and nutrition security strategies and policies that engender widespread participation among society and are given maximum political priority at a national level. Many countries already have such policies in force. They have had a major boost since the 1990s and address the multifaceted problems of a food sector that changed hugely in the last century. Portugal is now on the right path. We have the National Food and Nutritional Security Council, which is taking its first steps, as well as a national strategy that is being given top political priority. We need to increase the involvement of local authorities in this process, as this is where the problems lie. Hence the importance of this forum in Idanha-a-Nova.

What effective instruments may come out of this?

A better understanding of existing challenges, a renewed commitment to developing more sustainable food systems and a joint approach with the CPLP to promoting them, with the active involvement of local authorities. We believe that this will make it much easier to implement the initiative for promoting sustainable food and diet systems within the CPLP, as approved at the last regular session of CONSAN (Council for Food and Nutritional Security) in Cape Verde.

How can a sustainable region reverse a cycle of depopulation?

By becoming a region that fosters a more sustainable food system, and all that is implied. The FAO can support this process if it is made a political priority.

O que torna um território relevante?

A transição para um sistema alimentar sustentável.



What makes a region relevant?

Transition to a more sustainable food system.

1.

Quais as expectativas para este Fórum Internacional Territórios Relevantes para Sistemas Alimentares Sustentáveis (FISAS)?

What are your expectations for this International Forum on Relevant Territories for Sustainable Food Systems (FISAS)?

2.

Como pode o SIPAM (Sistemas Importantes de Património Agrícola Mundial) contribuir para a promoção de sistemas alimentares mais sustentáveis e a realização dos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável?

How can GIAHS (Globally Important Agricultural Heritage Systems) contribute to the promotion of more sustainable food systems and the achievement of the Sustainable Development Goals?

Celso Garrido

Director do Planeamento do Ministério da Agricultura de São Tomé e Príncipe
Planning Director of the Ministry of Agriculture of São Tomé and Príncipe

1. As expectativas passam por vários aspectos que eu gostaria que se concretizassem. Todos sabemos que fazemos parte da CPLP (nove países distribuídos por quatro continentes, sendo a maioria países africanos). São países com realidades distintas mas com um património eco-cultural comum. Em 2011 aprovámos a Estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional comum. No âmbito da mesma, criámos um Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional com a participação de todos os actores relevantes, incluindo a sociedade civil e os agricultores familiares, órgão multiactores de alto nível, que reporta à Cimeira de Chefes de Estado e de Governo. Neste sentido, gostaria que a CPLP pudesse de maneira clara e objectiva pôr em funcionamento este mecanismo. Que saia do papel para realidade, com programas e projectos concretos dentro da comunidade e que concorra para um sistema alimentar saudável e sustentável. Quando falo de programas e projectos dentro da nossa comunidade, falo dos projectos integrados que possam garantir a produção de alimentos em grande quantidade e qualidade; que a agricultura familiar seja vista como uma actividade empresarial; que tenha a produção de agro-ecologia como um modelo fundamental para as boas práticas agrícolas. E que permita ainda garantir compromissos

políticos estáveis e recursos adequados por parte dos actores públicos e privados, que fortaleça as ligações locais, nacionais, regionais e internacionais; que possa pôr em funcionamento o Centro de Competências para a Agricultura Sustentável para servir todos os Estados membros da CPLP, em São Tomé e Príncipe. Em resumo, eu diria que quero ver a Estratégia Comum e de acções de cooperação assentes num mecanismo de governança multi-actores com a participação dos agricultores familiares, que permite avançar de forma mais rápida e coordenada na superação de problemas que hoje são comuns a países em diferentes estágios de desenvolvimento.

My expectations include various aspects that I would like to see achieved. We all know that we are part of the CPLP (nine countries across four continents, most being African countries). These are countries with different realities but with a shared eco-cultural heritage. In 2011 we approved the common National Food and Nutrition Security Strategy. In the context of this, we created a National Food and Nutrition Security Council with the participation of key figures from all sectors, including civil society and family farmers, a high-level multi-agent body that reports to the Summit of Heads of State and Government. In this sense, I would like the CPLP countries to be able to clearly and objectively set this mechanism in motion. For it to leave the paper and become reality, with specific programmes and projects and for it to compete to become a healthy and sustainable food system. When I say programmes and

projects within our community, I mean the integrated projects that can guarantee food production with high quantity and quality. I would like family farming to be seen as a business activity. I hope to see agroecological production become a fundamental model for good agricultural practices. And for it enable stable political commitment and adequate resources from public and private bodies to be guaranteed, for it to strengthen local, national, regional and international links; for the Centre for Skills for Sustainable Agriculture to start operating to serve all member states of the CPLP, in São Tomé and Príncipe. In summary, I would say that I want to see a common strategy and cooperative action based on a mechanism of multi-agent governance with the participation of family farmers, to allow us to advance more quickly and with more coordination to overcome the problems that are now common to countries in different stages of development.

2. Primeiramente, gostaria que São Tomé e Príncipe, no seu todo, fosse considerado SIPAM, devido às suas características próprias e à forma como se desenvolve o sistema de produção dos alimentos. Sendo que os SIPAM, no meu entender, possuem características que garantem uma produção sustentável e equilibrada, respeitando o ambiente e a biodiversidade. Acredito que proporciona a segurança alimentar e nutricional a muitos povos pobres do mundo e que se constitui como um factor de grande importância para a sustentabilidade, manutenção das

comunidades rurais, preservação do saber tradicional, da protecção paisagística frágil, assim como da biodiversidade. Proporciona, além de tudo, uma gestão sustentável dos recursos naturais.

Firstly, I would like São Tomé and Príncipe, as a whole, to be considered a GIAHS, because of its characteristics and the way it has developed its food production system. Because the GIAHS, to my understanding, have characteristics that guarantee sustainable and balanced production, respecting the environment and biodiversity. I believe that São Tomé and Príncipe provides food and nutrition security to many poor populations in the world and that this is a factor of great importance for sustainability, maintaining rural communities, preserving traditional knowledge and protecting fragile landscapes as well as biodiversity. It provides, above all, sustainable management of its natural resources.

Gilberto Silva

*Ministro da Agricultura e Ambiente de Cabo Verde
Minister of Agriculture and Environment for Cape Verde*

1. O Fórum Internacional dos Territórios Relevantes para Sistemas Alimentares Sustentáveis vai debruçar-se sobre vários temas bastante pertinentes, no contexto da segurança alimentar e nutricional na CPLP. A minha expectativa é que a reflexão ao torno destes temas, a ser feita com forte participação de todas as partes interessadas, vai permitir uma verdadeira partilha de conhecimentos e de boas práticas e vai proporcionar a adopção de recomendações essenciais para maior harmonização das políticas e para o reforço da governança necessária à materialização da estratégia da Segurança Alimentar e Nutricional nos países da CPLP.

The International Forum Relevant Territories for Sustainable Food Systems will address various pertinent topics relating to food and nutrition security in the CPLP. My expectation is that reflection on these topics, which will take place with much participation from all interested parties, will allow for a true sharing of knowledge and good practices and will facilitate the adoption of essential recommendations for the greater harmonisation of policies and stronger governance needed to realise the Food and Nutrition Security strategy in the CPLP countries.

2. Os países do mundo se propõem acabar com a fome e outras formas de malnutrição

até 2030, de forma sustentável. Trata-se de um objetivo muito ambicioso e, se olharmos para os dados que reflectem a situação actual, concluiremos que se devera acelerar os passos para o cumprimento das metas propostas. Neste âmbito, é essencial o reforço da preservação e a expansão de zonas agrícolas bastante relevantes, do ponto de vista da produção, das práticas tradicionais de uso sustentável dos recursos naturais e da conservação da biodiversidade e das paisagens, na sua dimensão ecológica. Devem ser exemplos a massificar e, uma vez que os objetivos propostos para os Sistemas Importantes do Património Agrícola Mundial vão neste sentido, a sua implementação será de grande valia para o cumprimento das metas associadas aos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável.

The countries of the world aim to end hunger and other forms of malnutrition by 2030, in a sustainable way. This is a very ambitious goal and, if we look at the data reflecting the current situation, it is clear that we must speed up the steps required to achieve the proposed targets. In this context, it is essential to reinforce the preservation and expansion of relevant agricultural zones, from the point of view of production, traditional practices of sustainable use of natural resources and the conservation of biodiversity and landscapes, in their ecological dimension. These should become models to be widely reproduced and, given that the goals proposed for the Globally Important Agricultural Heritage Systems point in this direction, their implementation should be of great value in the achievement of the Sustainable Development Goals.

Júlia Alves

Presidente da ACTUAR, Associação para a Cooperação e o Desenvolvimento
President of ACTUAR, Association for Cooperation and Development

1. Idanha-a-Nova será palco de um encontro internacional de grande relevância para a reflexão sobre como podemos construir políticas públicas que apoiem uma transição para sistemas alimentares mais sustentáveis. Espera-se também o estabelecimento de compromissos políticos, ao nível regional, nacional e internacional, para concretizar passos concretos, assim como a articulação de sinergias com outras iniciativas em curso, na expectativa de otimizar e agregar esforços para a construção de políticas públicas eficazes na preservação dinâmica e valorização dos territórios relevantes para sistemas e dietas alimentares mais sustentáveis. A ACTUAR pretende dar continuidade e consolidar a construção da metodologia participativa de implementação da iniciativa SIPAM [Sistemas Importantes de Património Agrícola Mundial] na CPLP. Em particular, procurando manter no centro das discussões a valorização e o reconhecimento da agricultura familiar, sector fundamental na concretização da soberania e segurança alimentar dos países da CPLP, uma vez que produzem a maioria dos alimentos consumidos, mas que nem sempre beneficiam de apoio e protecção para a sua actividade.

Idanha-a-Nova will be the stage for an international meeting of great importance for

reflecting on how we can create public policies that support a transition towards more sustainable food systems. We also hope to establish political commitments, at regional, national and international level, to take concrete steps and to connect synergies with other initiatives in progress, with the aim of optimising and increasing efforts for the creation of effective public policies in the active preservation and enhancement of the relevant territories for more sustainable food systems and diets. ACTUAR aims to continue and consolidate the creation of the participatory implementation methodology of the GIAHS [Globally Important Agricultural Heritage Systems] initiative in the CPLP [Community of Portuguese Language Countries]. In particular, we seek to focus the discussions on the enhancement and recognition of family farming, a fundamental sector in achieving the food sovereignty and security of the CPLP countries, which produce most of the foods consumed but which do not always benefit from support and protection for their activity.

2. Os SIPAM são ecossistemas naturais moldados ao longo dos tempos pela evolução cultural da humanidade, da diversidade dos seus conhecimentos e da relação que desenvolveram com a natureza e a biodiversidade. Daqui resultaram paisagens e sistemas de conhecimento tradicionais importantes, tanto para a segurança alimentar e nutricional dos países que os detêm, como para benefício da humanidade como um todo. Estes sistemas agrícolas e alimentares tradicionais encontram-se hoje ameaçados, sendo urgente a sua preservação

dinâmica. Existem actualmente 57 SIPAM reconhecidos em todo o mundo, incluindo um em Portugal (região do Barroso). Desde 2017 que está a ser construída a iniciativa SIPAM-CPLP, adaptada ao contexto destes países. É única à escala global, já que engloba países que partilham um património eco-cultural comum em realidades distintas em quatro continentes. Com este evento procura-se dar mais um passo na consolidação desta metodologia e ampliar, a nível global, as parcerias para a promoção do programa na CPLP. Contribuí, assim, para a construção de estratégias de desenvolvimento agrícolas e alimentares mais sustentáveis e para a concretização dos Objectivos de Desenvolvimento Sustentável, que passam pela erradicação da pobreza e da fome; acesso a água potável e saneamento; a igualdade de género na governança territorial local, bem como o seu acesso à propriedade e controlo sobre a terra e outras formas de propriedade e recursos naturais; redução das desigualdades; trabalho digno e crescimento económico; cidades e comunidades sustentáveis; produção e consumo sustentáveis; acção climática; protecção da vida terrestre e marinha; paz, justiça e instituições eficazes.

GIAHS are natural ecosystems shaped over time by the cultural evolution of humanity, the diversity of its knowledge and the relationship developed with nature and biodiversity. This has resulted in important landscapes and traditional knowledge systems, for the food and nutrition security of the countries in which they are to be found, as well as for the benefit of

humankind as a whole. These traditional agricultural and food systems are now threatened and their active preservation is a pressing matter. There are currently 57 GIAHS recognised worldwide, including one in Portugal (the Barroso region). The GIAHS-CPLP initiative has been in development since 2017, adapted to the context of the CPLP countries. It is unique on a global level, as it covers countries that share an eco-cultural heritage in different realities across four continents. This event seeks to take another step in the consolidation of this methodology and broaden, at global level, the partnerships for the promotion of the CPLP programme. It thus contributes to the creation of more sustainable agricultural and food development strategies and to the achievement of the Sustainable Development Goals, which include the eradication of poverty and hunger; access to drinking water and sanitation; gender equality in local government, as well as access to property and control over land and other forms of property and natural resources; reduction of inequalities; dignified work and economic growth; sustainable cities and communities; sustainable production and consumption; climate change action; protection of land and marine wildlife; peace, justice and effective institutions.

Manuel Lapão

Director de Cooperação da CPLP
Cooperation Director of the CPLP

1. O FISAS é um contributo significativo num percurso que a CPLP iniciou há cerca de sete anos, com o reconhecimento, em 2012, da importância do Direito Humano à Alimentação Adequada, no desenvolvimento dos Estados membros. Nessa conjuntura, o tema da Segurança Alimentar e Nutricional foi reconhecido pelo mais elevado nível político da organização e passou a constar da agenda política da CPLP, iniciando-se um percurso de grande mobilização social que, graças ao empenho e elevado apoio técnico da FAO, foi somando importantes conquistas, reconhecidas como referência a nível internacional. Destaco a construção de uma governança intersectorial e participativa, sendo hoje possível encontrar em todos os países (com excepção da Guiné Equatorial) Conselhos Nacionais de Segurança Alimentar, que debatem, de forma transversal (entre órgãos governativos da Agricultura, Saúde e Educação) e inclusiva aos demais actores da sociedade (academia, sociedade civil, sector privado, poder local, parlamentares), um tema com tantas implicações no processo de desenvolvimento sustentável. Destaco, também, um trabalho a vários níveis para o reconhecimento da importância da agricultura familiar (AF), que culminaram na aprovação da Década das Nações Unidas para a AF, a elaboração e aprovação de

Directrizes para Apoio e Promoção da AF na CPLP e, finalmente, em 2018, um compromisso político para a sua valorização: “Carta de Lisboa”. O FISAS vai trazer ao interior rural de Portugal novos actores, para uma discussão mais alargada sobre modos de produção, sustentabilidade dos territórios rurais, dietas saudáveis, preservação de tradições e da biodiversidade. Desejamos que deste encontro saiam orientações para caminhos e visões alternativas, que são necessárias e devem ser perspectivadas numa escala de responsabilidades globais partilhadas e solidárias.

FISAS is a significant contribution to the journey on which the CPLP embarked around seven years ago, with the recognition, in 2012, of the importance of the Human Right to Adequate Food in the development of member states. In this context, the topic of Food and Nutrition Security has been recognised at the highest political level of the organisation and appeared on the political agenda of the CPLP, starting a process of great social mobilisation that, thanks to the commitment and increased technical support of the FAO, has made important achievements which have been recognised at international level. I would like to highlight the creation of inter-sectoral and participatory governance, as all the countries (except for Equatorial Guinea) now have National Food Security Councils, which debate, in a cross-sectoral fashion (among governmental bodies for agriculture, health and education) and

including other figures in society (academia, civil society, private sector, local authority, parliament), a topic with many implications for the process of sustainable development. I would also like to highlight the effort at various levels for the recognition of the importance of family farming (FF) that culminated in the approval of the United Nations Decade for FF, the production and approval of Guidelines for the Support and Promotion of FF in the CPLP and, finally, in 2018, a political commitment to its enhancement: the “Lisbon Charter” FISAS will bring new agents to rural Portugal for in-depth discussion on modes of production, sustainability of rural land, healthy diets, preservation of traditions and biodiversity. We hope that all involved will leave this meeting heading for new paths and with alternative visions, which are necessary and should be viewed in terms of shared global responsibilities and solidarity.

2. Os SIPAM são paisagens agrícolas de profunda harmonia entre o homem a natureza. Esta paisagem, de coexistência saudável, que tem por detrás muitas tradições culturais e conhecimento baseados nos ciclos e nas formas da natureza, é a chave para alguns dos maiores desafios de hoje, como as alterações climáticas e a depleção dos ecossistemas, sendo os pequenos agricultores os responsáveis pela sua criação, preservação e continuidade. Encontramos aqui também reforço e coerência com o percurso da CPLP. Os Estados membros da CPLP reconheceram a importância da identificação e valorização destas paisagens agrícolas, tendo priorizado

no seu plano de acção uma iniciativa regional SIPAM-CPLP. Graças ao apoio da sociedade civil, são já vários os países que de uma forma participativa, pre-identificaram os seus sistemas agrícolas passíveis de classificação oficial SIPAM. GIAHS are agricultural landscapes where there is great harmony between humankind and nature. This landscape of healthy coexistence, which has a wealth of cultural tradition and knowledge based on the cycles and forms of nature, is key to some of today’s greatest challenges, such as climate change and the depletion of ecosystems, given that small-scale farmers are responsible for the creation, preservation and continuity of this landscape. This is also reinforced and made coherent by the path of the CPLP. The member states of the CPLP have recognised the importance of identifying and enhancing these agricultural landscapes and have made a regional initiative for GIAHS-CPLP a priority in their action plan. Thanks to the support of civil society, several of the countries, in a participatory way, have pre-identified their agricultural systems with potential for official GIAHS classification.

