

Adufe

revista cultural de Idanha-a-Nova

19

julho/dezembro 2011





Para a Rosário



Para o Jorge



Para o Eurico



Para a Sílvia



Para o Rui



Para a Antónia

Terra à Vista

Candidaturas até 26 de Agosto

A Câmara Municipal de Idanha-a-Nova através do projecto Incubadora de Base Rural faculta 600ha de terra produtiva no Couto da Várzea a preços reduzidos para jovens empreendedores com projectos agrícolas inovadores.

Informações: Manuel Monteiro, Serviço Técnico Florestal / Câmara Municipal de Idanha-a-Nova 6060-163 Idanha-a-Nova / T. 277 200 570 / F. 277 200 580 / E. gtf.idn@sapo.pt

Director

Eng. Álvaro Rocha

Presidente da Câmara

Coordenação geral

Eng. Armindo Jacinto

Vice-Presidente da Câmara

Equipa técnica

Divisão da Cultura, Turismo, Desporto e Tempos Livres (DCTDTL)

Gabinete de Acção Social e Saúde

Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento

Colaboração

António Catana

CMCD | IDN

Agradecimentos

António Ribeiro

Elsa Benito – Ass. Raia, La Raya

Gabriela Coutinho Longo

Luísa Ambrósio

Miguel Ribeiro

Santa Casa da Misericórdia do Ladoeiro (reportando à omissão por lapso na Adufe 18)

Projecto e direcção de arte

Silvadesigners

Editor

Luís Pedro Cabral

Coordenação

Paulo Longo

Textos

Andreia Cruz (roteiros)

Equipa do CCR

Equipa do GASS

Luís Pedro Cabral

Paulo Longo

Tito Lopes

Fotografia

Paulo Muge

Valter Vinagre/Kameraphoto

Fotografia de capa

Paulo Muge

Ilustração

Alex Gozblau

Bernardo Carvalho/Planeta Tangerina

Paulo Longo

Copy-desk

Silvadesigners

Prepress e Impressão

Textype

Tiragem

12 000 exemplares

Periodicidade semestral

Depósito Legal

324349/11

*A programação apresentada
pode sofrer eventuais alterações*

Não foi possível realizar a versão iPad do número anterior. Pelo facto, as desculpas da equipa editorial. Em breve, os leitores habituais da revista serão informados sobre o lançamento da iAdufe 19.

03 *editorial*

04 Regresso à Terra

12 Fernando Oliveira Baptista

16 Apetrechos agrícolas

26 Água

34 Aves tradicionais de capoeira

42 Arboreto

46 Conde das Idanhas

48 Uma tarde em Ladoeiro

52 Sabores de Idanha

61 *Agenda: festas, espectáculos, turismo, desporto, museus e serviço educativo*

66/80 *roteiro: artesãos, gastronomia, restaurantes, alojamento, turismo de natureza e caça*

66 *artesão: António Pascoal*

70 *gastronomia: perdiz de escabeche*

74 *restaurante: Sabores da Terra*

78 *alojamento: Casa dos Tios*

81/89 *edições, serviços sociais, associações culturais, informações*

90 *do lado de lá: sabores de Espanha*





A memória não se apaga

Eng. Álvaro José Cachucho Rocha
Presidente da Câmara

Por muito que se diga que o tempo tudo apaga, há memórias com as quais não é fácil lidar. Que o digam as terras de Idanha, onde a herança do trabalho agrícola detém uma carga simbólica extraordinária, fruto de sucessivas gerações que graças a ele sobreviveram, mas cujas agruras estão, certamente, na origem de muitas das dificuldades que, ao longo das últimas décadas, este sector – outrora absolutamente central – experimentou.

É, no entanto, reconfortante verificar que os ventos que sopram por estas terras têm vindo a mudar a este respeito. Os últimos anos, mesmo no quadro das dificuldades em que todos vivemos hoje, trouxeram uma mudança de atitude perante a agricultura na região que, pouco a pouco, tem vindo a mostrar resultados positivos que permitem acalantar novos e mais ambiciosos projectos. É neste espírito de regresso à terra que se inserem as iniciativas de base comarcal – e não só – que promovem o investimento na área agrícola. O projecto da Herdade da Várzea – Incubadora de Base Rural, um trabalho em parceria com a Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro e o Instituto Politécnico de Castelo Branco – Escola Superior Agrária de Castelo Branco, os projectos do Centro Logístico Agro-alimentar do Ladoeiro, a participação do município enquanto sócio do cluster agro-industrial do Centro, a participação e iniciativa na criação das Hortas de Idanha e o projecto Beira Baixa Terras de Excelência são algumas das iniciativas que reflectem o empenho que colocamos na revitalização e valorização do potencial dos produtos regionais de base local.

Com a XV edição da Feira Raiana, Idanha-a-Nova pretende ser a montra desta estratégia em curso, onde, a par das vertentes de turismo, dos patrimónios culturais e naturais da região, se deseja que a componente agrícola assuma o papel que tem por natural no território e contribua para a valorização dos produtos regionais portugueses e o aumento do seu consumo a nível nacional.

Numa região onde a actividade venatória tem uma expressão de extrema relevância, o desempenho da Perdiz de Escabeche no concurso “7 Maravilhas da Gastronomia®”, onde chegou a finalista, orgulhou Idanha-a-Nova e mostrou onde o município pode e deve querer chegar. Este é um projecto colectivo, onde a participação de cada um é essencial para ser levado a bom termo: basta uma pequena acção para fazer a diferença.