Que políticas adoptar?

Políticas de segurança alimentar e nutricional multissetoriais.



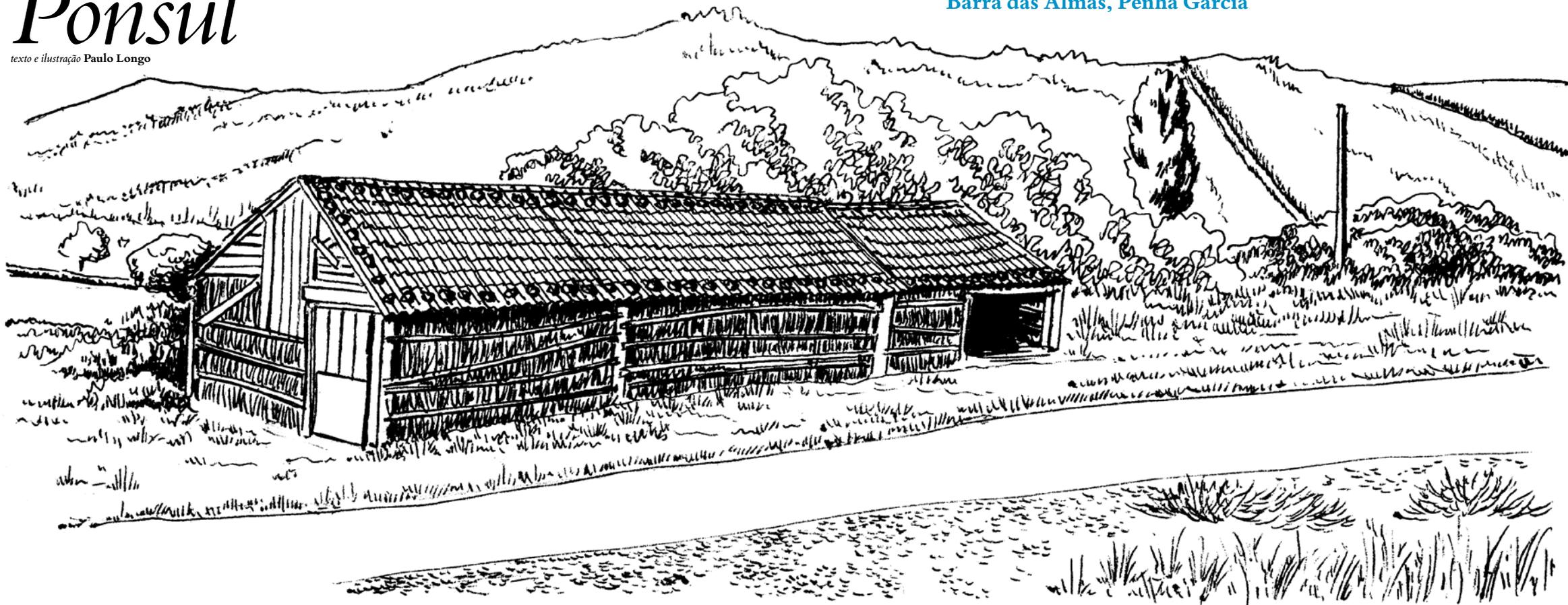
What kinds of policies need to be adopted

Multisectoral food and nutrition security strategies and policies.

Ponsul

texto e ilustração Paulo Longo

Barra das Almas, Penha Garcia



Como percorrer um rio fora do conforto de um mapa? Como conhecê-lo sem os seus guarda-memórias? **Ponsul**. O nome é um detalhe. Porque haviam histórias de Roma importar mais do que as outras? Procônsul em contracção – homem trágico afogado no rio – soa menos misterioso que o *Pinsul* ouvido da boca dos mais velhos, eco vivo da condição mais desafiante presente neste lugar, o tempo. O Ponsul afirma-se como a ‘artéria fundamental’ das terras de Idanha. Define o eixo deste concelho e, ao mesmo tempo, a charneira de duas regiões, Beira interior e Alentejo, do qual se afirmou que poderia começar, precisamente, neste rio. Desde que nasce, detrás da **alta crista quartzítica de Penha Garcia**, até desembocar

no Tejo, carrega consigo histórias tão velhas como o mundo. Apropriadamente, a casa de partida é um lugar telúrico, primordial, parte escondido sob as águas da sua primeira represa, belíssimo lago que se ergue dezenas de metros acima da ravina funda. À serenidade das águas contrapõe-se a cenografia dramática, feita de placas e estratos em dobras e quebras irreais, memória de um tempo feito de mar e criaturas bizarras, as trilobites, velho de centenas de milhões de anos, muito além da escala humana. É o salto temporal mais profundo revelado pelo Ponsul, que por aí corre discreto, quase um fio na maior parte do ano. **Penha Garcia** é hoje o cenário mais estável e um dos mais acessíveis deste rio, que é também um rio de moinhos,

Poio, Idanha-a-Nova



do princípio ao fim: aqui sobrevive, precisamente, o maior conjunto. Daqui em diante, o rio torna-se esquivo, exigente. Não haja ilusões: o percurso integral, acompanhando o leito, está disponível apenas para malta rija, aventureira. Ao comum, respeitar as intermitências do traço desenhado no mapa, espreitando as áreas de risco a uma distância segura, é a melhor opção. Até porque o que está disponível é absolutamente fascinante. Os **arredores de Monsanto** (Corgos, Cruz do Feio) e **Idanha-a-Nova** (Tourinhos, Senhora da Graça, Poio) revelam impressionantes galerias arbóreas, associadas a açudes de moinhos. Hoje, como ontem, são cantos de frescura na canícula, muitos deles seculares e cujas histórias compõem o mosaico

maior da história desse rio de pão que é o Ponsul. Incontornável, **Idanha-a-Velha**. A velha civitas, instalada num meandro pronunciado do rio, evoca as lógicas de implantação urbana do mundo romano. Mais de dois milénios de continuidade e resiliência do povoamento humano na região ilustrados a partir daqui, numa história de descoberta cujo processo é, também ele, um exemplo de resistência e perseverança nos nossos dias. O profundo recorte do vale que se descobre do paredão da **Barragem Marechal Carmona**, em direcção a Idanha-a-Nova, torna mais impressionante a massa de água acumulada a montante. Espaço de lazer entre os mais apetecíveis na região, é palco de um dos eventos mais procurados no mundo,

Monheca, Ladoeiro



o Boom Festival, exemplo de como dinâmicas contemporâneas à escala global podem ser compatíveis com a promoção da ruralidade e a salvaguarda do ambiente. A jusante do grande lago, o contraste acentua-se entre as duas margens do rio: se a direita segue escarpada, a esquerda dá lugar a relevos baixos e suaves, o panorama do regadio que a barragem tornou realidade e onde se joga hoje muito do futuro de **Idanha-a-Nova**, onde a agricultura voltou a assumir um papel crucial, depois de décadas de incerteza, e este é o rio da primeira bior-região portuguesa. O troço posterior do Ponsul é singularmente rico e acessível, convidando a deambular ao sabor dos caminhos, entre o asfalto e a terra batida, e a ultrapassar o complexo de

banalidade com que muitas vezes brindamos a paisagem agrária. Intervenção humana à parte, o desenrolar das estações continua a definir o temperamento do rio, plácido, vigoroso, até violento. Aqui, regressamos aos moinhos: cabe-lhes a expressão mais tocante da relação entre o rio e os homens. O remanescente das estruturas moageiras que percorrem todo o **Ponsul** testemunha, ainda hoje, a natureza e qualidade desta articulação constante havida entre ambas as partes, fragmento entre os mais interessantes da história mais próxima de nós. Fiel depositário de memórias conhecidas e por conhecer, o Ponsul encarna o espírito de um amplo território. Mais do que nunca, merece um olhar atento, pois também aqui, a vida é um dom do rio.

Ponsul

text and illustration Paulo Longo

How may one travel a river beyond the comfort of a map? How may one really know it without following its memory keepers? Ponsul. The name of the river is but a detail. Why should a Roman story be more important than others? Ponsul might be a contraction of *Proconsul* – a Roman general that died in the river – but it sounds a lot less mysterious than the phrase *Pinsul* which was heard from the local elders, a living echo of the most challenging condition present in this place, time. The Ponsul is the 'principal artery' running through the territory of Idanha. It defines the main axis of the municipality and, at the same time, acts as the hinge between two regions – Beira Interior and the Alentejo – the latter of which is said to begin precisely at this river. From its birth behind the **high quartzite crest of Penha Garcia** until it flows into the Tagus River, it carries stories as old as the world itself. Appropriately, it is born deep within the earth, in a primordial place partly hidden under the waters of its first dam, a beautiful lake that rises tens of metres above a deep ravine. The serenity of its waters contrasts with the dramatic landscape surrounding it,

made up of stratified plates of earth unreal in their folds and breaks, a memory of a time marked by the sea and its most bizarre of creatures, the trilobites, which, hundreds of millions of years old, lived far beyond the human scale. This is the longest temporal leap revealed to us by the Ponsul, which runs discreetly as a mere thread for most of the year. Today, **Penha Garcia** is the easiest point at which to access this river, which is also a river of mills; from where it starts to where it ends, it is precisely here that the largest group of mills survives. From here, the river becomes more elusive, demanding. Let there be no illusions: the entire route following the riverbed is only accessible to the bold and adventurous. In general, respecting the boundaries of the lines on the map and admiring the riskier areas from a safe distance is the best option. Because what you will see is truly astonishing. The **surroundings of Monsanto** (Corgos, Cruz do Feio) and **Idanha-a-Nova** (Tourinhos, Senhora da Graça, Poio) reveal impressive galleries of trees lining the mill dams. Today, as in years gone by, these trees provide refreshing spots in the summer months, many of them centuries old and

whose stories make up the largest mosaic in the history of this river that we call the Ponsul. Unmissable **Idanha-a-Velha**. Installed on a pronounced curve of the river, the old *civitas* evokes the urban logic of the Roman world. More than two millennia of continuity and resilience of human settlement in the region are illustrated here, a history of discovery whose example remains one of resistance and perseverance to this day. The deep cut of the valley that opens from the **Marechal Carmona Dam wall** towards Idanha-a-Nova makes the mass of water accumulated upstream all the more impressive. One of the most attractive leisure spaces in the region, the Boom Festival is the stage for one of the most sought-after events in the world, an example of how contemporary dynamics on a global scale can be compatible with the promotion of rural regions and the safeguarding of the environment. Downstream from the great lake, the contrast is accentuated between the two banks of the river: if the right bank is steep, the left gives way to low, soft reliefs; the panorama of irrigation that the dam has made a reality and where much of the future

of **Idanha-a-Nova** is played out today; agriculture has again assumed a crucial role after decades of uncertainty, making this river the heart of the first bioregion in Portugal. The next section of the Ponsul is uniquely rich and accessible, inviting us to wander the paths of asphalt and beaten earth along its banks and to find something more compelling than the many clichés through which we often experience the agricultural landscape. Human intervention aside, the crawling of the seasons continues to define the temperament of the river, at times placid, vigorous and even violent. Here, we return to the mills, the most touching expression of the relationship between the river and man. The remnant of the milling structures that run along the entire **Ponsul** are a testament, even to this day, of the nature and quality of this constant articulation between river and man, a fragment of the most fascinating aspects of the history that is closest to us. A loyal depository of memories both known and unknown, the Ponsul embodies the spirit of a broad territory. More than ever, it deserves careful attention, because here too, the life it offers is the river's gift.

B



D



A VIDA SÃO DOIS DIAS E O BODO SÃO TRÊS.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre

Todos os anos, após a Páscoa, o povo de Monfortinho cumpre religiosamente uma promessa perpétua, celebrando a sua fome ancestral com um cerimonial de abundância. É festa. É fé. É património vivo. O bodo tem sido objecto de uma profunda investigação para a sua classificação no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Tem o ciclo da sua promessa. Acabando, recomeça.

QUARTA-FEIRA, 1 MAIO

No pavilhão principal do bodo, com as suas longas mesas postas de fresco, os bancos corridos, talheres em posição a cada margem dos pratos, invertidos, tal como os copos de plástico, em contraste multicolor com o branco uniforme das paredes e o forno de cenário, festeiros, ajudantes e quem mais aparecia para ajudar, estavam sentados, ocupando por inteiro a primeira fileira de mesas, à direita de quem entrava, vindo do Largo das Cruzes. Com as faces cansadas e as facas afiadas, não tinham mãos a medir, com estas dentro de luvas higiénicas descartáveis, que perdiam a cor dominante para o vermelho pesado que deixam as vísceras.

Tinham à frente uma tábua de corte e entre eles alguidares, que se enchiam de miudezas até transbordar. Mulheres e homens migavam os rins e os fígados com critério cirúrgico à galhofa, reciclando a nostalgia de conversas de quem já se conhece há muito tempo.

Nas arcas frigoríficas junto ao antigo pavilhão do bodo, mais pequeno, repousam carcaças equivalentes a quase duas toneladas de carne, para ali transportadas no dia anterior, que é preciso amanhar. É trabalho dos homens o corte das carnes que serão servidas no dia seguinte. Há sempre quem apareça para ajudar. O almoço é servido a todos quantos estiverem presentes.

Só quando a tarde vai avançada é chegado o grande momento do dia. Acompanhada por sopa de feijão, está reservada a iguaria das iguarias: os rins. Quando a aldeia era como um alguidar a transbordar de gente, a prova

de rins era também prova de prestígio. Entre a população disputava-se lugar à mesa. Mesas postas em todos os pavilhões de bodo, loiças lavadas, carnes cortadas, lenha preparada, panelas de ferro transportadas à força de braço ou de tractor para o largo do bodo, é altura de descansar. Nos dias seguintes serão raros esses momentos.

Se as promessas são promessas, feitas com o coração nas mãos e os olhos erguidos aos céus, não são menos que vínculos, que os homens estabelecem com eles próprios, tendo o divino por testemunha. São contratos sagrados, tendo de condimento cristão a provação, assinados de cruz pela colectividade das almas, que evoluem no tempo para no tempo permanecer, hereditários, sociais. Foi a fome a razão da eterna promessa que o povo de Monfortinho consagrou à Nossa Senhora da Consolação, padroeira desta aldeia, que tomou abrigo na encosta da Serra de Santa Maria e ali se enraizou, ao sabor do que a terra lhe dava e dos ventos que sopravam de Espanha. Não se sabe se foi de lá que veio a praga que em 1876 assolou os campos e as searas, matando tudo quanto matava a fome. Em castelhano chamavam-lhe “langosta”. Em Portugal, gafanhotos. Parecia que o próprio Moisés havia recriado a oitava praga do Êxodo nas planuras raianas e que Monfortinho, em vez de abrigar gente simples, temente a Deus, albergava por ali um faraó do antigo Egipto. No ano seguinte, a praga voltou, deixando de novo as gentes de Monfortinho e de Salvaterra do Extremo na mais dura das misérias.





QUINTA-FEIRA, 2 MAIO

Monfortinho acordou com foguetório pela alvorada, assinalando a importância do dia e a chegada da Filarmónica Idanhense. Aos músicos serve-se um pequeno-almoço robusto, para que o estômago não desafine no esforço que os espera. Na rua que atravessa Monfortinho desde o seu ponto mais alto, os feirantes instalam bancadas. Não é dia de silêncios. Há mais crianças e mais bengalas do que o habitual. Há energia no ar, sorrisos nas faces.

Se não estivesse calor, estaria no recinto do bodo, onde estavam enfileiradas 44 painéis de ferro, sobre um imenso fogo de lenha, que se acende à primeira luz do dia, com as brasas ao centro. O cozinheiro e o ajudante suavam as estopinhas, tratando da ementa com que se alimenta a tradição: sopa de grão, canja de galinha, arroz de carne, ensopado de borrego. E, claro, os bolos, feitos três dias antes.

Mais afastado do fogo, para não derreter o negócio, estava o senhor dos gelados. Ao lado, um músico testava o timbre do seu trompete. Perto das 11h, as pessoas que estavam no largo começaram a subir em direcção à capela, seguindo para a igreja matriz, para a missa. Finda a homília, reúnem no adro, descendo em procissão para o largo do bodo, com a imagem de Nossa Senhora da Consolação, com os seus longos cabelos negros, como se levitasse, por entre bandeiras, sobre um rio de gente, ondulando ao ritmo do andor.

Cá fora, no largo, junto às painéis que cozinhavam nas brasas, uma mesinha estava posta. Sobre uma toalha de linho, havia um

jarro com flores e outro com vinho, pão, chouriço, azeitonas, queijo, bolos, que o padre abençoou, abençoando de seguida as painéis. A procissão retomou a direcção da capela de Nossa Senhora da Consolação, para lhe entregar orações e o eterno agradecimento. Forma-se em torno da capela um interstício de silêncio reverencial, com as vozes apagadas e os lábios em movimento.

Com a alma satisfeita, a multidão desfez-se, escorrendo para o largo do bodo. Olhares treinados estimavam que estivessem em Monfortinho para lá de mil pessoas.

Só o bodo é capaz de fazer isto. Nem Agosto. Neste dia, acorrem a Monfortinho os que são de lá e os que não são. Para além dos que regressam à aldeia para a festa, vem gente de toda a parte do país, muita gente do lado de Espanha, dos pueblos raianos que o rio Erges separa dali.

Nos três pavilhões de bodo, formam-se longas filas, com as conversas em fusão e salvo-conduto para festejar. Os festeiros e os ajudantes, em grande azáfama, preparam-se para servir comida e bebida até à última pessoa dizer que não vai mais nada, o que às vezes só acontece ao fim da tarde, para a tradicional arruada, em júbilo pelas ruas de Monfortinho. Dali segue-se para o arraial e, no arraial, para o quermesse-bar, só depois para a pista de dança, onde crianças desengonçadas e casais mais afoitos, coordenadíssimos, rodopiavam com brio, como máquinas centrifugadoras do cancionero popular. Siga a festa. A noite só acaba depois do fogo de artifício.

SEXTA-FEIRA, 3 MAIO

O terceiro dia do bodo é para os de Monfortinho, embora sem rigidez de regra. Pela alvorada tocam os sinos da igreja, convocando os da aldeia para a missa na capela da Nossa Senhora da Consolação. Lá vão os de lá, acompanhados pelos que na distância nunca deixaram de ser, mais os seus filhos e os filhos dos seus filhos, numa procissão informal de identidade comum, unidos pela promessa de ali estar. Depois da missa, para o largo do bodo, onde os festeiros vigentes, esticando os limites das suas forças, se preparam para servir o almoço no pavilhão principal, ajudados pelos novos festeiros, que se distinguem dos ajudantes pela braçadeira verde. Manda a tradição que no bodo vigente se eleja a comissão da festa seguinte: um presidente, um tesoureiro, um secretário, os ajudantes.

A ementa é a do dia anterior: sopa de grão, arroz de carne, ensopado de borrego. E vinho. E pão. E queijo. E vinho. E bolos. E festa, com as conversas como cerejas. As lágrimas ficavam para mais tarde, quando se misturassem no ritual magnífico da apoteose, ao entardecer.

A Caldeira do Povo é um carrinho com rodas, no qual se transporta comida e vinho. Para os festeiros, é como o sacrifício último, sendo a última satisfação. Quando começa a arruada, partindo do Largo das Cruzes, já nos seus olhos se encontra o alívio de uma promessa cumprida. Os novos festeiros distribuía a comida pelos enlutados e os enfermos da aldeia, impróprios para

a festa. Os festeiros serviam comida e bebida a todos quanto a pediam, arrastando a caldeira pelas ruas de Monfortinho, ao som de concertina e de modinhas populares. A dado momento, na marcha de uma aparente desordem, qualquer coisa mágica toma conta da ocorrência. Mesmo que não seja, toda a gente parece ser de lá. As pessoas abraçam-se, mesmo quando se desconhecem. E até cantam sem saber cantar. O que torna o bodo único é a forma irrepitível como se repete, a forma como as pessoas se encontram e se reencontram, celebrando o património maravilhoso da reunião. Que alegria tão boa estar ali, naquela hora, naquele exacto momento, que precede as alvíssaras. Há muito que o bodo já não é uma promessa. Não é já um ritual, nem apenas uma tradição. É património cultural, elo social. Os de Monfortinho encontraram no bodo uma forma de se encontrar, exteriorizando-se, fortalecendo assim a sua identidade. Evoluiu no tempo, sem abandonar a sua raiz. Enquadra-se hoje numa cadeia de desenvolvimento sustentável e de boas práticas, unindo tradição e inovação, alimentando a sua fé de alimentos biológicos. À noite, serve-se o jantar. Segue-se o arraial, seguido dos foguetes que anunciam o escrupuloso cumprimento de uma promessa que é tão certa como o silêncio que se segue.





MONFORTINHO AND THE FESTA DO BODO *Every year after Easter, the people of Monfortinho dutifully fulfil their perpetual promise to commemorate the hunger suffered by their ancestors with a feast of abundance. It's a celebration, a sign of faith, and an example of living heritage. The Festa do Bodo has been the subject of in-depth study for the purpose of its designation under the National Inventory of Intangible Cultural Heritage. It follows a sequence dictated by the initial promise: having finished, it begins anew.*

WEDNESDAY, 1 MAY

In the main Bodo pavilion, long tables are set out in the open air, with bench seating, cutlery set around the dishes, which are upside down, like the plastic tumblers, which create a pop of colour that contrasts with the uniform white of the walls and the special oven. Revellers, helpers and anyone else who has turned up to lend a hand are seated, occupying the entire first row of tables, to the right of anyone entering from the Largo das Cruzes. With tired faces and sharp knives, they certainly have their hands full, encased in disposable rubber gloves that are soon stained with the vibrant red from the guts. Before each of them lies a cutting board, and the bowls between the workers are full to overflowing with offal. Men and women separate out the kidneys and livers with surgical precision, exchanging banter all the while, riffing on their many previous conversations; they have all known each other a long time. Coldboxes beside the old smaller Bodo pavilion contain carcasses equivalent to almost two tonnes of meat, which have been brought there the previous day, ready to be worked on. The men are responsible for carving the meat that will be served the following day. People are constantly popping in to help. Lunch is served to anyone who has come along. The highpoint of the day only comes late in the afternoon, when the

ultimate delicacy – the kidneys – are served, accompanied by bean soup. Back when the village was like one of the bowls, overflowing with people, preparing the kidneys was also a sign of status. People would squabble over who was to get a place at the table. Once the tables have been set up in all of the Bodo pavilions, the dishes washed, the meat carved, the firewood prepared, and the iron pots carried by hand or tractor to the square where the festivities are to take place, it is time to rest. Such moments will be rare over the coming days. Vows are vows, made from the heart, with eyes raised to the heavens. They are also bonds that people place upon themselves, with God as their witness. Such a contract is sacred, tinged by Christian practice. Signed blindly by all the souls collectively, souls that evolve in time only to remain there, becoming hereditary, ingrained in the local community. Famine was the reason for the eternal vow made to Our Lady of Consolation, patron saint of this village, which shelters on the slopes of the Serra de Santa Maria, where the soil bore fruit and winds whistled over from Spain. No one knows whether the plague that devastated the fields and crops in 1876, killing anything that might be used to sate hunger, came from there. In Spanish it is known as langostas; in Portugal, gafanhotos, or locusts. It seemed as though Moses himself had revisited the eighth



plague from the Exodus on the border plains, and that Monfortinho, instead of harbouring simple, god-fearing folk, was instead the seat of an Ancient Egyptian Pharaoh. The plague returned the following year, once again subjecting the people of Monfortinho and Salvaterra do Extremo to abject misery.

THURSDAY, 2 MAY

Monfortinho awakes to the sound of rockets at dawn, marking the importance of the day and the arrival of the Idanha Philharmonic. The musicians are served a hearty breakfast to fortify them for the task ahead. The stallholders set up benches along the road that crosses Monfortinho, running down from its highest point. This is not a day for quiet contemplation. There are more children and elderly people than usual. There's a sense of energy in the air, and smiles on faces. And even if it's a chilly day, it's certainly not in the Bodo enclosure, where 44 iron pots are lined up over a vast wood fire that burns from daybreak, with the embers at the centre. The chef and his helper are slogging away, cooking up the time-honoured menu of bean soup, chicken broth, meat and rice, and lamb stew, not to mention the cakes, which have been made three days previously. The ice-cream seller positions himself a little further away from the fire, so as not to melt his wares. To one side, a musician is tuning his trumpet. At about 11 o'clock, the people in the square begin to walk up the hill to the chapel, from where they head to the main church for mass. After the homily, they gather in the churchyard and process towards the square where the Bodo festivities are to be

held, carrying the image of Our Lady of Consolation, with her long black hair. She appears to float amid the flags, above a river of people, undulating to the rhythm of their gait. A little table is set in the square beside the pots keeping the embers hot. Upon a linen tablecloth sits a vase of flowers and a jug of wine, along with bread, chorizo, olives, cheese and cakes, which are blessed by the priest, together with the pots. The procession wends its way back towards the Chapel of Our Lady of Consolation, where the people say their prayers and express their eternal gratitude. A pall of reverential silence falls around the chapel, with voices muted and lips moving soundlessly. Their souls satisfied, the crowd disperses, trickling back towards the Bodo square. According to well-informed estimates, over a thousand people come to Monfortinho for this feast. Only the Bodo has this kind of pull; even the month of August does not see such masses of visitors. People from Monfortinho and plenty of outsiders flock to the village for the occasion. In addition to those who return to the village for the feast, people come from all over the country, along with many from the Spanish villages that sit on the other side of the River Erges, which marks the border. Long queues form in the three Bodo pavilions, with people falling into conversation with one another and everyone behaving sensibly. Amid the hustle and bustle, the revellers and helpers prepare to serve food and drink right up until the last person is full, which sometimes only happens in the evening, when the traditional street party gets under way, with festivities along the streets of Monfortinho. From there the action moves on

to the festival site, and from there to the festival bar, leaving only the dance floor, where gangly youngsters and the bolder couples whirl with abandon, perfectly coordinated, to folk songs. The festivities are in full swing. The night only comes to a close with the fireworks.

FRIDAY, 3 MAY

The third day of the Bodo is for the people of Monfortinho, although there are no strict rules. At dawn the church bells ring, calling the villagers to mass at the Chapel of Our Lady of Consolation. The locals proceed to the spot, accompanied by those who have never ceased to be villagers, no matter how far away they may have moved, together with their children and their children's children. They form a casual procession with a joint purpose, united by their vow of simply being there. After mass they head to the Bodo square, where the merrymakers in attendance, now reaching the limits of their endurance, are gearing up to serve lunch in the main pavilion, assisted by new partygoers who are distinguished from the helpers by their green armbands. Tradition dictates that those organising the current Bodo elect the committee for next year's, comprising a president, a treasurer, a secretary and a group of helpers. The menu is the same as it was the previous day: bean soup, rice and meat, lamb stew. Plus wine, bread, cheese, more wine, cakes, and even more wine. The celebration kicks off again, with plenty of chatter. Later there are tears at the magnificent ritual that marks the climax of the event, at nightfall. The Caldeira do Povo is a wheeled cart carrying food and wine. To the revellers it represents the ultimate sacrifice, as the last

source of satisfaction. When the procession through the streets begins, starting from the Largo das Cruzes, you can see the relief of having fulfilled their vows in everyone's eyes. The new merrymakers distribute the food to the bereaved and sick of the village who are not able to attend the festivities. They proceed to serve anyone who requests it, dragging the cart through the streets of Monfortinho to the sound of the concertina and folk tunes. During this apparently disordered march, something magic seems to happen. Even though there are plenty of outsiders, everyone seems to belong. People hug one another, despite being complete strangers. And a lack of singing aptitude cannot put a dampener on the gusto with which they belt out the songs. What makes the Bodo unique is the inimitable way in which it plays out time and time again, with people getting together year after year to celebrate the wondrous legacy of this reunion. What a joy it is to be here for this feast, at this precise moment as we await the good tidings. For a long time now, the Bodo has been more than just a promise fulfilled. It is no longer a ritual, or even a tradition. It is our cultural heritage, a social bond. The Bodo gives the people of Monfortinho a way of seeing themselves from the outside, thus reinforcing their identity. It has evolved over time, without abandoning its roots. Today it is framed within the context of sustainable development and best practice, combining tradition and innovation, and fuelling its faith with organic food. Dinner is served in the evening. The people proceed to the festival site and the firework display that heralds the painstaking fulfilment of a promise that is as complete as the silence that follows.

em busca

É em Idanha-a-Nova que a Sementes Vivas tem os seus solos. Um imenso ecossistema, onde se desenvolvem, produzem e recuperam as melhores sementes biológicas, de produção biodinâmica, de uma enorme variedade de frutos e hortícolas. Produtos de uma estratégia de desenvolvimento sustentável deste concelho, que se tornou na primeira bio-região portuguesa. É nas sementes que tudo começa. Ou recomeça.

É assim para as sementes, como para um território.

das sementes in search of lost seeds

The native soils of Living Seeds are found in Idanha-a-Nova. An immense ecosystem where the best organic seeds are developed, produced and recovered, and where a huge variety of fruits and vegetables are produced biodynamically. These are the products of the municipality's sustainable development strategy, making it the first bio-region in Portugal. Everything is born out of seeds. Or is reborn.

And just as it is for seeds, so it is for a territory.

perdidas

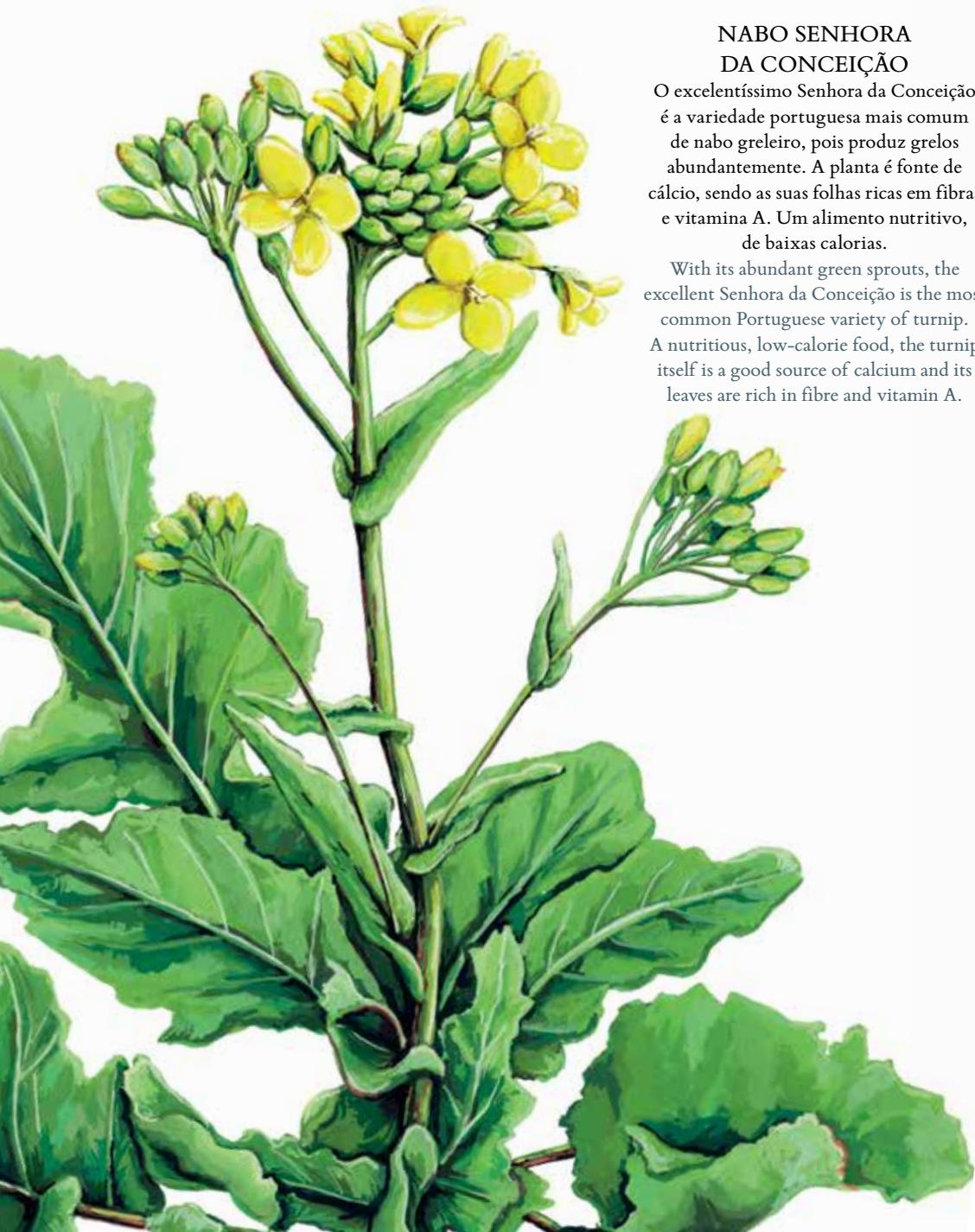
MELÃO MANUEL ANTÓNIO

De Alpiarça, Santarém, é este melão, assim como era o senhor Manuel António, o agricultor que criou esta variedade homónima, com a sua tradicional casca verde. Este melão já teve grande popularidade, mas foi retirado do trono dos melões pelo de casca branca. A Sementes Vivas regenerou a sua vida.

This melon, with its traditional green skin, comes from Alpiarça, Santarém, just like Manuel António, the farmer who created this variety that bears his name. While this melon has been very popular in the past, it has been removed from its throne by the white-skinned melon.

Living Seeds has given it a new lease on life.