A todos, o nosso sincero bem-haja.



A wide-angle photograph of a field of globe artichokes. The artichokes are in various stages of growth, with some showing their characteristic globe-like heads. The field is densely packed with these plants. In the background, there is a line of lush green trees under a bright blue sky with scattered white clouds.

Regresso à terra

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge

A agricultura e o regresso à terra são de novo um desígnio nacional. O concelho de Idanha-a-Nova dá o exemplo com um projecto inovador.

A Incubadora de Empresas de Base Rural, nos terrenos da Herdade do Couto da Várzea, do Estado, vai trazer dinâmica à agricultura do concelho, que nestas margens do Ponsul se diz ter as suas terras mais férteis. É uma parceria entre a CM de Idanha, Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro (DRAPC) e o Instituto Politécnico de Castelo Branco que promete generalizar-se a várias regiões do país. Os seus responsáveis falam à Adufe da sua importância.

Palavra a **Álvaro Rocha**, presidente da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, anfitriã e impulsionadora da Incubadora de Empresas de Base Rural: “Este projecto surge da vontade de resolver problemas do concelho de Idanha, que neste caso são extensíveis a todas as regiões do país, que já teve agricultura e hoje tem muitas dificuldades neste sector. Eu próprio sou técnico agrícola. Há muitos anos, quando iniciei a minha actividade, senti essas dificuldades”. Sabe, portanto, do que fala quando diz isto: “Muitas pessoas com cursos agrícolas dedicaram-se a áreas diferentes, muitas vezes por não encontrar em sítios para se instalar”.

A solução apresentou-se óbvia, na peugada da Incubadora de Empresas, no sector industrial de Idanha-a-Nova: “Tínhamos aqui uma propriedade do Estado praticamente abandonada. Como presidente da autarquia, isso causava-me transtorno”. O passo seguinte: “Falarmos com os responsáveis do Ministério da Agricultura, através

“O nosso desejo é viabilizar boas ideias e criar oportunidades para os jovens agricultores.”



da Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro”. Assim nasceu a **Incubadora de Empresas de Base Rural**, numa parceria da CM de Idanha-a-Nova, DRAPC, e a Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco. Nasceu “para viabilizar boas ideias e criar oportunidades aos jovens agricultores”, acrescenta Álvaro Rocha. Já são muitos aqueles que manifestaram interesse em saber mais sobre este projecto, que será repartido pelos 530 hectares da Herdade do Couto da Várzea, que a autarquia arrendou ao Estado por 50 mil euros. “Se tudo correr como planeado, em Outubro/Novembro já estará no terreno o primeiro projecto”, remata.

Rui Moreira, director regional de Agricultura e Pescas do Centro, ainda em funções na fase de transição governamental na altura desta entrevista, recorda: “Era uma preocupação que o Estado, sendo detentor destes terrenos, os tivesse sem utilização. Junto com a CM de Idanha, esta ideia ganhou forma, para se estabelecerem aqui jovens e os acolher no período inicial da sua vida profissional”. Vários coelhos de uma cajadada. “Resolvemos o problema do Ministério da Agricultura, acertamos os detalhes com o Ministério das Finanças, que actualmente detém a tutela dos terrenos. E criámos um projecto que atrai jovens a este concelho, que poderão aqui fixar-se.” A ideia colheu tão bem “que em Ílhavo já está um embrião deste modelo a tomar forma, com a Universidade de Aveiro”.

A Incubadora de Empresas de Base Rural funciona da seguinte forma: “O contrato entre o Estado e a edilidade consigna o sub-aluguer de várias parcelas do Couto da Várzea. Serão contratos por cinco anos, prorrogáveis por mais cinco”. Ao fim de dez anos estes jovens têm de saber voar. “São dez campanhas, de trabalho e de acompanhamento da Escola Superior Agrária. É tempo suficiente para singrarem como empresários agrícolas e criarem a

“Criámos um projecto que atrai jovens a este concelho.”



sua autonomia. E é um projecto aberto a todos os jovens do país, embora os critérios de selecção sejam muito rigorosos. O grau de exigência desta actividade é hoje tão elevado como em qualquer outra. A visão bucólica da agricultura morreu há muito tempo.”

Carlos Maia, presidente do Instituto Politécnico de Castelo Branco, concorda. “Associámo-nos ao projecto desde o primeiro momento, já que possibilita à Escola Superior Agrária, com experiência de 30 anos de ensino e muita gente qualificada, estender o acompanhamento dos alunos numa carreira profissional.” Nem só nesta fase vive a importância da Incubadora de Empresas de Base Rural. “Os alunos poderão também fazer estágios aqui, no acompanhamento aos novos empresários agrícolas aqui instalados, o que é muito valioso, pois os nossos cursos, que pugnam pela criação de emprego próprio, têm uma forte componente prática. As condições nestes terrenos são fantásticas.” E as expectativas, altas. “Estão reunidas as condições para que o projecto seja um sucesso. Se forem criadas condições como estas noutras zonas do país, poderá ajudar a fixar população nas regiões com maior despovoamento.” Neste concelho da Beira Baixa, o propósito da Incubadora de Empresas de Base Rural é bastante claro: “Desenvolver a agricultura do concelho e da região através de jovens qualificados”. Carlos Maia encara o futuro com ponderação e um sorriso: “A agricultura vai voltar a ter relevância no país a curto, médio prazo. Nem que seja a agricultura de subsistência, que vai permitir consumir mais o que produzimos. E criar gradualmente competitividade para os mercados”. É isto que se espera do jovem agricultor. Que se transforme no empresário agrícola do futuro. Nisso reside o futuro da nossa agricultura.

“O propósito é desenvolver a agricultura do concelho e da região através de jovens qualificados.”



Fernando Oliveira Baptista: o rural já não é agrícola mas ainda não é outra coisa.

texto Luís Pedro Cabral *fotografia* Paulo Muge

- ⊕ O rural já não é agrícola
mas ainda não é outra coisa
- ⊕ O desafio é dar-lhe novos contornos,
promover a vitalização de uma
actividade económica e social diversificada
- ⊕ Nesta situação um dos polos
centrais é a actividade agrícola,
mas que

Antigo ministro da Agricultura e Pescas no IV e V governos provisórios, professor catedrático do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa, Fernando Oliveira Baptista fala da agricultura em Portugal, do projecto da Incubadora de Empresas de Base Rural, em Idanha-a-Nova, das opções necessárias para a revitalização do território e do futuro da nossa agricultura. Nada disto fará sentido sem esforço integrado e alteração de modelos.

Considera que projectos como a Incubadora de Empresas de Base Rural podem constituir uma boa solução para desenvolver a nossa agricultura?

Os concelhos como o de Idanha-a-Nova e outros do interior do país são zonas onde a maior parte das populações já não tira rendimento da sua agricultura. A agricultura, entendida como a produção agrícola, já não é o factor de hegemonia na utilização do espaço. Houve uma quebra da utilização desse espaço. Temos muitas superfícies nessas zonas ou em regime extensivo sem cultivo há muitos anos.

E como é possível reutilizar esses espaços?

Essa é a pergunta fundamental que se deve colocar hoje. Como reutilizar esses espaços? Como criar empregos, riqueza? Com que actividades? Com que políticas?

A resposta?

Há muita diversidade. Cada região, cada local, tem de jogar com os factores que lhe dão mais vantagem. Temos, portanto, um problema com várias dimensões. Por um lado, vai depender muito da nossa capacidade de refazer as nossas unidades agrícolas, o que não se fará por decreto. Por outro, saber conjugar a agricultura com outras actividades, com os recursos endógenos de cada região e saber integrá-los em harmonia.

Porque é que isso não acontece?

O que tem limitado - e muito - a capacidade destes territórios é, sobretudo, a dificuldade de encontrar procura para os seus produtos, de turismo, agrícolas, dos mais variados sectores. Isso tem a ver com a dificuldade de produzir em condições competitivas. Há aqui um desafio enorme a nível de mercado.

Ganha aqui sentido o projecto da Herdade do Couto da Várzea?

Neste contexto, a experiência da Incubadora de Empresas de Base Rural é muito positiva. Associa a possibilidade de criar emprego a recém-licenciados, ajuda a fixar pessoas naquelas zonas, trabalhando na área em que se formaram e dando-lhes acesso a meios de produção, com enquadramento e acompanhamento técnico. Tem todas as condições para ter bons resultados. Por enquanto pode ser um caso pontual, mas é com a multiplicação de casos pontuais que se cria desenvolvimento.

Nada disso se consegue sem população?

Não. Nem fará sentido discutir o futuro sem sustentabilidade populacional. Temos de abandonar rapidamente o jargão dos terrenos despovoados. Estamos todos de acordo que estão. Mas ninguém espere que venham a estar povoados como estavam no passado. Nem isso era desejável.

O que temos é de procurar modelos de baixa densidade adequados para travar esse declínio populacional. Se aceitarmos isso, se houver apoios e se soubermos encontrar mercados para os nossos produtos, isto torna-se viável e o futuro não será assim tão negro.

Não faz sentido tratar a agricultura como caso à parte?

Claro que não. A agricultura deve ser entendida numa lógica integrada da diversidade dos territórios. A revitalização desses territórios não vai passar só pela agricultura. Vai, sim, passar pela nossa capacidade de potenciar um conjunto de projectos. Em Idanha-a-Nova há um excelente exemplo disso: o Geopark Naturtejo.

Defende uma mudança de paradigma?

Defendo que nada disto será sustentável se não houver serviços de apoio à população, aos quais esta tenha acesso: saúde, educação, equipamento social básico. Esses serviços têm de ter a escala adequada a cada território. Tem de haver uma certa economia de escala. Os núcleos populacionais de maior dimensão, nomeadamente as sedes de concelho, ainda que pequenos, têm de ser apoiados, para que possam ser o sustentáculo do desenvolvimento regional. E não pode haver a tentação de concentrar tudo, prejudicando os pequenos aglomerados. Tem de haver pequenas descentralizações e não polarizações. São estas redes que podem dar vitalidade às populações e dinamizar a vida económica.

Isso implica convergência. Não existe um fosso entre as políticas nacionais e regionais?

Penso que grande parte das decisões são quase sempre sectoriais. E tomam-se sem ponderar estes desequilíbrios. Às vezes até são boas políticas, mas que não combinam umas com as outras. Tem de se fazer a convergência territorial, ou regional, se quiser, dessas políticas de uma maneira integrada, transversal e coerente. Muitas vezes, os modelos institucionais de aplicação das políticas dificultam muito isso, porque são muito verticalizados.