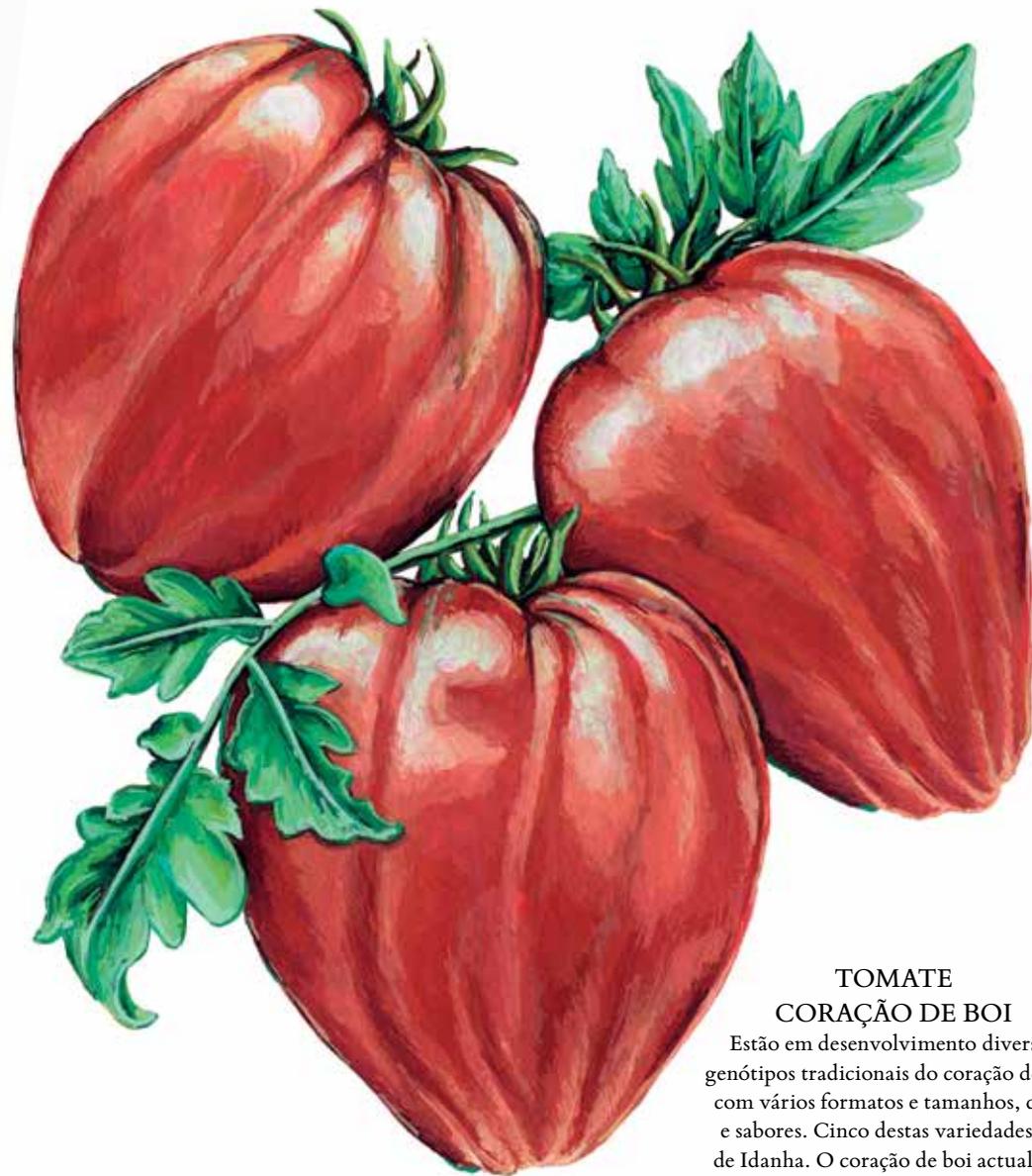




NABO SENHORA DA CONCEIÇÃO

O excelentíssimo Senhora da Conceição é a variedade portuguesa mais comum de nabo greleiro, pois produz grelos abundantemente. A planta é fonte de cálcio, sendo as suas folhas ricas em fibras e vitamina A. Um alimento nutritivo, de baixas calorias.

With its abundant green sprouts, the excellent Senhora da Conceição is the most common Portuguese variety of turnip. A nutritious, low-calorie food, the turnip itself is a good source of calcium and its leaves are rich in fibre and vitamin A.



TOMATE CORÇÃO DE BOI

Estão em desenvolvimento diversos genótipos tradicionais do coração de boi, com vários formatos e tamanhos, cores e sabores. Cinco destas variedades são de Idanha. O coração de boi actual tem o formato clássico: um coração biológico. Several traditional oxheart genotypes are currently being developed in various shapes and sizes, colours and flavours. Five of these varieties are from Idanha. Today's oxheart has the classic shape: a bio-heart.

CEBOLA BRANCA DE LISBOA

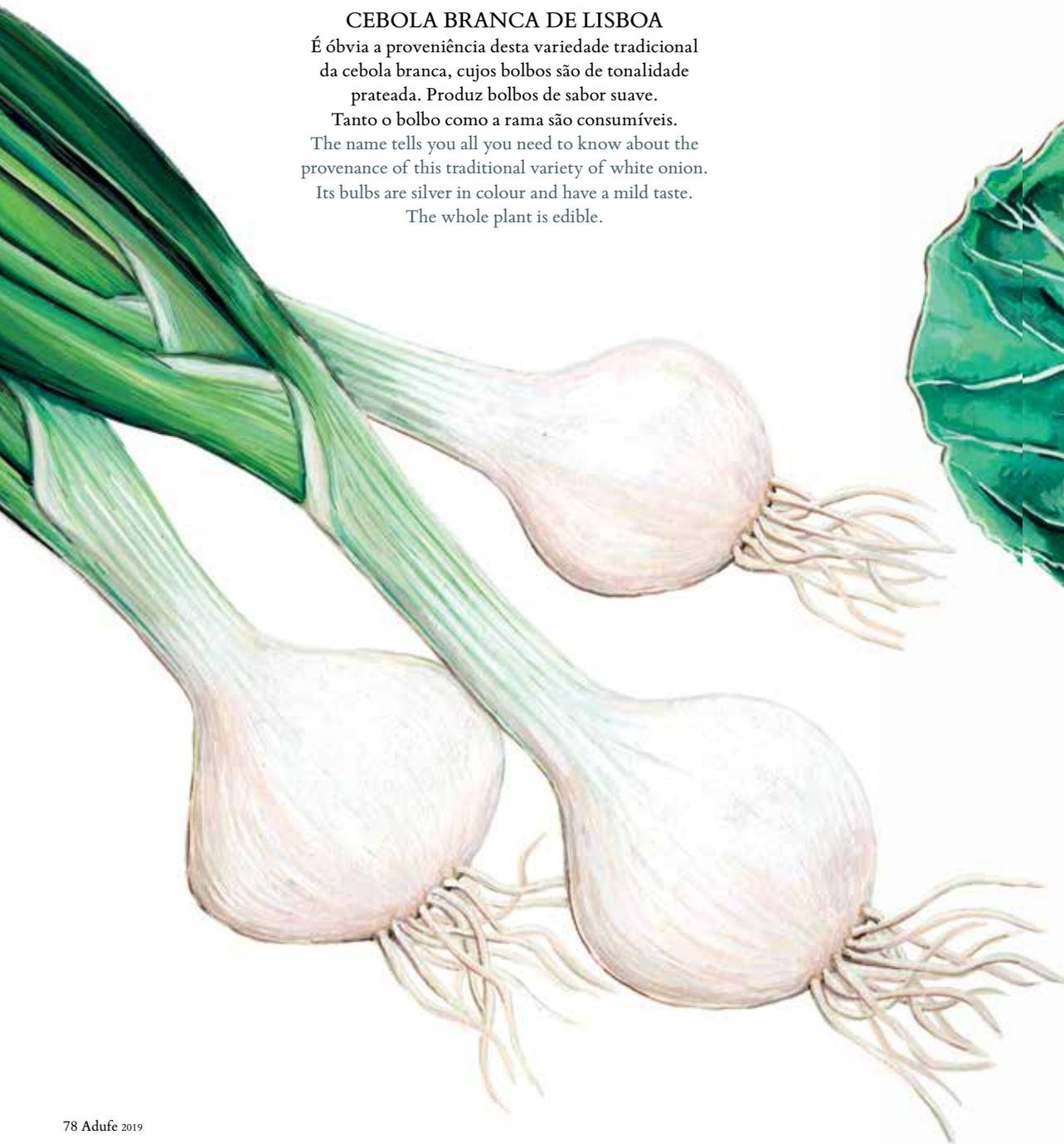
É óbvia a proveniência desta variedade tradicional da cebola branca, cujos bolbos são de tonalidade prateada. Produz bolbos de sabor suave.

Tanto o bolbo como a rama são consumíveis.

The name tells you all you need to know about the provenance of this traditional variety of white onion.

Its bulbs are silver in colour and have a mild taste.

The whole plant is edible.



COUVE PENCA DA PÓVOA

Cresceu nas dunas da Póvoa do Varzim ao sabor dos ventos frios e salgados do Atlântico. Tem os caules cor de pérola e a folhagem abundante. Terão sido os monges do Mosteiro de Tibães a inventar o seu sistema de cultivo, único no mundo. Tal como este exemplar.

This kale variety sprang from the dunes of Póvoa do Varzim amid the cold, salty winds of the Atlantic. Its stalks are pearly in hue and its leaves are rich and abundant. The monks from the Monastery of Tibães invented a system for its cultivation that is as unique as this specimen.



MELANCIA DO LADOEIRO

O mundo das melancias é redondo mas, das Hortas d'Idanha (Centro Logístico Agro Alimentar do Ladoeiro), chegou à Sementes Vivas um exemplar peculiar, alongado, que os da aldeia recordam com casca riscada. A melancia do Ladoeiro, como foi baptizada, é ainda um projecto em curso, para se tornar uma variedade alongada, de sabor doce, crescimento forte e resistente à seca.

When we think of watermelons we picture a large round fruit, but a peculiar, elongated specimen with a stripe-patterned shell has arrived at Living Seeds from the Hortas d'Idanha (Centro Logístico Agro Alimentar do Ladoeiro). The project to cement the place of the Ladoeiro watermelon (as it was christened) as an elongated variety with a sweet taste, strong growth and drought resistance is ongoing.

CENOURA PAU ROXO

Da Quinta das Seis Marias (Sargaçal, Lagos) chegou à Sementes Vivas esta variedade tradicional (biológica) de cenoura, desenvolvida em Idanha em produção biodinâmica. A cenoura pau roxo havia caído no esquecimento. Em boa hora se recuperou. From Quinta das Seis Marias (Sargaçal, Lagos), this traditional (organic) carrot variety, produced biodynamically in Idanha, has been brought to participate at Living Seeds. While the purple stick carrot had fallen into disuse, it has been recovered at just the right time.



guardadas estavam as relíquias

textos / textos Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre

closely guarded relics



Pela ordem da razão, mais antiga que a Ordem do Templo, há coisas que pertencem a determinado espaço, num determinado lugar. É lá que melhor se reencontram com a História. É lá que fazem sentido.

O foral de Proença-a-Velha já tem mais de oito séculos. A Santa Casa da Misericórdia desta vila, uma das mais antigas da nação, tem mais de cinco. Integrado no edifício da Igreja da Misericórdia, o núcleo museológico de Proença-a-Velha, é um espaço requalificado, que se constitui como o receptor natural do inestimável património artístico desta prolecta vila, que possui um extraordinário acervo de arte sacra, cuja magnitude transcende em muito a sua dimensão geográfica. No âmbito das comemorações dos 800 anos de foral de Proença-a-Velha, o seu digníssimo núcleo museológico tem patente algumas das mais importantes peças dessa imensa colecção, algumas das quais nunca antes apresentadas ao público. Na sua magnificência, esta exposição transporta também uma mensagem, nem sequer subliminar, sobre a importância dos métodos de restauro e conservação deste património, aliás, perfeitamente demonstrado no seu verso e reverso nesta exposição. Única até por isso.



Reason, whose laws are even older than those of the Portuguese Order of the Temple, dictates that some things pertain to a certain space, a certain place. There, they are best able to establish a link with history. There they make sense.

The charter of Proença-a-Velha dates back over eight centuries. This village's branch of the charity Santa Casa da Misericórdia is one of the oldest in the country, at over five hundred years old itself. Proença-a-Velha Museum is integrated into the Misericórdia Church, a repurposed space that is the natural beneficiary of the incalculable artistic heritage of this unassuming village, which has an extraordinary collection of sacred art, the magnitude of which is far out of proportion with its geographical dimensions. As part of the celebrations marking the 800th anniversary of the charter of Proença-a-Velha, the village's venerable museum is exhibiting some of the most important pieces from its vast collection, some of which have never before been displayed to the public. The sheer magnificence of the exhibition also makes a clear statement about the vital role played by restoration and preservation methods in the safeguarding of this heritage, which are perfectly showcased throughout the exhibition. That alone is enough to make it a unique experience.



Zebreira

a razão nos muros

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre

the reason on the walls

A vida é feita de muros.

Não há como dizer isto sem ferir a susceptibilidade benigna de alguns muros que por aí se encontram na paisagem, cumprindo nesta as suas funções mais puras. Os muros dividem. Só na transposição se encontra romantismo nos muros. Em geral, dividem território, dividem povos, raças, etnias, comunidades, famílias, pessoas, até uma pessoa só. Dividem pátrias, cidades, vilas, aldeias, ruas, casas e até o interior destas. A arquitectura do Homem é feita de muros, que às vezes se confundem perigosamente com equilíbrios. Os muros são sempre

reais e os equilíbrios quase sempre placebo civilizacional. Em geral, os muros envolvem divisão, e esta, propriedade. Envolvem demarcação, e esta, uma certa iniquidade. Separam mais do que unem, saturam mais que sustentam e, por maioria de razão, são mais inúteis do que úteis. Que nos perdoem os muros. Talvez hajam por aí muros benevolentes, velhos anciãos pétreos, cobertos de razão e de paisagem, que simplesmente estão onde deviam, numa lógica de sustentação sustentável. É como tudo. É como nós. Há muros que obedecem ao homem na sua natureza. Outros, à natureza do homem.

Life is made of walls.

There's no way of getting around this without hurting the benign sensibilities of certain walls that you come across in the countryside in these parts, which fulfil the very purest of functions: walls divide. Only when they are transposed do walls take on an aura of romanticism. Generally speaking, they divide up land, separating people, races, ethnicities, communities, families and groups, even down to a single individual. They divide homelands, cities, towns, villages, streets, houses and even their interiors. Man-made architecture is formed of walls, which are sometimes dangerously confused with a measure of proportion. Walls are always real, while

proportion or balance is almost always a placebo for civilisation. In general, walls mean division, which in turn means ownership. They involve demarcation, which implies a certain unfairness. They separate more than they unite, annoy more than they assist, so reason dictates that they are more useless than useful. Let's hope the walls forgive us our harsh words. There may well be benevolent walls, stony elders replete with wisdom, bearing the markings of the landscape, who simply stand where they ought to be, representing enduring support. It's like everything. Like us, in fact. Some walls are dutiful towards mankind by their very nature. Others obey nature as it is shaped by man.

Touloés







Salvaterra do Extremo



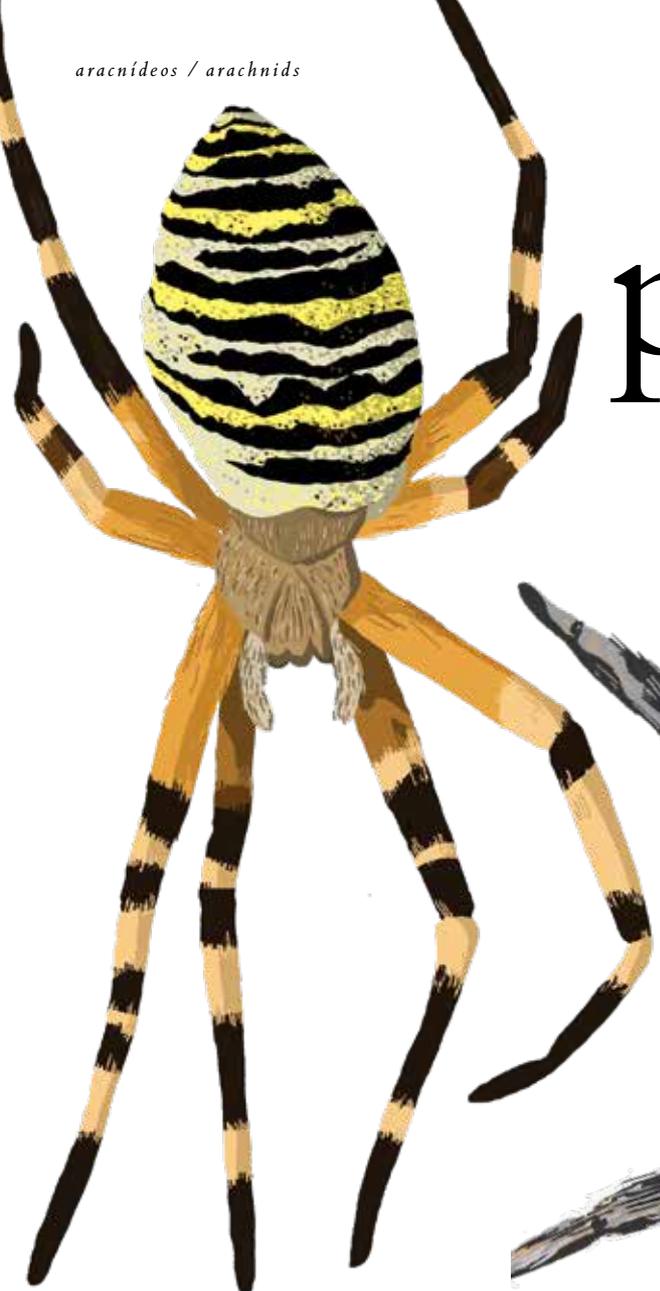


pêlos patas & olhos

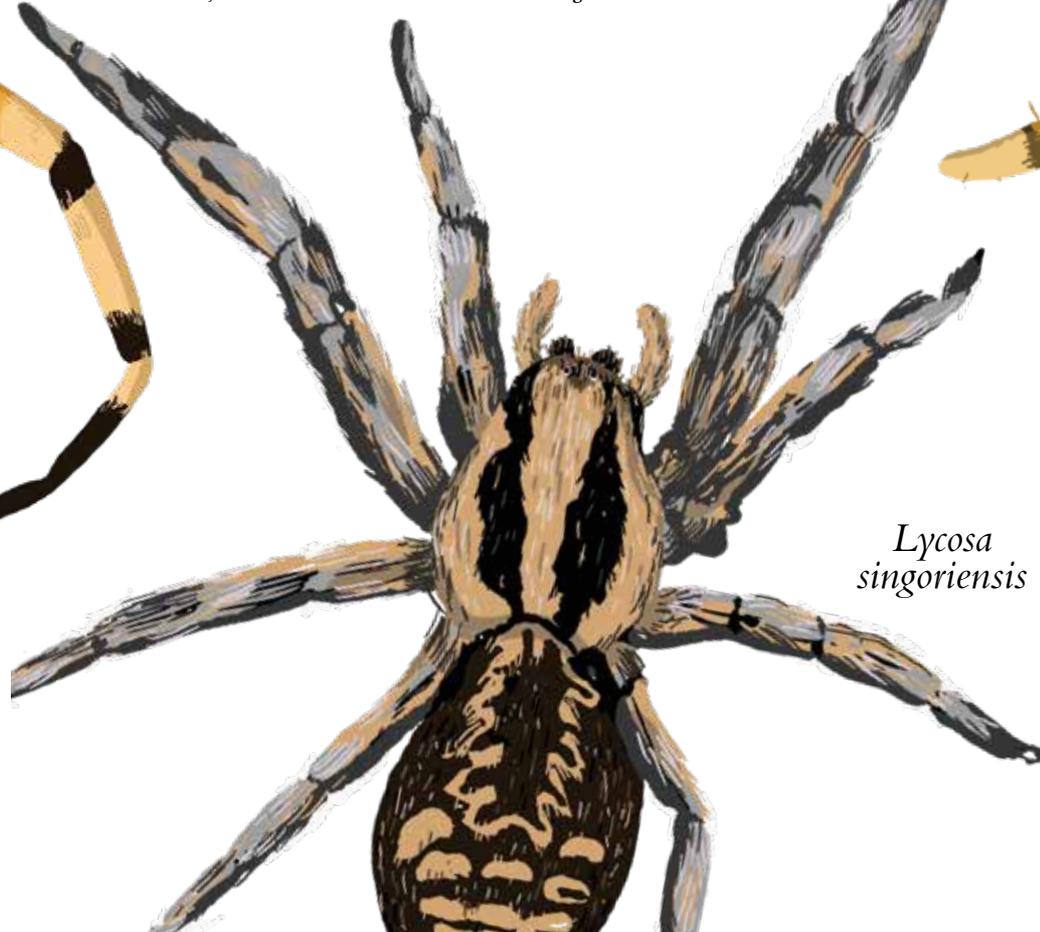
textos / text Tito Lopes

ilustração / illustration Bernardo Carvalho / Planeta Tangerina

Mal-amados por uns, muito apreciados por outros, certo é terem uma importantíssima função ecológica como predadores de vários tipos de insectos.