Acha que é possível que a agricultura venha a ser de novo preponderante em Portugal?

Nos anos 50, cerca de metade da população portuguesa dependia da agricultura e mais de 30 por cento do PIB vinha da agricultura. Hoje estes números são bastante mais reduzidos. Não vejo maneira de voltarmos atrás, quando hoje a própria noção de agricultura está em questão. Quando se fala na agricultura ser de novo um desígnio nacional, o que é que isso quer dizer?

Boa pergunta.

gestos que perduram

texto Paulo Longo fotografia Valter Vinagre

Nos dias que correm, continuam a ser uma opção válida aos olhos de quem os utiliza. Mais ou menos recorrente, mas sem saudosismos, o seu uso no trabalho agrícola permanece ligado às explorações onde a mecanização não chega ou não tem lugar, seja pela pequena dimensão ou pela natureza da tarefa.

As hortas cuja terra é preciso cavar, alisar e limpar de ervas daninhas, para garantir o fruto das sementeiras; a manutenção anual dos pomares; os trabalhos do pequeno olival e a faina da cortiça trazem consigo alguns gestos que perduram, evocando práticas generalizadas de um tempo longo que terminou.



fumigador

*Utilizado no momento da cresta, quando o mel é retirado das colmeias.
O fumo produzido destina-se a desorientar temporariamente as abelhas,
mantendo-as afastadas do apicultor.*



sachola

Pequena enxada utilizada no amanho da terra. Muito comum nas hortas, é usada sobretudo para limpar as ervas daninhas das culturas, definir e ajeitar as leiras de terra e os pequenos regos da água da rega.



ancinho

Com um número variável de dentes, o ancinho é usado na preparação da terra, ajudando a alisá-la por ocasião das sementeiras e plantações. Serve igualmente no manuseio do estrume usado nas hortas.



tesoura de podar

Entre outros fins, é usada para os cortes de formação e manutenção das árvores do pomar e da vinha. Permanece um instrumento de uso vulgar.



serenda

Também designada por crivo. Menos habitual nos dias de hoje, a serenda usa-se na limpeza de vários produtos, com destaque para a azeitona e as leguminosas secas, como o feijão e o grão.



machado da cortiça

Distinto dos machados comuns pela forma da lâmina, curva, e o cabo, rematado em cunha.

Destina-se ao delicado trabalho de extrair a cortiça do sobreiro, sem ferir a árvore.

Cortes precisos marcam os pontos onde o cabo entra para separar a casca do tronco.



enxada

*De lâmina robusta, é usada para cavar a terra, iniciando o processo da sementeira.
Permanece de utilização comum nas hortas, onde só recentemente chegaram
os instrumentos aratórios modernos de pequena dimensão.*



serrote da poda

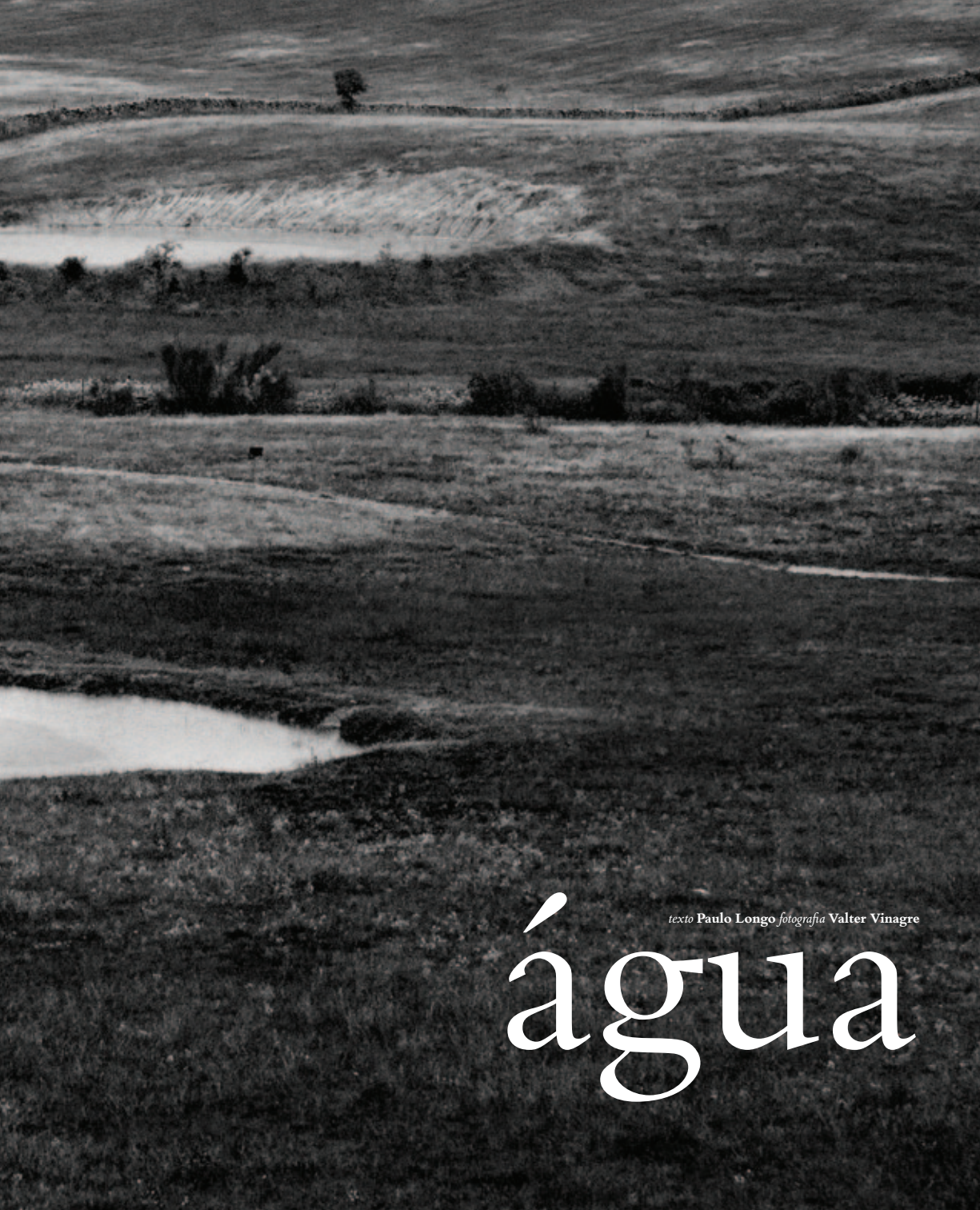
Do pomar ao olival, é com ele que se procede às podas de limpeza, cortando os ramos secos ou que estão a mais. Tem um substituto mecânico, mas, dada a natureza do trabalho — muitas vezes feito em cima da árvore —, continua a ser o preferido de muitos.



património

Charcas, Senhora da Graça





texto Paulo Longo *fotografia* Valter Vinagre

água

A cada ano oscila entre a abundância relativa do Inverno e a escassez de um estio prolongado. Anos generosos e avaros alternam entre si, mas, da água que cai do céu, são os últimos que marcam com mais força a memória das gentes. Sem água nada se cria, costumam dizer, e com razão.

Para fazer face às constâncias e irregularidades do ciclo da água aqui, como no resto do país, foram-se desenvolvendo diversas práticas e estratégias capazes de assegurar a sua presença nos momentos em que dela se precisava.

Fonte e pias para o gado, Idanha-a-nova



Trata-se de um registo diverso, nalguns casos mais visível do que noutros. A acessibilidade dos fontanários públicos, a maior parte das vezes instalados em pleno espaço público da vila e das aldeias do concelho, marca de um modo bem evidente o nosso conhecimento desta realidade. Há, porém, outros, espalhados pelo território em locais hoje ermos e votados ao abandono, porque perderam a funcionalidade para que foram criados. Equipamentos cuja leitura se vai tornando pouco a pouco mais difícil, à medida que as memórias se desvanecem. Poços, picotas, noras, pias, tanques, caleiras e muros são hoje as marcas remanescentes das hortas que asseguravam a subsistência das populações, dos pontos de água estrategicamente colocados na circulação dos gados, do esforço para reter e controlar o ímpeto das águas sobre uma terra magra e despida. A instalação do extenso regadio, proporcionado pela construção da Barragem Marechal Carmona em 1947, trouxe consigo uma nova forma de enfrentar as limitações impostas pela natureza ao território, criando uma disponibilidade de recursos hídricos inimaginável até à data. No entanto, a sua limitação própria às terras planas do sul do concelho, deixou de fora uma imensa área onde permaneceram os velhos equipamentos de elevação e armazenamento de água destinada às práticas agrícolas de pequena escala. Hoje, a cada passeio pelos campos de Idanha os nossos sentimentos tendem a oscilar entre a euforia pela beleza da paisagem e a tristeza provocada pelos vestígios que nos dizem de forma mais ou menos clara que ali se viveu e trabalhou a terra, hoje devoluta. O campo mudou, é um facto, e dele perdeu-se mais daquilo que talvez fosse necessário.

Sobre as relações entre o homem e a terra que cultiva, diz-se por cá que *morrem os donos, morrem as árvores*. E não só. A água e as pedras também.





Nora, Oledo



Lavadouro, Ladoeiro

Nascente e pias para o gado, Oledo



Poço do Povo, Zebreira



aves tradicionais de capoeira

Penas da Capoeira

textos Tito Lopes

ilustração Bernardo Carvalho/Planteta Tangerina



Peru
criado outrora
em sistema
de pastoreio

*Galo e galinha
pedrês
não os mates
nem os dês*



Galo pelado
aguenta melhor
o calor
em países
quentes

Pombo
no campo
é muito
apreciado na
culinária



***Galo
preto lusitano**
tinha o poder
de afugentar
os maus
espíritos*



Ganso
*tem forte
sentido
territorial*



**Galo da Índia
(coquicho)**
pode chocar
várias ninhadas
por ano



Pato
é rústico
e bom
reprodutor



Peru

Foi primeiro domesticado pelos aztecas na América Central e do Sul, com um importante papel na cultura destes povos. Eram criados para sacrifício em rituais e para a alimentação. Comem plantas, sementes, insectos, azeitonas, bolotas, etc., pelo que outrora eram criados em sistema de pastoreio, em bandos, nos campos de Idanha.



Galinha pedrês

As primeiras referências a galinhas domesticadas foram encontradas em cerâmica do século VII a.C. Há registos na China de 1400 a.C. Da Grécia, as galinhas espalharam-se pela Europa. A variedade pedrês, crê-se originária do litoral norte, tendo sido difundida por todo o país. Um ditado popular evidencia estes animais: “Galinha pedrês, não a mates nem a dê”.