*Argiope
bruennichi
nigrofasciata*



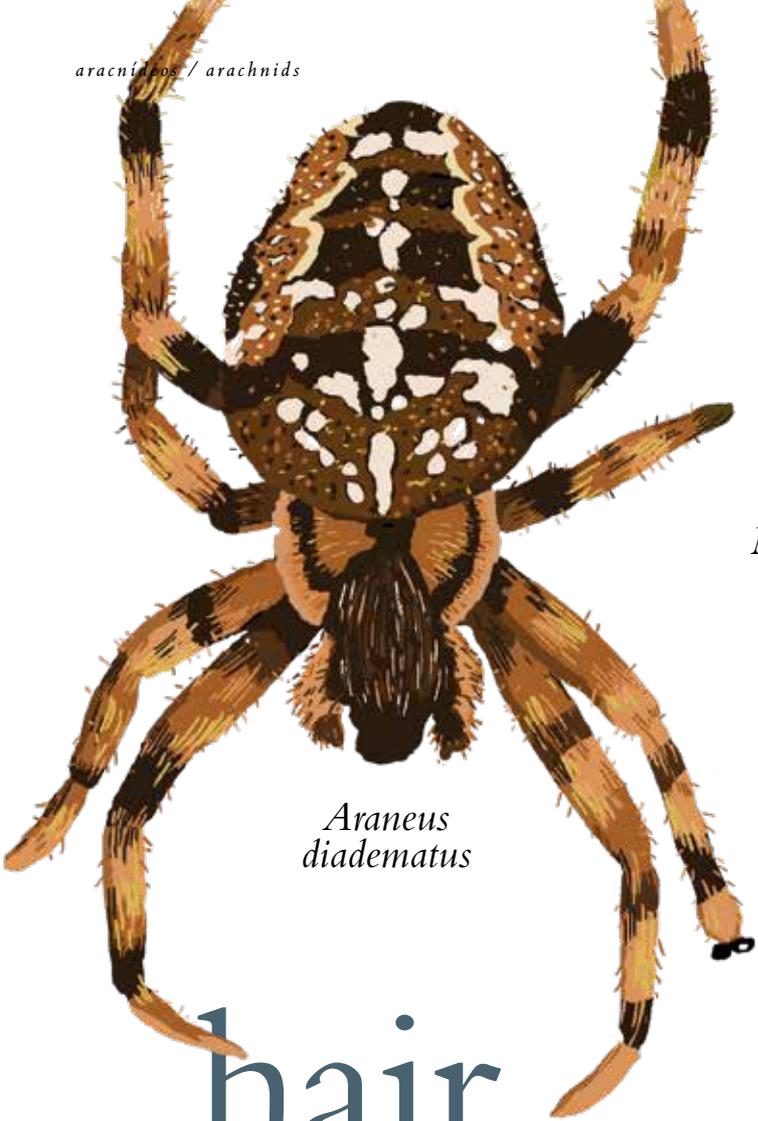
*Lycosa
singoriensis*



*Pisaura
mirabilis*



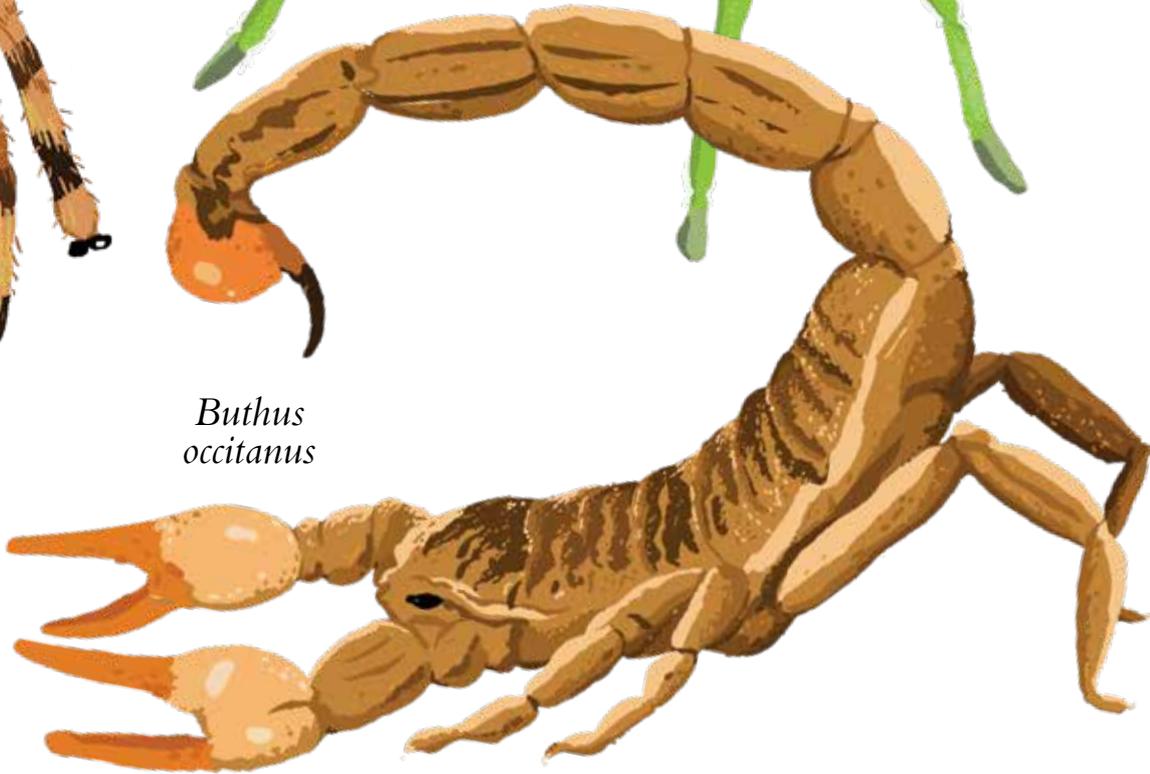
*Ixodes
ricinus*



Araneus diadematus



Micrommata virescens



Buthus occitanus

Detested by some, much loved by others, one thing is certain: spiders serve a vital ecological function as predators of various kinds of insects.



Gluvia dorsalis

hair paws & eyes



Aranha vespa

Wasp spider

Argiope bruennichi nigrofasciata

Esta espécie de aranha é frequente nos prados e matos da região e muito vistosa, com as suas cores e padrão inconfundível e com uma teia muito característica. Como acontece com muitas espécies de aranhas, em geral os machos são devorados imediatamente após o acasalamento.

This spider species can be found frequently in meadows and scrubland in the countryside and is very eye-catching with its colours and unmistakable pattern. It has a highly distinctive web. As with many spider species, the males are usually eaten immediately after mating.



Aranha-lobo

Wolf spider

Lycosa singoriensis

As progenitoras transportam e protegem os ovos debaixo do abdómen. Quando as crias nascem, trepam para as costas da mãe, ficando aí nas primeiras semanas. São caçadoras nocturnas e de dia ficam escondidas em montes de folhas, em musgo ou em buracos que encontram ou escavam. Pregnant females carry and protect their eggs beneath their abdomen. When their offspring are born, they climb up onto their mother's back and remain there for the first few weeks. They are nocturnal hunters, and by day hide themselves in piles of leaves or moss, or in holes that they come across or dig themselves.



Aranha de berçário

Nursery web spider

Pisaura mirabilis

Tem boa visão, o que a torna uma eficaz caçadora diurna. Não constrói teia para caçar e, para o acasalamento, o macho oferece à fêmea uma presa embrulhada em seda. Os ovos fertilizados são guardados num saco que a fêmea constrói e que transporta junto ao abdómen, até eclodirem, daí o seu nome.

This spider has great eyesight, which makes it an effective daytime hunter. It does not build a web for hunting, and in order to mate the male offers the female prey wrapped in silk. The fertilised eggs are kept in a sac which the female makes and carries next to her abdomen until they hatch, hence the spider's name.



Carraça

Castor bean tick

Ixodes ricinus

Como é bem sabido, estes animais alimentam-se exclusivamente de sangue, parasitando mamíferos de médio e grande porte. Não têm olhos, usando como principal sistema sensorial o órgão de Haller, um conjunto de quimio e termorreceptores localizado no extremo das patas dianteiras, que lhes indica o calor e o cheiro de animais de sangue quente. As everyone knows, these animals feed exclusively on blood, as parasites on medium-sized and large mammals. It has no eyes, instead using Haller's organ, a set of chemical and thermal receptors located at the ends of its front legs, to detect the heat and smell of warm-blooded animals.



Aranha de jardim

European garden spider

Araneus diadematus

Os insectos voadores são as suas presas principais, que captura em grandes teias, reforçadas com uma espiral tecida no centro e instaladas entre duas árvores ou arbustos. Os machos apenas deambulam em busca de fêmeas para acasalar. Sendo grande, é uma aranha pacífica que se esconde quando perturbada.

Flying insects are the main prey of this spider, which captures them in its large webs, reinforced with a woven spiral at the centre and hung between two trees or bushes. Males simply wander in search of female to mate with. Although it is large, this is a peace-loving spider, and it hides when it is disturbed.



Aranha verde

Green

huntsman spider

Micrommata virescens

Esta aranha não passa despercebida, pela sua bela cor de verde intenso. Também tem hábitos diurnos, não constrói teia e caça insectos de emboscada ou em perseguição, camuflada na vegetação onde quase fica invisível.

This spider is unlikely to go unnoticed due to its beautiful, intensely green colour. It is diurnal and does not weave webs, instead catching insects by ambushing or pursuing them, camouflaging itself in vegetation where it is almost invisible.



Lacrau

Common

yellow scorpion

Buthus occitanus

Embora pouco pareça, são da família dos aracnídeos, tal como ácaros e aranhas. Podem aguentar muito tempo sem se alimentar (há registos de 3 anos) e estão capacitados para temperaturas extremas e para viver sem água. Durante o dia escondem-se debaixo de pedras, troncos ou buracos abertos no solo.

Despite its appearance, this creature belongs to the arachnid family, along with mites and spiders. It can go without food for a long time (3 years, according to records) and is equipped to withstand extreme temperatures and live without water. During the day it hides beneath rocks, logs or open holes in the ground.



Aranha-camelo

Iberian solifuge

Gluvia dorsalis

Esta espécie, biologicamente, está entre as aranhas e os escorpiões. Vive em ecossistemas áridos e quentes. Como particularidade, as oito patas permitem-lhe ser muito rápida na corrida de perseguição das presas. Não são venenosas e têm os olhos no cimo da cabeça, o que lhes permite ver algumas formas.

Biologically speaking, this species belongs to the same group as spiders and scorpions. It lives in hot, arid ecosystems. It is particularly notable for its eight legs, which make it very fast when chasing its prey. These solifuges are non-venomous and have their eyes on top of their head, allowing them to make out shapes.

escola de vida

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre

A requalificação patrimonial é a essência da revitalização social. Na antiga Escola Primária de Oledo renasceu um edifício polivalente, que mantém intacta a traça e as suas fundações educacionais, num recinto aberto e inclusivo, onde a vida se partilha em diferentes nacionalidades, congregando gerações. É um espaço comunitário, concebido para se moldar ao presente e, neste, desenvolver um futuro sustentável. Nas suas múltiplas acepções, uma escola de vida.



A recuperação deste espaço era um sonho antigo que o município de Idanha-a-Nova cumpriu. É agora um edifício versátil, preparado para acolher os mais diversos projectos e actividades. Dois dormitórios modernos, funcionais, cada um com vinte beliches, cozinha, refeitório, espaços de convívio e de trabalho, em dois andares amplos. É apropriado para residências artísticas, desportivas, acções de formação ou simplesmente de acolhimento a grupos que estejam de visita ou em trabalho no concelho. É um centro agregador para os seus habitantes, integrador para os visitantes e para os novos residentes do concelho. Funciona aqui um novo projecto pedagógico. O Centro Comunitário de Aprendizagens Sementes do Interior, gerido pela associação Sementes do Interior – Comunidade Cultural e Educativa, é suficientemente elucidativo, embora insuficiente para transmitir o ambiente de serenidade e alegria, a forma interessada e participativa com que as crianças de várias nacionalidades aprendem, interagindo no espaço com os mais idosos da aldeia, que a dureza da vida retirou da escolaridade, que ali aprendem os números e as letras, fintando o léxico da solidão. Não aprendem só, partilham também os seus saberes artesanais.

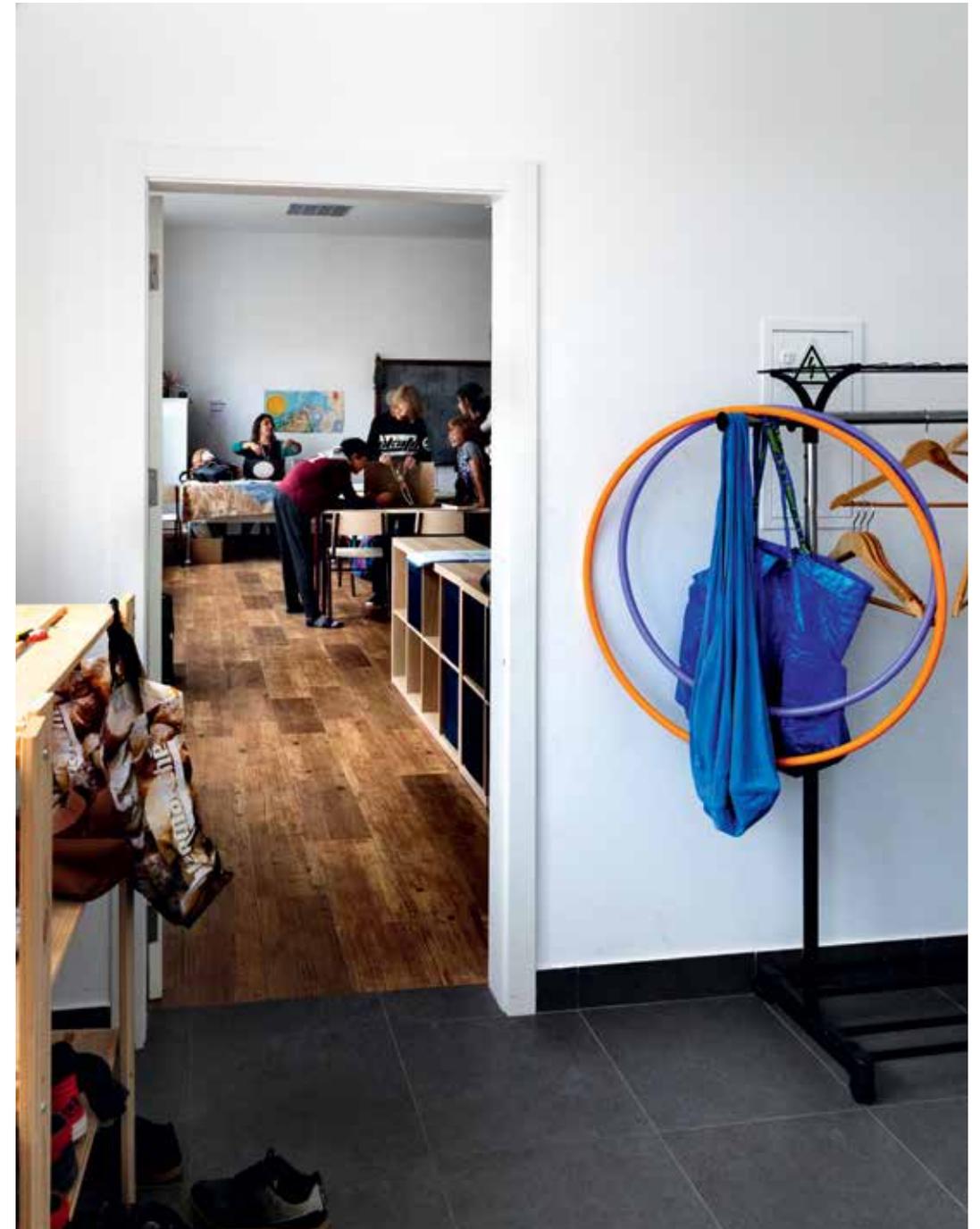
O projecto educativo, dirigido às crianças, está como estas: em fase de crescimento. “Estamos empenhados em fazer crescer este projecto, onde possam manifestar a sua individualidade, valorizar os seus interesses e desenvolver-se como seres integrais, autónomos e na capacidade máxima da sua expressão”, explica Rita Bravo, uma das coordenadoras do projecto. Cada aprendiz, aprende de forma diferenciada, de acordo com as suas faixas etárias e os seus ritmos. A linguagem é acolhedoramente bilingue. E, importantíssimo, “trabalhando em estreita ligação com as famílias”. Está no horizonte do projecto o ensino do português, para os estrangeiros que em Idanha encontraram nova vida. “Pretendemos também desenvolver actividades educativas abertas à comunidade, para aproximar as pessoas, valorizar os saberes locais, e trazer ao interior as experiências de outras culturas”. O princípio estruturante deste centro comunitário é a educação ambiental. “A valorização dos saberes através do contacto com a natureza, entendendo e trabalhando nas suas mais diversas dimensões”. Um espaço melhor, numa aldeia melhor, num concelho melhor, num país melhor, num planeta melhor, é o melhor futuro que um princípio pode ter.

school of life

Heritage recovery is social revitalisation. A multipurpose building was re-born in the old Oledo Primary School, keeping its outline and educational foundations intact in an open and inclusive enclosure where life is shared among many different nationalities and generations. It is a community space designed to be adaptable to the present and thus to help develop a sustainable future. In the fullest meaning of the phrase, it is a school of life.