Galo pelado

Além das cores e padrão característico, distingue-se das outras raças pelo pescoço pelado que resulta de uma mutação genética, vantajosa em países quentes, onde aguentam melhor o calor. Nos galinheiros da Beira Baixa eram comuns até muito recentemente, pois têm vindo a ser substituídos (como outras raças autóctones) pelos galos híbridos de produção.



Pombo-comum

Deriva da espécie selvagem pombo-das-rochas (*Columba livia*) e é uma ave muito comum em áreas urbanas. Alimenta-se na natureza de sementes e bagas; nas cidades, do que estiver disponível nas ruas. Nas grandes cidades, não tendo predadores naturais, a sua proliferação é muito rápida, sendo por vezes fonte de alguns problemas. No campo é muito apreciado em culinária.



Galo preto lusitano

As galinhas são o animal doméstico mais presente e abundante nas quintas, onde são muito úteis no controlo de insectos. A galinha preta foi muito comum por todo o país, pela afamada qualidade da carne e por ser boa reprodutora. Outrora foi utilizada em rituais diversos da cultura popular por se acreditar que a sua cor preta tinha o poder de afugentar os maus espíritos.



Ganso

Foram domesticados no Antigo Egipto, para produção de carne e de penas para flechas. São mais activos à noite e com forte sentido territorial, pelo que têm fama de guardar eficientemente as quintas. São grandes cortadores de relva com os seus bicos em serrilha (que igualmente podem ser muito desagradáveis ao morder). O foie gras é fabricado a partir de fígado de ganso.



Pato

É um pato selvagem na América do Sul que foi trazido para o Norte de África, e por isso também é chamado de pato berbere. Rápidamente foi adoptado como ave de criação em vários países da Europa por ter bom crescimento, ser rústico e bom reprodutor. É conhecido por pato mudo, dado o macho emitir um único, som que é um sopro. Pode nadar e voar.



Galo da Índia (coquicho)

O galo Banquiva é originário da Índia e tido como a espécie da qual derivam todas as actuais variedades domésticas. Muito rústicos e adaptáveis a diversas condições naturais, são sobretudo usados como chocadeiras pela grande eficiência das galinhas como mães, podendo chocar várias ninhadas por ano e de qualquer espécie de ave, que adoptam com esmero.

Arboreto

Nos fins da década de 60, o Ribeiro do Freixo, classificado Mata Nacional, ganhava raízes sólidas, na campanha nacional de reflorestação do Estado Novo. António Ribeiro, que ao Arboreto dedicou mais de 40 anos, lembra-se como se fosse ontem do dia em que ali entrou para encarregado-geral, eufemismo de capataz. “Vim para o Ribeiro do Freixo em 1969. Só entreguei a chave este ano, quando sai. Ainda não tive coragem de lá voltar.” Foi, portanto, uma vida a que passou entre árvores e flores. É o guardião das memórias daquele território, hoje praticamente entregue a si próprio. “O Ribeiro do Freixo são 260 hectares que pertencem à Direcção Regional de Agricultura e Pescas do Centro e outros 40 hectares aos Serviços Florestais.” No início, não havia mãos a medir no Ribeiro do Freixo. “Trabalhavam aqui trinta pessoas. De Abril a Outubro, às vezes ultrapassavam cinquenta. A grande cultura era a do eucalipto. Em 1974, plantavam-se anualmente três milhões de eucaliptos.” Em Abril desse mesmo ano, as sementes foram outras. >





Arboreto

➤ Eram de mudança. O país floresceu, mas o Arboreto começou lentamente a traçar o caminho contrário. Embora no viveiro do Ribeiro do Freixo comesçassem também a crescer espécies novas, sobretudo plantas ornamentais, que António Ribeiro tratava como filhos, mantendo activos o viveiro e os funcionários que ali permaneciam. O Arboreto tornou-se mais aberto ao exterior, sendo certo que foi desde sempre tradição receber visitas de escolas. Aqui se plantaram uma profusão de espécies, devidamente identificadas, fruto de uma via experimentalista que ali floresceu. A partir de metade da década de 90, o Arboreto ganhou novas valências. “Criou-se um mini-zoo. Veados, javalis, raposas, corços, faisões, perdizes.” Isto deu novo fôlego ao Ribeiro do Freixo, no Ladoeiro, mesmo que o número de funcionários fosse já reduzidíssimo. Até que um dia António Ribeiro foi praticamente deixado só com as suas memórias. Foram essas, e mais ele, que mantiveram o viveiro vivo. Como sempre, a aguardar novos ciclos.

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge





O primeiro conde de Idanha a-Nova foi conselheiro de dois reis e de uma regente do reino. É daqueles homens-sombra cuja importância a História vai desvendando.