The recovery of this space was a long-held dream of the municipality of Idanha-a-Nova. It is now a versatile building prepared to host a wide range of projects and activities. It includes two modern, functional dormitories, each with twenty bunk beds, kitchen, dining room, living and working spaces, on two large floors. It is ideal for artistic and sports residences, training or simply welcoming groups that are visiting or working in the municipality. It is a hub for the local area's inhabitants and a centre of integration for visitors and new residents of the municipality. A new pedagogical project is also taking place here. The name of the project, Community Learning Centre – Seeds of the Interior, managed by the association Sementes do Interior – Comunidade Cultural e Educativa, is sufficiently enlightening, and yet not enough to fully capture the serenity, joy

and fascinated participation of the children of various nationalities as they learn in that space, interacting with the village elders, whose hard lives provided limited educational opportunities, as they learn basic numeracy and literacy, avoiding the vocabulary of loneliness. These elders don't just learn, they also share their knowledge in traditional crafts. Just like the children at which it is aimed, the educational project is growing. 'We are committed to making this project grow, a project where children can express their individuality and deepen their interests and development as integral, autonomous people with a full capacity for expression', explains Rita Bravo, one of the project coordinators. Everyone learns in a different way, according to their own age group and pace. The atmosphere is welcomingly bilingual and, most important of all, 'works in close connection with families.' On the horizon is the teaching of Portuguese to foreigners who have found a new life in Idanha. 'We also intend to develop educational activities that are open to the community, to bring people together, value local knowledge, and open the doors to the experiences of other cultures.' The foundational principle of this community centre is environmental education. 'An appreciation of knowledge through contact with nature, understanding and working in a wide range of dimensions.' A better space, a better village, a better municipality, a better country, a better planet... this is the future that we are working towards.





ALCAFOZES

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

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

IDANHA-A-NOVA

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

André Escarigo

Rua da Laginha n.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

IDANHA-A-VELHA

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

Maria Isabel Milheiro

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

José Milheiro

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

PROENÇA-A-VELHA

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

LADOEIRO

João Ludgero e Maria Herrero
Quinta dos Trevos, bat. 500
Caixa Pessoal 502
6060-259 Ladoeiro
277 927 435 / 934 539 200 / 936 912 980
www.quintadostrevos.com
Ferro forjado; marcenaria; restauro de móveis; tecelagem; velas; artesanato

em madeira; workshops em qualquer das áreas (mínimo de 4 inscrições)
Wrought iron; woodwork; furniture restoration; weaving; candles; wood crafts; workshops in the aforementioned areas (min. 4 participants)

Joaquim Dias

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

Maria de Almeida Godinho

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

MEDELIM

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

Isabel Morais

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

MONSANTO

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

Joaquim Conceição Almeida

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



Maria Amélia Mendonça Fonseca Loja de Artesanato Templários

Rua da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte tridimensional; decoração em vidro; reciclagem de tecidos; marafonas; rendas; adufes; candeias; lanternas
Pewter pieces; 3D art; glass

decoration; fabric recycling; rag dolls; lace; adufe tambourines; oil lamps; lanterns

Maria Alice Gabriel

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

Raul Martins Mendonça

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

PENHA GARCIA

Tesouros de Penha Garcia
Forno Comunitário
Ana Mena
967615837
Rua do Espírito Santo, n.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, borrachões, bolos de leite, de mel e biscoitos de limão –, as atividades relacionadas com a arte do fazer, a escultura e a promoção da região onde está inserido. Tesouros de Penha Garcia's services are divided into artisanal food production – making and selling bread, espresso, rye cakes, 'borrachões' (biscuits from Beira Baixa), milk cake,

honey cake and lemon biscuits – and activities involving arts and crafts, sculpture and promotion of the local region.

António Augusto

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

A Casa da Ti Mercês

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

Florinda Nabais e Filomena Pascoal

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

Pascoal e Moreira

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



Maria Amélia Ramos Nabais

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

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

SEGURA

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

TERMAS DE MONFORTINHO

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

XXIII FEIRA FERIA RAYANA RAIANA

17 a 21 JUL 2019
IDANHA-A-NOVA

produtos da terra'

idanha.pt | feiraraiana.idanha.pt



FISAS
FÓRUM INTERNACIONAL
TERRITÓRIOS RELEVANTES
PARA SISTEMAS ALIMENTARES
SUSTENTÁVEIS

17-21 . Jul . 2019
Idanha-a-Nova
PORTUGAL

www.fisas.org

IDANHA-A-NOVA

Camping Bar e Restaurante

Localizado no parque de campismo pode saborear-se o bacalhau grelhado, entre outros pratos.

Located in the campsite it's possible to taste the grilled codfish, among other dishes.
*Estrada Nacional 354-1km 8
6060-192 Idanha-a-Nova
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*

*Parque de estacionamento
privativo*

Inverno: encerra à terça

Verão: não encerra

Private parking

Winter: closed on Tuesdays

Summer: open every day

Nuvens e Glicínias

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

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

Esplanada

Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifes. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada. Located close to the Polytechnical School and the Town Hall, this restaurant offers daily set meals and steak. In the afternoon, it is popular for its delicacies: gizzard stew, octopus salad, shrimp, snails and 'pica-pau' (sautéed beef strips in a rich sauce), always accompanied, of course, by ice-cold beer.

*Largo do Município, 24
277 202 862*

Não encerra

Open every day

Helena

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pírolito, que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helena. 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. Helena 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*

Encerra à terça e quarta (todo o dia)

*Closed on Tuesdays and
Wednesdays (all day)*

O Cantinho Alentejano

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

restaurantes / restaurants

and health centre, this restaurant serves traditional cuisine. Its specialities 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
277 208 229*

*Encerra ao domingo
Closed on Sundays*

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há paelha, para fazer jus ao nome da casa. Só é servida por encomenda, por ser um prato demorado que é feito e consumido na hora. Apart from the regional cuisine that this restaurant serves, you can also try 'paella', in keeping with the name of the restaurant 'The Spaniard'. Paella must be pre-ordered, as it needs time to be prepared in advance and is eaten as soon as it is served. *Tapada do Sobral, Lt. 1
6060 Idanha-a-Nova
277 202 902*

*Encerra à segunda
Closed on Mondays*



Casa da Amoreira

IDANHA-A-VELHA

Eis como a vida de um lugar encontra novo fôlego, com vista para a amoreira que dá nome à casa. Maria Caldeira cozinha com a alma, os elementos, o território que a cerca. Cozinha de sutilezas, inspirada, que nos transporta ao mais recôndito da memória ou simplesmente nos inicia numa viagem sensorial com apeadeiro na magnífica Idanha-a-Velha – aldeia histórica –, onde repousam tantas camadas de civilização. Aqui se pode saborear o borrego, o javali e até uma paelha de bacalhau. Não há lista. Os produtos são biológicos, certificados. Na mesa junta-se o contemporâneo com o tradicional.

Casa da Velha Fonte
Casa da Amoreira n.º1
 6060-041 Idanha-a-Velha
 277 914 041

This is the place to come and recharge while looking out at the mulberry tree (*armoreira*) that gives the restaurant its name. Maria Caldeira puts real soul, the natural elements and the surrounding landscape into her cooking. Subtle flavours awaken long-lost memories or simply take us on a sensory tour of the glorious Idanha-a-Velha, a historic village formed of layer upon layer of history. Here you may savour lamb, boar and even a cod paella. There's no menu. The produce is all certified organic. Contemporary touches meet time-honoured tradition here.

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
Encerra ao domingo
Closed on Sundays

Portão Velho

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

special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding).
Rua do Castelo Velho, 38
 6060 Idanha-a-Nova
 968 379 488
Encerra ao sábado
Closed on Saturdays

Restaurante Pizzaria Zé do Pipo

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com cozinha de outras gastronomias. Pratos de carnes grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha, massas caseiras e pratos vegetarianos são alguns exemplos. Located in one of the new housing developments at the entrance to Idanha-a-Nova, it offers a simple, carefully decorated space, with cooking from various cuisines. Dishes of grilled meats, pizzas baked in a wood oven, homemade pastas and vegetarian dishes are just some examples.
Estrada da Variante, lote 1 r/c
 6060-100 Idanha-a-Nova
 277 208 249 / 969 649 640
Não encerra

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

Senhora do Almortão

Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganhou vários prémios de gastronomia regional, o último dos quais no Cook Off, em que foi vencedor do duelo de sabores. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia.

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

Vamos ao Manteigas Café

Refeições diárias, grelhados e petiscos. A sopa de cogumelos é uma especialidade sazonal, várias vezes premiada no Festival das Sopas de Proença-a-Velha.

Daily meals, grill foods and 'delicacies'. The mushroom soup is a seasonal specialty which has received several awards at the Proença-a-Velha Soup Festival.
Rua 1.º de Dezembro, 45
 6060 Idanha-a-Nova
 277 201 218 / 966 425 795
Encerra à segunda
Closed on Mondays

LADOEIRO Âncora

Especialidades da casa bacalhau à âncora; ensopado de borrego e cabrito assado no forno. House specialties: Âncora style codfish, lamb stew and roast lamb.
Largo Professor António Marques Correia
 6060-234 Ladoeiro
 963 141 906

Tachinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe, apostando sempre na cozinha tradicional. As sugestões da chefe Zezinha passam pelo borrego assado no forno com maçãs (ao fim de semana), a costeleta de vitela criada na região, os vários pratos de bacalhau, e, no capítulo dos doces, tigelado de pão, a tigelada e as papas de carolo. Todos os dias há petiscos: orelha à espanhola, moelas e pezinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas. Features a different meat and fish of the day based on regional cuisine. Chef Zezinha's recommendations are roasted lamb with apples (on the weekends), locally raised grilled veal chops, a variety of salted

codfish dishes and for dessert, bread pudding, 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding). Regular delicacies include: Spanish style pork ear, gizzard stew and 'pezinhos de coentrada' (pig trotters with fresh coriander sauce). Reservations for groups of up to 60 are accepted.

*Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro
277 927 307*

Restaurante Flor da Campina

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

*Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Ladoeiro
968 270 198
Encerra à sexta-feira
Closed on Fridays*

MEDELIM

Prato Cheio

São especialidades da casa o cabrito no forno, ensopado de cabrito, ensopado de borrego, bacalhau à casa, bacalhau à lagareiro, polvo à casa, arroz de polvo. House specialties are roast kid, kid stew, lamb stew,

'home style' salted codfish, chargrilled salted codfish with roasted potatoes, octopus rice, 'home style' octopus.

*António Colela, Fátima Colela
Rua da Lameira, 16A
6060-051 Medelim
277 312 112 / 968 482 132
Não encerra
Open every day*

MONFORTINHO

O Cantinho da Laura

Servem á carta entre outras sugestões À la carte selection available. *Quelha da Fonte, Monfortinho
277 366 024*

MONSANTO

Café Restaurante Jovem

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

*José Miguel Soares Ramos
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
Encerra à segunda
Closed on Mondays*

Petiscos e Granitos

Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto.

No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina . As ementas propostas são geo-ementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da

região assado no forno e perdiz estufada. e quatro pimentas.

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

Restaurante Horizonte

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

Located off the national highway near Cidral, this restaurant's speciality is 'borlhão', a dish usually only served at weddings and on festive days due to its labour-intensive preparation. It is made

with seasoned goat meat and cooked in small pouches made from stomach lining.

*Estrada Nacional 239, Cidral
6060 Monsanto
277 314 658
Não encerra
Open every day*

Café O Baluarte

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

Adega Típica

O Cruzeiro

As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigelada e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica. Specialties: roasted salted codfish, capon rice, roasted kid (pre-order), lamb stew, rice pudding, tigelada (regional sweet made in a special type of bowl) and wine from the region. Fantastic panoramic view.

*Av. Fernando Ramos Rocha
Edifício Multiusos 2º Piso
936 407 676
Encerra terça à noite e quarta na época baixa, na época alta não encerra.*

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

Taverna Lusitana

Estabelecimento de bebidas e venda de produtos regionais e alimentares, com esplanada panorâmica. Servem-se crepes, tostas, tábuas de queijos e enchidos regionais e licores.

Regional products, food and drink shop with an outdoor panoramic seating area. Crêpes, grilled toast, cheese and cured meat platters, liqueurs. *Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
Não encerra
Open every day*

Café Monsanto

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

OLEDÓ

Ponte de São Gens

Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região. Tem um bom espaço para estacionamento.

Regional cuisine. Highlights are the 'chanfana' (spicy lamb or kid stew), other stews and 'cozido à portuguesa' (Portuguese stew) made with local cured meats. Ample space for parking. *Estrada Nacional, 233
960 273 409
Não encerra
Open every day*

PENHA GARCIA

Frágua Bar

Funcionava neste espaço uma forja. Hoje é o bar da aldeia, que serve também de galeria de arte. Para petisco, há queijos, enchidos de caça e fumados da região servidos com pão caseiro. This former blacksmiths' forge has been transformed into the village bar, which

also functions as an art gallery. For snacking, you can choose cheese and cured meat from the region, served with homemade bread. *Mário Pissarra
Rua da Alegria, 2
6060 Penha Garcia
277 366 030 / 965 853 166*

O Javali

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

The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space. *Zona Industrial de Penha Garcia
277 366 116
Não encerra
Open every day*

O Raiano

Servem comida tradicional e pratos regionais. 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
Não encerra
Noon-3.30pm and
Open every day*

SÃO MIGUEL D'ACHA

Petiscos e Companhia

O Prazer de bem servir comida regional portuguesa We are delighted to serve regional Portuguese cuisine *Horta do Castanheiro s/n
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 083 / 963 576 365
Petiscos.em.companhia@gmail.com
Teresanogueira.wix.com/
petiscoscompanhia
Serviço de Take-away e jogos santa casa
We offer take-out and lottery ticket services.*

O Castanheiro

Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo. 'Seventre de porco' (spicy pork and pork liver stew) and lamb stew are the house specialties. 'Bacalhau à Brás' (salted codfish with potatoes and eggs) and local meat and cured sausage stew from the region are other highlights. For a sweet ending to the meal, rice pudding or 'baba de camelo' (caramelised condensed milk pudding) are suggested. *Estrada Nacional 233, Lt. 6
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 618*

*Encerra à segunda
Closed on Mondays*

TERMAS DE MONFORTINHO

Restaurante Papa Figos

Hotel Fonte Santa Restaurante de cozinha tradicional reinventada. Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com Tinta Roriz. Entradas: Que Ricas Migas de Bacalhau Tostadas à Moda de Idanha e Espuma de Salsa. Pratos principais: boga do Erges assada sobre ragout de lagostins, espargos trigueiros e croutons de pão, carré de borrego merino preto de Vale Feitoso com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesas: bolinho suculento de requeijão, espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Tem capacidade para 160 pessoas e estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos. Traditional Portuguese food, reinvented. Specialties: Rosmarinhal hare soup with marjoram infused with 'Tinta Roriz' grapes. Entrées: Rich toasted salted codfish bread puré Idanha style with parsley foam. Main courses: roasted Erges Iberian nase on crayfish ragout, green asparagus and bread croutons, Vale Feitoso black merino lamb carré with herb crust and black truffle purée. Dessert: succulent ricotta cheese cake, sweet pumpkin foam with walnuts and crispy 'papas de carolo' (corn pudding). Capacity for 160 people, private parking,

reservations for groups and events accepted.
277 430 300 Fax 277 430 309
www.ohotelsandresorts.com
hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com
Não encerra
Open every day

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho

Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), na albufeira pode passear de canoa ou gaivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Especialidades do restaurante: pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre. The fish and game club has a hunting trail, three skeet and helice shooting ranges, a lagoon holding several fish species, serviced by a bar and a restaurant specializing in game dishes (venison, boar, hare, quail). In this club you will also find two swimmingpools (for adults and children), or you can spend some time in the lagoon in a canoe or riding a pedalo and admire the diversity of bird species. Traditional restaurant with 100 seats and private parking. We accept group reservations and host events regularly.

Our specialties: Game dishes, Beira chickpea soup, honey-mustard venison chops and hare risotto.
Termas de Monfortinho
277 434 142
Encerra segunda (Inverno)
Closed on Monday (Winter time)

Beira Baixa

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

Mr Martinho Mendes focuses on freshly prepared food. Dishes that take a long time to prepare are only available by special request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, 'farófiás' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard).
Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 115
Encerra à segunda
Closed on Mondays

O Paladar

As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. Specialties are octopus rice, salted codfish 'home style' and grilled squid kebab For meat, try the wild game dishes. A large restaurant

with ample space for parking.
Rua José Gardete Martins, 32
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 220
Não encerra
Open every day

Restaurante Café Central O Balhoa

Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida. Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades.

During the festive seasons, such as Christmas and Easter, special menus are suggested, featuring lamb and kid. For regular everyday meals, there are faster options. Steak grilled on a hot stone, or steak cooked in a beer and mustard sauce, are the specialties.
Rua do Comércio, 10
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 219
Não encerra
Open every day

Restaurante Boavista Hotel Boavista**

Cozinha tradicional portuguesa. Traditional Portuguese food.
Rua do Comércio
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
De 2 de Maio a 31 de Outubro
www.pensaoboavista.com
pensaoboavista@pensaoboavista.com

Restaurante Hotel das Termas

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

ROSMANINHAL

Sabores da Raia
Carla Folgado (reservável)
Rua das Escolas.11
6060-431 Rosmaninhal
964 613 635/961 507 139

Hotéis / Hotels

Hotel Boavista **

Rua do Comércio – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com
www.hotelboavista.com.pt
Quartos: 26; camas: 47; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; bar; esplanada; aquecimento; ar condicionado; telefone e tv individual; jardim; estacionamento privativo; restaurante.
Rooms: 26; beds: 47; lounge, dining room; games room; bar; esplanade; heating; air conditioning; telephone and TV; garden; private parking; restaurant.

Hotel das Termas de Monfortinho **

Rua Padre Alfredo – Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de Monfortinho
277 430 310 Fax 277 430 311
www.hoteldastermas.com
Hoteldastermas@gmail.com
Quartos: 20; camas: 29; sala de estar; sala de refeição; sala de convívio; restaurante; bar; aquecimento central; ar condicionado; lareira; jardim; quartos com telefone e casas de banho privadas e televisão.
Rooms: 20; beds: 29; lounge; dining room; recreation room; restaurant; bar; central heating; air conditioning; fireplace; garden; rooms with telephone, private bathroom and TV.

Hotel Residência Portuguesa **

Rua Dr. Samuel Dimis, 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; lounge; games room; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; jardim; piscina para adultos e crianças; estacionamento. Aberto de 2 de Maio a 31 de Outubro.
Rooms: 56; beds: 112; lounge; dining room; games room; central heating; air conditioning; garden; pool for adults and children; parking.
Open from 2 May to 31 October.

Hotel Estrela de Idanha ***

Av. Joaquim Morão, Apartado 88
6060-101 – Idanha-a-Nova
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt
Unidade hoteleira moderna e bem equipada. Poderá adquirir o Cartão Estrela, para clientes assíduos.
Quartos: 33; camas: 67; sala de estar; sala de jogos; sala de conferências e festas; ar condicionado em todo o edifício; telefone; bar (servem-se pequenos-almoços); piscina, piscina descoberta; ginásio, sauna e banho turco; ringue de patinagem; minigolfe; ténis; jardim; canil; garagem privada. Preparado para receber deficientes motores com rampas de acesso aos vários espaços, quarto e casas de banho próprias. Todos os serviços do hotel (inclui bar e pequeno-almoço de bufet de hotel 7h30–22h)

acessíveis a visitantes externos. Acesso livre à piscina e estacionamento gratuito. Modern, well equipped hotel. Loyal customers can purchase a VIP Card. Rooms: 33; beds: 67; lounge; games room; conference room and party room; air conditioned throughout the building; telephone; bar (serves breakfast); indoor pool, seasonal outdoor pool; gym, sauna and Turkish bath; skating rink; mini-golf; tennis; garden; kennel; private garage. Wheelchair accessible with access ramps to various areas, rooms and bathrooms. All hotel services (including the bar and buffet breakfast 7.30 -10pm) are accessible to visitors. Free access to the pool and free parking.

Monsanto Geo-Hotel Escola ***

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

Hotel Fonte Santa ****
Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotelfontesanta@hotelfontesanta.pt
Quartos: 42; camas: 84. Hotel de charme combinando a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Envolvido por uma paisagem deslumbrante, é um espaço onde o contacto com a natureza pura pode ser vivido intensamente. O Hotel Fonte Santa dispõe de 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suites confortavelmente equipados com cofre, minibar, telefone directo, ar condicionado, acesso à internet e 35 canais de tv e rádio. Amplos espaços verdes junto à piscina exterior, bares, restaurante, campo de ténis, bicicletas de montanha, passeios pedestres e grupos para a prática de desportos ao ar livre.
Rooms: 42; beds: 84; A charming hotel that combines elegance with the intimacy of a family environment. Surrounded by a breathtaking landscape, this is a place where you can deeply experience nature, untouched. Hotel Fonte Santa offers 42 rooms, of which 39 are double (standard and superior) and 3 are suites comfortably equipped with a safe, mini-bar, telephone, air conditioning, and access to the internet, 35 TV channels and radio. Extensive green areas as well as an outdoor pool, bars, restaurant, tennis court, mountain bikes, hiking and outdoor sports activities.

Casa do Arqueólogo

IDANHA-A-VELHA

Artur Côrte-Real, arqueólogo, com uma ligação antiga a Idanha-a-Velha, é o arqueólogo da casa. Nesta casa rústica, recuperada com a subtilidade e os traços do seu lugar – dispõe de um quarto de casal, outro individual, com duas camas e uma divisória –, tudo é arqueologia. A começar pelo esguio e bronzeador Petrónio (O Arqueólogo – escultura de Dora Tracana), a quem Côrte-Real conferiu poderes de um “anfitrião” que, no seu silêncio emérito, fala o dialecto de Idânia. Quando em redor se encontra um conjunto arquitectónico e arqueológico que é Monumento Nacional, a casa de um arqueólogo é um sítio maravilhoso para se ficar.

The archaeologist Artur Côrte-Real, with a long connection to Idanha-a-Velha, is the archaeologist of the guesthouse's name. This rustic villa, which has been delicately restored and retains plenty of local character, has one double room and one single room with two beds and a partition. Everything here centres around archaeology, not least the slender bronze statue of Petronius (*The Archaeologist* – a sculpture by Dora Tracana), whom Côrte-Real refers to as his co-host, and who, in his learned silence, speaks the very dialect of Idânia. Around you lies an architectural and archaeological complex that constitutes a national monument, making the archaeologist's house a fantastic place to stay.

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



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

Casa de Campo
6060 Monsanto
917 241 597/938 408
865/960 281 677
www.casasavilla.com
pissarra@edicais.com
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.

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

Casa Santa Catarina

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

Casa do Forno

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

Casa D'Acha

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

Casa Sefarad

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

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

Casa Pires Mateus

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

Casa das Naves de Santo António

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

Casa dos 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.tapadasserra@gmail.com
Quarto: 7; Suítes: 1;
Camas: 16
Rooms: 7; Suítes:1; Beds: 16

Quinta dos Álamos

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

Quinta da Caldeira

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

Quinta dos Trevos

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

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

de cabelo. Um buffet de pequeno-almoço tradicional é servido diariamente. Os hóspedes podem participar nos workshops de artesanato realizados na propriedade. As 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.

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)

Monte do Vale Mosteiro Agroturismo

Largo do Curral, n.º 11
6060-446 Rosmaninhal
277 477 046 / 936 136 347
geral@montevalemosteiro.com
Latitude: 39.719614
Longitude: -7.122515
Quartos: 7 ; Camas:14
A 50 km de Castelo Branco, o Monte do Vale Mosteiro – Agro-turismo é uma propriedade tranquila na freguesia de Rosmaninhal. Os quartos, duplos ou de casal, apresentam soalho de madeira à portuguesa, ar condicionado, casa de banho privativa e uma televisão de ecrã plano. A propriedade contém uma barragem onde se pode praticar pesca. Nos prados pastam rebanhos de gado merino e cavalos e facilmente se avistam veados e javalis, tal como diversos tipos de aves da região. Este alojamento rural típico dispõe de uma piscina exterior, virada para a Serra da Estrela, com vistas únicas, como a vila de Idanha-a-Nova iluminada à noite e o esplendor do pôr do sol. A propriedade dispõe de um bar e terraço, onde se pode desfrutar de snacks e cocktails. Os hóspedes poderão apreciar o saboroso buffet de pequeno-almoço, confeccionado com produtos biológicos, cultivados no local,

enchidos e queijos de fabrico tradicional e servidos na sala de jantar ou no terraço. As refeições estarão ao dispor dos hóspedes mediante pedido atempado e serão servidas na sala de jantar comum, com lareira.

Located 50 km from Castelo Branco, Monte do Vale Mosteiro – Agritourism is a quiet estate in the Rosmaninhal parish. Its twin or double rooms with Portuguese wooden floor feature air conditioning, private bathroom, and a flat screen TV. In the estate you can find a pond adequate for fishing. Merino sheep and horses graze in the meadows, and one can easily catch sight of deer and wild boar, as well as several local species of birds. This typical rural lodging includes an outside swimming pool, facing the Serra da Estrela mountains, offering unique views, such as the splendour of the sunset and the lights of Idanha-a-Nova by night. The lodging also includes a bar and a terrace, where guests can enjoy a snack or a drink. The guests may enjoy a tasty breakfast buffet, prepared using locally grown organic products, traditional smoked sausages and cheese, and served in the dining room or on the terrace. Other meals can be ordered by the guests, and will be served in the common dining room with fireplace.

Turismo de habitação / Guest houses

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

Alojamento local / Local accommodation

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

Bungalow - Idanha-a-Nova
Quartos: 6; camas: 10; Rooms: 6; beds: 10;
912 548 997
ervasantacereaislda@yahoo.com.uk
Casa dos Avós
6060 Penha Garcia
272 467 167 / 927 698 396
Casaavosmaria@gmail.com
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.

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

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

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

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

Casa do Chafariz
Rua Marquês da Graciosa,
6060-091 Monsanto
916 931 120 / 914 253 793/
918 516 851
www.turismomonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS:
40°02'20.78N
7°06'51.33W
Quartos: 4; camas: 12; Ambiente acolhedor, quartos com casa de banho privativa, televisão, pequeno-almoço e aquecimento.
Rooms: 4; beds: 12; Cosy environment, rooms with private bathroom, television, breakfast and heating.

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

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

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

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

Beira Baixa
Cecilia 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
965 038 224
Cmrpreis@live.co.,pt
Quartos: 8; camas: 16
Sala de refeições e aquecimento central.
Rooms: 8; beds: 16
Dining room and central heating.

Alojamento Local Luís
Rua das Fragueiras, 5
Termas de Monfortinho
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 152 / 916 101 158
bonu607@sapo.pt
Quartos: 10; Camas: 20
Diárias incluem pequeno-almoço.
Rooms: 10; beds: 20
Daily rates including breakfast.

Quinta da Alvarinheira
João Miguel/ Ana Maria Pereira
Casa de Santo António da Alvarinheira
Estrada Nacional 353, Km3.4,
6060-621 Oledo
925 073 616
Quartos:5; Camas: 10
A Quinta de Santo António da Alvarinheira conta com 120 anos de existência. Esta quinta agregou em tempos centenas de hectares das terras que a circundam. Embora se continue a investir na agricultura, hoje é apenas uma fracção do que foi outrora, continuando com zonas de pasto para dezenas de vacas e ovelhas. O pátio principal é o coração da quinta e onde os visitantes se reúnem nas áreas de sombra sob as vinhas velhas que o rodeiam; a casa principal é o lugar onde estão as acomodações, com acesso de wireless, aquecimento central e ar condicionado. Quinta de Santo Antonio da Alvarinheira is a 120-year old farmhouse that once looked over hundreds of hectares of surrounding land. While it continues to invest in farming, it is now only a fraction of what it once was, offering pasture for dozens of cows and sheep. The main yard is the heart of the farm, and the place where the guests flock in the shadows cast by the old grapevines that surround it. Our accommodations are located in the main farmhouse, and amenities include Wi-Fi, central heating and air conditioning.

Moradias / Houses

Casa D. Amélia
Alcafozes
967 017 376
Jpv@omnconta.com
Quartos:3; Camas:10;
Rooms: 3; beds: 10;

Casa do Arqueólogo
Idanha-a-Velha
965 428 610
Arturcreal@gmail.com
Quartos:2; Camas:4
Rooms: 2; beds: 4;

Castelo CottagesII
Monsanto
00447807205132
00447931228013
Quartos:1; Camas:2
Rooms: 1; beds: 2;

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

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

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

Lena's House-relva
6060 Monsanto
961 129 726
Sergiom2lopes76@gmail.com

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

alojamento / accommodation

A casa da Avó Leonor

Travessa António
Manzarra, n°7
6060-151 Idanha-a-Nova
912 799 560 / 918 990 682
Filomenanobrevinagre@gmail.com
Quartos: 3; Camas: 7
Rooms: 3; Beds: 7.

Monte dos Alares

Herdade Cubeira
Rosmaninhal
967 241 342
Fhortaecaosta@gmail.com
Quartos: 6; Camas: 12
Rooms: 6; Beds: 12.

Casa da Maria

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

Cantinho da Coxixa

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

Casa do Miradouro

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

Casa Bem Haja

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

Casa da Raia

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

Apartamentos / Apartments

Apartamentos Nogueira

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

Taverna Lusitana

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

Outros alojamentos / Other accommodations

Casa dos Amigos – Hostel

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

Pousada da Juventude

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

Parque de Campismo

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

Zonas de Caça Municipal / Municipal Hunting Zones

LADOEIRO

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

MEDELIM

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

MONFORTINHO

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

OLEDO

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

ROSMANINHAL / RIO ERGES

**Associação Recreativa
e Cultural PACAÇA**
Rua dos Prazeres, 61 – 3° 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
Veados, javali, coelho, perdiz
Deer, wild boar, rabbit,
partridge.

ZEBREIRA

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

turismo de natureza e caça / nature tourism and hunting

Zonas de Caça Turística / Tourism Hunting Zones

ALCAFOZES

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

Nave de Santo António

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

IDANHA-A-NOVA

Barroca da Figueira
Francisco de Almeida Franco
Frazão
Av. Nuno Álvares, 6, 1° Dto.
6000 Castelo Branco

LADOEIRO

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

MONFORTINHO

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

MONSANTO

Poço Salvado
Manuel Amaral
Sociedade unipessoal
Rua Fernando Namora,
4 – 3° 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 – 5° 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, 13–1° 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 7500 ha
277 366 008
Caça maior: veado, gamo,
múflão e javali.
Caça menor: perdiz,
pombo, rola e tordo.
Big game hunting: deer,
fallow deer, mouflon and
wild boar.
Small game hunting:
partridge, pigeon,
turtledove and thrush.

SALVATERRA DO EXTREMO

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

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

Zonas de Caça Associativa / Association Hunting Zone

ALCAFOZES

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

**Associação de Caçadores
de Aldeia de Santa
Margarida**
José Francisco Pereira
Rua Dr° 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

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

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

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

Associação de Caçadores da Sra. do Almortão

Álvaro Quatorze
917 522 322

Bicho Ferro

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

Nave da Silva

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

LADOEIRO

Associação de Caça e Pesca O Triângulo

José Rossa Moreira
Rua Dr. Pedro Augusto
Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro
962 878 402

MOLENEIRA

Associação da Moleneira – Associação de Caça e Pesca

Rua Dr. Hermano, 13-1° B
6000-213 Castelo Branco

MONSANTO

Associação de Caça e Pesca do Ponsul

José Domingos Ramos Martins
Estrada Municipal, 5
6060-091 Monsanto
277 314 174 / 966 040 956

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

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

PENHA GARCIA

Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia

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

PROENÇA-A-VELHA

Associação de Caçadores de Proença-a-Velha

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

ROSMANINHAL / CEGONHAS

Associação de Melhoria Cultural e Recreio das Cegonhas

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

SOALHEIRAS

Associação Recreativa da Caça “A Raiz”

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

SALVATERRA DO EXTREMO

Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo

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

SÃO MIGUEL D’ACHA

Associação de Caça e Pesca de Santa Catarina

Manuel Lourenço Jóia
Rua de Santo António, 46
6060 São Miguel d’Acha
963 088 302

SEGURA

Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

ALCAFOZES

Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes

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

LAMFA – Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes

(Cultural, Social)
Manuel Joaquim Gomes
917 640 125
Casa das Beiras, Av.
Almirante Reis, 256, 1º Esq.
1000-058 Lisboa

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

Grupo de Cantares de Aldeia de Santa Margarida

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

Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida

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

Os Tapori – Grupo de Bombos de Aldeia Santa Margarida

(Cultural, Musical)

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

IDANHA-A-NOVA

A Marafona Encantada Associação Cultural

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

Adraces – Pólo Campina

(Social, Regional Development)
Paulo Pinto
277 200 010/ 961 349 651
Centro Empresarial –
Incubadora de Empresas
campina@adraces.pt
Casa Torres Campos
Zona Industrial, sala 9
6060-182 Idanha-a-Nova

AJIDANHA/ Grupo de Teatro AJITAR

(Cultural)
Rui Pinheiro
Associação: 938 983 960
ajidanha@gmail.com
www.ajidanha.com
www.ajidanha.blogspot.com
Av. Joaquim Morão
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Estudantes da ESGIN

(Social)
277 202 030
aesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina, Carpetuna

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

Agrupamento N°326 do C.N.E.