Nasceu em 1510, na última década do reinado de D. Manuel I, eterno Príncipe Perfeito. O pai, António Carneiro, era homem da absoluta confiança de el-rei, que o nomeara Escrivão da Puridade, o responsável por elaborar os documentos particulares do rei. Nasceu no Ribatejo, numa quinta abastada, à sombra da expansão quinhentista. Cresceu na Corte, conhecendo as suas subtilezas. Em 1521, com a morte de D. Manuel, é D. João III aclamado rei, e António Carneiro mantém com o sucessor a mesma relação de confiança. Em 1530, Pedro Carneiro sucedeu ao pai no cargo de Escrivão da Puridade de D. João III. Tinha apenas vinte anos. Sempre lhe foi reconhecida grande ponderação e diplomacia numa Corte de facções. Mesmo quando integrou as “negociações” para trazer para Portugal o Santo Ofício da Inquisição. A morte de D. João III, em 1557, abriu a crise de sucessão. D. Sebastião era bebé, no berço da monarquia. Disputavam a regência Dona Catarina, viúva de D. João III, e o cardeal D. Henrique, irmão. Pedro Carneiro ficou ao lado de Catarina de Áustria, transformando-se em inimigo visceral de D. Henrique. Quando esta cedeu a regência, D. Henrique exilou Pedro Carneiro da Corte, onde regressou pouco depois, era já D. Sebastião rei, que lhe restituiu o cargo. Alcançou preponderância quando encabeçou, na qualidade de conselheiro, uma missão junto a Filipe II, de Espanha, salvaguardando o reino de Portugal. Conta-se ainda que foi ele quem intercedeu junto do rei para que Luís de Camões tivesse licença régia para publicar *Os Lusíadas*. Pedro Carneiro, que era também vedor (gestor) da Fazenda, alertou o soberano para os perigos da expedição de Alcácer Quibir, onde D. Sebastião perdeu a vida. Pedro Carneiro era um dos cinco governadores do reino quando D. Henrique, seu velho inimigo, foi coroado rei. Seria preso em sua casa, em pleno luto pela morte dos seus dois filhos em Alcácer Quibir. Estas e outras injustiças aproximaram-no de Filipe II, que em breve tomaria a soberania portuguesa. Pedro Carneiro seria ressarcido.

E aqui se transformou no primeiro conde e alcaide-mor de Idanha-a-Nova.

texto Luís Pedro Cabral ilustração Alex Gozblau

A detailed oil painting of a man with a full, dark beard and mustache, looking slightly to the left. He is wearing a dark red, textured garment over a white ruffled collar with a gold and red pattern. The background features a draped curtain on the left and a wooden shelf with books on the right.

Pêro D'Alcáçovas Carneiro Conde das Idanhas

Uma tarde no *Ladoeiro*



À imensa planura que o olhar abarca do alto da escarpa onde a sede de concelho está situada chamamos a **Campina** ou **Campanha da Idanha**. Porém, o centro deste extenso território é outro: uma aldeia chamada **Ladoeiro** ❶. Estrategicamente situada no eixo viário que liga o concelho de Idanha-a-Nova a Castelo Branco e a Espanha pelo sul, é também o centro nevrálgico de uma vasta área de cultivo assente no regadio, com mais de 8000 hectares, fruto do projecto hidroagrícola da Barragem Marechal Carmona, construída em finais dos anos 40 do século XX. Este projecto veio a modificar, de modo irreversível, a fisionomia de uma paisagem historicamente desenhada pelas culturas de sequeiro, fruto de um clima assumidamente mediterrânico que torna impossível a variação de culturas: invernos longos, frios e chuvosos e verões prolongados, quentes e secos. Aqui se plantou tomate, melão, melancia, pimento, tabaco e pomares variados, com destaque para a laranja e o dióspiro. O Ladoeiro foi ainda terreno experimental, onde se tentou a introdução de várias culturas, como o algodão, o cânhamo e o amendoim.

Junto à aldeia, a grande unidade industrial de transformação de concentrado de tomate (SAIPOL) é um testemunho impressionante do lugar que Portugal ocupou enquanto primeiro produtor mundial deste fruto. Desactivada, está hoje em vias de recuperação

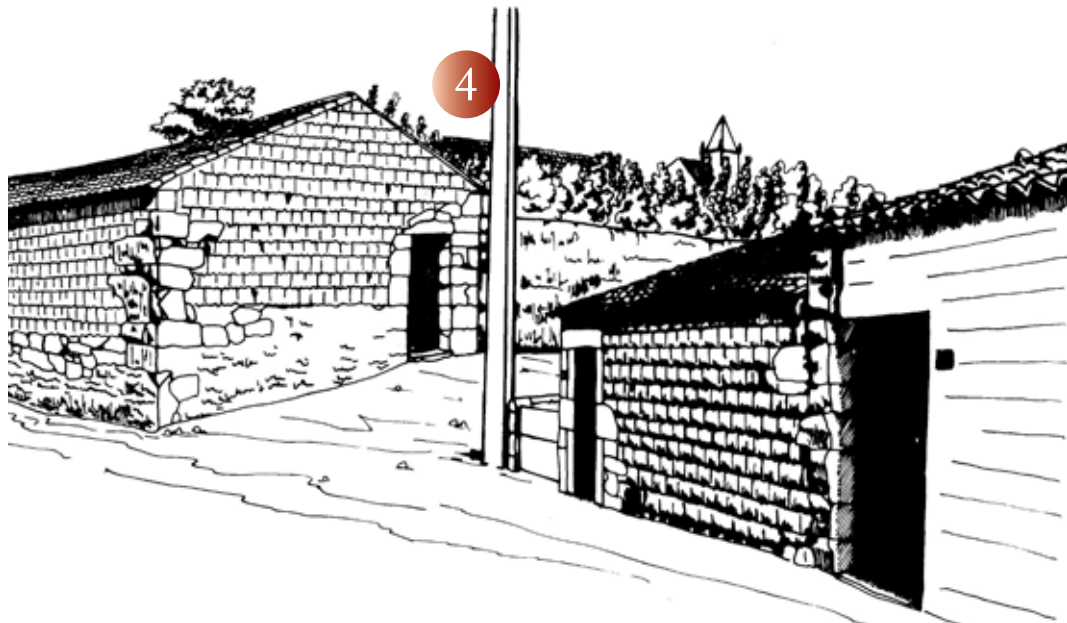


através de um projecto de reconversão ligado ao sector agrícola (Centro Logístico Agroalimentar do Ladoeiro) e de um projecto museológico destinado a salvaguardar a memória das práticas agrícolas associadas ao regadio, em tempos fundamental no desenvolvimento da região, marcado pelos trânsitos que acompanhavam os ciclos produtivos da policultura vigente, envolvendo centenas de pessoas oriundas das mais diversas partes do país, muitas das quais acabariam por aqui se instalar.