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

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

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

Adufeiras da Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

(Musical)
José Manuel Farropas
917 443 476 / 912 161 292
219 322 819
Associação: 213 549 022
carlosfarropas@hotmail.com
Av. da Liberdade,
157 – R/c Esq.
1250 Lisboa

ACIN – Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova

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

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

Associação Juvenil Social Cultural e Recreativa de Idanha-a-Nova

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

Associação de Apicultores Raianos Apirraia

(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 Vário 961 022 528
Apartado 45
6060-909 Idanha-a-Nova

Filarmonica Idanhense

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

Associação da Viola Beiroa de Idanha-a-Nova

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

Grupo de Música Popular Ciranda

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

Grupo Aeróbica

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

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

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

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

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

Motoclube Slow Riders
(Social)
Slowriders.idanha.a.nova@gmail.com

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

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

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

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

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

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

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

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

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)
Nuno Correia
963 826 558
raiaossosinhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

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

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

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim
(Cultural, Social)
Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil,

29 – 2º Esq.
2745-195 Queluz

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

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

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

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

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

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

ACRAM – Associação Cultural Recreativa dos Amigos Monsanto
(Cultural)
Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com
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)
Regina Oliveira
962 029 765
assoc.defesapatrimonio.pg@gmail.com
Casa Ti Rodas
Rua do Mirante
6060-306 Penha Garcia

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

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

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

Garcia
6060 Penha Garcia

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

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

PROENÇA-A-VELHA Associação Fraternal dos Amigos de Nossa Senhora da Granja
(Social)
António Trolho: 919 506 565
Rua Coronel Pereira da Silva, 19 D
1300-146 Lisboa

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

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

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

ROSMANINHAL Associação de Melhoramento das Cegonhas
(Social)

Presidente:
Rui Jorge Neves Antunes
963 590 573
Vice-Presidente:
Adriano Lopaso Alves
964 743 911
Rua António Pereira Gardete s/n
6060-402 Cegonhas

Associação de Melhoramentos das Soalheiras
(Social)

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

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

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

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

SALVATERRA DO EXTREMO

CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo

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

Associação Cultural Recreativa e Social para o Desenvolvimento de Salvaterra do Extremo

(Sports, Cultural)
José Manuel Moreira
967 279 426
Largo da Praça, 8
6060-501 Salvaterra do Extremo

SÃO MIGUEL D'ACHA

Confraria do Sovente de São Miguel d'Acha

(Social, Cultural)
Presidente:
José Ramos Alexandre
963 224 575

Trago Fogo – Associação Cultural e Artística

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

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

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

Centro Social Paroquial de São Miguel d'Acha

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

Casa do Povo de São Miguel d'Acha

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

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha

(Musical)
António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueldacha.net
Bairro do Castanheiro, Lt. 22
6060-511 São Miguel d'Acha

SEGURA

Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurense

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

Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura

(Musical)
João Maria Caldeira
967 269 199
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Toulões

Centro de dia e Social e Cultural de Toulões

(Social)
António Lopes Jacinto
Ass: 277 910 198
Rua Principal – 6060
Toulões

Grupo de Cantares de Toulões “Modas de Dantes”

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

ZEBREIRA

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

Grupo Desportivo e Cultural Zebrense

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

As Vozes do Pelourinho

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

Grupo de Cabeçudos da Zebreira

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

Grupo Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira

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

Tuna da Zebreira

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

Informações úteis / Useful information

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

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

Acolhimento da Estratégia Recomeçar (Restart)

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

Serviços Municipais / Municipal services

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

Biblioteca Municipal Municipal Library

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

277 202 900
Galerias de exposição

Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à segunda
Bilheteiras
1 hora antes do início do espectáculo
Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays
Ticket office
One hour prior to the show
Administrative Services
Support for Development, Anthropology, Archaeology, Geology, Tourism, Conservation and Restoration
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm

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

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

CAT – Centro de Artes Tradicionais

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

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

Atendimento ao público
Ter. a Dom. : 9h30-13h / 14h-17h30
Todos os Postos de Turismo encerram à segunda
9.30am-1pm / 2-5.30pm
All Tourism Offices closed on Mondays
Idanha-a-Velha Junto à Sé/ Igreja de Santa Maria
Santa Maria Cathedral
277 914 280

Monsanto

Rua Marquês da Graciosa
277 314 642
Penha Garcia
Rua do Espírito Santo
277 366 011
Prouença-a-Velha Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Prouença-a-Velha

Olive Oil Centre – Oil Press Complex of Prouença-a-Velha
Rua do Poço Novo
277 312 012

Segura

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

Monfortinho

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

Conservatório

Conservatory
Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081
Seg. a Sáb.: 14h-22h
(encerra domingos e feriados)
cyber@cm-idanhanova.pt
Monday to Saturday: 2-10pm
(closed on Sundays and holidays)

Espaço Sénior Senior Citizens Space

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

Estaleiro Municipal Municipal Facilities

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

Fórum Cultural Cultural Forum

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

Gabinete de Acção Social e Saúde

Social Services and Health Department
Largo do Município
6060-163 Idanha-a-Nova
277 200 570 Fax 277 200 580
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
gass@cm-idanhanova.pt
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm

informações úteis / useful information

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

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

Pavilhão Gimnodesportivo Sports Pavilion Idanha-a-Nova
277 202 895

Piscinas Municipais Public Swimming Pools Idanha-a-Nova
277 202 687

Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h; Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à segunda de manhã para manutenção)
Winter: Monday to Thursday: 8am-8pm; Friday: 8am-7pm
Summer: 10am-8pm
(closed on Monday morning for maintenance)

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

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

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

Outros Serviços / Other services

Incubadora de Empresas Business Incubator
Zona Industrial 6060-182 Idanha-a-Nova
277 200 010 Fax 277 200 019
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h30

Monday to Friday: 9-12.30am / 2-5.30pm
C.M.C.D. – Centro Municipal Cultura e Desenvolvimento
C.M.C.D. – Municipal Centre for Culture and Development
Av. Mouzinho de Albuquerque, 67
6060-178 Idanha-a-Nova
277 208 027 Fax 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm
Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova

District Court
Câmara Municipal, 1º andar
277 200 530
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 13h30-16h

Town Hall, 1st floor
Monday to Friday: 9-12.30am / 1.30-4pm
Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova Tax Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 510
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-16h

Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9-12.30am / 2-4pm
Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova

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

Town Hall, ground floor

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

Juntas de Freguesia / Parishes

União de Freguesias Idanha-a-Nova / Alcafozes Idanha-a-Nova
277 202 988 (Tel. e Fax)
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545

União de Freguesias Monsanto/ Idanha-a-Velha

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

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo

Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Salvaterra do Extremo
277 455 277 /
Fax: 277 455 271
Oledo
277 937 631

Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Proença-a-Velha
277 312 385
Rosmaninhal
277 477 366
São Miguel d'Acha
277 937 034
Toulões
277 910 195

União de Freguesias Zebreira / Segura

Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434

Segura
277 466 111 /
Fax: 277 466 000

Hospital / Hospital Hospital Dr. 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
Seg. a Sex.: 277 427 010

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 Zebreira
277 434 225 (Tel. / Fax)
Zebreira
277 427 123 (Tel. / Fax)

informações úteis / useful information

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

Postos de combustível / Gas stations Idanha-a-Nova

Bomba Gasolina REnergia
REnergia Gas Station
Seg. a Sáb.: 7h-21h; Dom. e Feriados: 8h-20h
277 201 032

Monday to Saturday: 7am-9pm; Sunday and holidays: 8am-8pm
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)

Do ramo de uma árvore se fez um projecto, e deste se fez um instrumento. Diz-se que o último grande tocador de palheta foi José dos Reis, natural de Cidral (Monsanto). Instrumento musical que remonta ao século IX, com afinidades com a dulçaina, o oboé e a gaita de folés, era outrora considerado de pastores. José dos Reis era pastor, conhecido por Ti Zé da Gaita, por ser inseparável da palheta, que tocou até ao último fôlego.

From the branch of a tree a project was born, and from that an instrument was made. It is said that the last great palheta player was José dos Reis, who was born in Cidral (Monsanto). A musical instrument that dates back to the 9th century, with some similarities to the dulzaina, the oboe and the bagpipe, the palheta was once considered a shepherd's instrument. José dos Reis himself was a shepherd known as Ti Zé da Gaita as he was inseparable from his instrument, which he played until his last breath.

O pastor-tocador, igualmente construtor deste instrumento, morreu em 1996, com 85 anos. E a palheta quase morria com ele. O tempo tornou a palheta um exemplar raríssimo, quase em vias de extinção. Mas, enquanto houver um ramo de uma árvore, são prematuras as exéquias. A recuperação do instrumentário tradicional, assim como a sua transposição para a música contemporânea, são da essência cultural de Idanha. This shepherd-musician, who also built this instrument, died in 1996 at the age of 85. The palheta almost died with him, as time had made it a very rare specimen, almost in danger of extinction. But as long as there is a branch of a tree, there is no need for farewells. The recovery of traditional instruments, as well as transposing their sound into contemporary music, are a part of Idanha's cultural essence.

Do Ramo de Uma Árvore é um projecto de reinterpretação da palheta de cinco furos de José dos Reis. Filipe Faria e Pedro Castro trabalharam em conjunto com os mestres construtores Mário Estanislau e Vítor Félix. E do ramo de uma árvore se fez um novo instrumento. A palheta de oito furos. E com este se cumpriu a sua função: música.

Do Ramo de Uma Árvore (From the Branch of a Tree) is a project to reinterpret José dos Reis' five-hole palheta. Filipe Faria and Pedro Castro worked together with master instrument builders Mário Estanislau and Vítor Félix, and from the branch of a tree, a new instrument was made: the eight-hole palheta. And with this it fulfilled its destiny: music.



Do Ramo de Uma Árvore

Filipe Faria e Pedro Castro

Do Ramo de Uma Árvore

Filipe Faria e Pedro Castro



O livro / The book

Filipe Faria, com ligação profunda a Idanha, aos ensembles Sete Lágrimas, do projecto Noa Noa, e criador e director artístico do Fora do Lugar – Festival Internacional de Músicas Antigas, e Pedro Castro, instrumentista (oboé) da Orquestra Barroca Casa da Música, assim como de várias orquestras e agrupamentos musicais de instrumentos históricos, igualmente com cruzamentos no Sete Lágrimas, deram a este livro o título homónimo de um projecto mais vasto. Chamaram-lhe “reinterpretação” da palheta de José dos Reis (Monsanto), que foi o seu grande tocador. A palheta de oito furos não é apenas uma reinterpretação. É o desenvolvimento de um novo instrumento, recuperando o antigo de uma morte anunciada. *Do Ramo de Uma Árvore*, um livro.

With a deep connection to Idanha through the ensembles Sete Lágrimas and the Noa Noa project, and the creator and artistic director of Out of Place – Early Music(s) International Festival, Filipe Faria and Pedro Castro, oboist of the Casa da Música Baroque Orchestra and a member of several orchestras and musical groups of historical instruments, including the ensemble Sete Lágrimas, gave this book the same title as its parent project. They described the project as a ‘reinterpretation’ of the palheta of José dos Reis (Monsanto), who was its greatest player. The eight-hole palheta is not just a reinterpretation. It is the development of a new instrument, recovering an old one from its prematurely announced death. *From the Branch of a Tree*, a book.

Edição / Publisher: Arte das Musas, 2018

O filme / The film

Os autores, no decorrer de todo o processo de construção da palheta de oito furos, presenciaram o trabalho dos mestres construtores envolvidos: Mário Estanislau e Vítor Félix. Trabalho de artesão puro, que Filipe Faria registou em vídeo. Uma viagem maravilhosa, mostrando todas as fases deste trabalho, numa conjugação de mãos e palavras sábias. *Do Ramo de Uma Árvore*, um filme.

Throughout the entire process of constructing the eight-hole palheta, the authors witnessed the work of master instrument builders Mário Estanislau and Vítor Félix. A work of pure craftsmanship recorded by Filipe Faria on video, it is a wonderful journey that reveals all phases of the project in a conjunction of hands and words of wisdom. *From the Branch of a Tree*, a film.

Produção / Production: Arte das Musas, em parceria com / in partnership with Idanha-a-Nova – Cidade Criativa na Área da Música, com apoio do / with the support of Ministério da Cultura e / and Direcção-Geral da Artes, 2018

O som / The sound

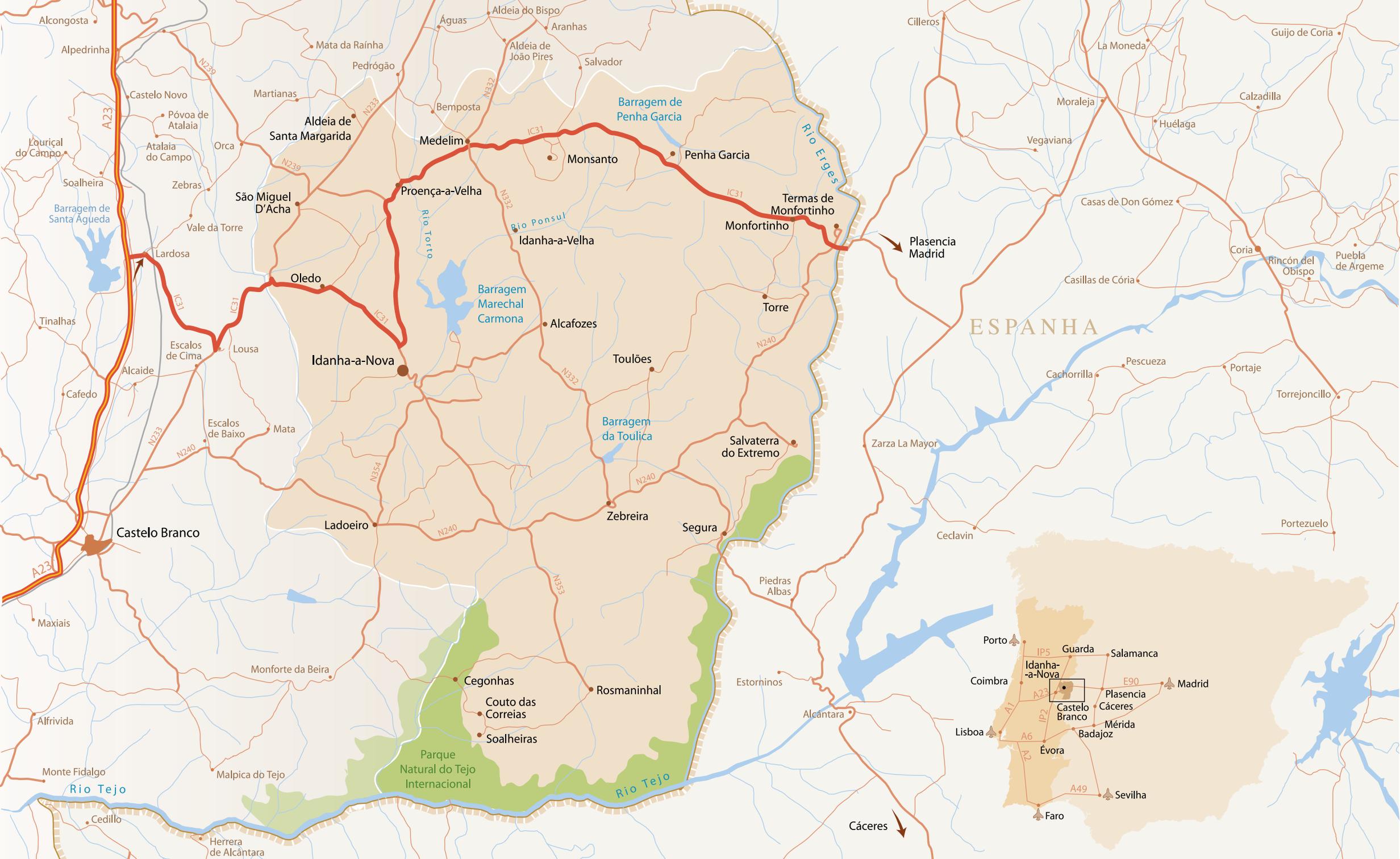
Uma viagem sonora pela palheta de oito furos, viajando pelas inúmeras paisagens musicais, onde este instrumento reinterpretado reinterpretou composições tradicionais. O instrumento na sua arte final. No lugar onde pertence: o som.

A sound journey with the eight-hole palheta, traveling through countless musical landscapes where a reinterpreted instrument reinterprets traditional compositions. The instrument in its final art. Where it belongs: in sound.

Edição / Publisher: Arte das Musas, 2018

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

22 NOV. - 7 DEZ. 2019
IDANHA-A-NOVA
UNESCO CIDADE CRIATIVA DA MÚSICA
CREATIVE CITY OF MUSIC



Aldeia de Santa Margarida

São Miguel D'Acha

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Ladoeiro

Cegonhas

Couto das Correias

Soalheiras

Rosmanihal

Monsanto

Penha Garcia

Idanha-a-Velha

Toulões

Zebreira

Segura

Salvatera do Extremo

Proença-a-Velha

Idanha-a-Velha

Alcafozes

Segura

Piedras Albas

Estorninos

Alcântara