Ao contrário do que muitos supõem, há uma longa história por trás das marcas perceptíveis da realidade mais recente, de que são exemplo os vestígios da ocupação romana encontrados no território da freguesia. Certo é que, do ponto de vista documental, os registos mais antigos que se conhecem do Ladoeiro remontam aos inícios do século XVI (1505), onde a aldeia surge referida como Lodoeiro e Esporão. Dos dois topónimos, o primeiro acaba por se impor, dando origem ao nome actual, que alguns consideram estar associado à natureza do terreno, dado à formação de charcos e bacias pantanosas, os lodeiros. A **aldeia** ❷ dessa altura situar-se-ia sensivelmente onde se encontra hoje, com o núcleo original assente num esporão de caliça, rocha sedimentar branda da região, de onde lhe advém o outro nome por que foi conhecida até meados do século XVII. ➤



> O património construído não assume aqui o carácter monumental de outras localidades concelhias. A sua expressão é discreta, exigindo um olhar especialmente atento da parte do visitante. Tome-se como ponto de partida as instalações da Associação de Regantes e Beneficiários, obra do Estado Novo datada do 3º quartel do século XX, junto às quais se observa um bom exemplo dos canais de irrigação do sistema de regadio. É um instante até ao Largo do Adro, já no centro da povoação. Dominando o horizonte da aldeia, a Igreja Matriz (séculos XIX-XX) tem uma fachada original, definida pela torre sineira colocada ao eixo, sobre a galilé de entrada. A partir daqui, é deambular pelas ruas, com atenção os pormenores: portados, janelas, ferros forjados, calçada em gorrão. Ainda assim, vale a pena destacar alguns conjuntos edificados: as Capelas do Espírito Santo e da Misericórdia, construções sóbrias dos séculos XVI-XVII; as fontes, entre as quais se encontra um dos mais belos exemplares de toda a região, a **Fonte Grande** ③, em cantaria de granito, datada de 1571, com o escudo de armas do reinado de D. Sebastião; o conjunto urbano do Largo da Ladeira, com a grande casa de balcão, exemplar único na aldeia, de interessante fachada em cantaria de granito, evocativa do estilo chão nacional. A este registo junta-se um dos aspectos mais distintivos do Ladoeiro, o da arquitectura em terra, que tem aqui a sua expressão



máxima em termos regionais. O elevado grau da utilização do adobe (tijolos de terra, barro e palha amassados, secos ao sol), o recurso mais acessível nesta área pobre em pedra útil para construção, é testemunhado, ainda hoje, pelo número significativo de estruturas – essencialmente **palheiros** ④, muitos dos quais em uso – que persistem pela aldeia. Uma salvaguarda, porém: hoje já não se constrói em adobe no Ladoeiro e, quer por falta de manutenção, quer pela alteração das estruturas a partir de materiais construtivos mais comuns nos nossos dias, esta é uma realidade ameaçada. Numa altura em que assistimos à recuperação do património cultural nas suas acepções mais abrangentes e a arquitectura de terra regista um interesse crescente, impõe-se um olhar para esta realidade tão próxima de nós, cujo inegável interesse reside tanto na protecção de um capital de saber particular à região, como no potencial que encerra enquanto proposta de intervenção urbana a partir de uma tecnologia tradicional, ecológica e sustentável. A súpula destes elementos traduz-se numa das paisagens mais fortemente humanizadas da região, onde a exploração agrícola intensiva permitida pelas disponibilidades hídricas configura uma realidade bastante diversa do restante concelho. Recurso primordial, a terra é, literalmente, a base de sustentação da comunidade do Ladoeiro, que dela come e nela vive.

Sabores de Idanha

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge

Do azeite ao mel, da carne ao queijo, do montado à horta, os produtos tradicionais do concelho de Idanha-a-Nova estão bem e recomendam-se. Dos projectos mais tradicionais aos mais inovadores, a marca transversal é a qualidade. Com escalas e objectivos distintos, estes projectos estão unidos por algo comum: assegurar continuidade no esforço integrado de promoção do concelho e dos seus produtos genuínos.

PORCO MONTADO

As suas mãos são duras e gretadas. São mãos de trabalho as que na circunstância conduzem uma velha carrinha, habituada ao trajecto entre a vila de Oledo e o montado de Júlio Cardoso, que é a alma da Porco Montado, uma empresa familiar, orgulhosa da sua criação e da primeiríssima qualidade da sua carne. Melhor exemplo, não podia haver: “Forneço porco preto para Espanha, para fazer o Pata Negra”. No mercado nacional, vende a retalho, sobretudo para Coimbra. É Júlio Cardoso quem acompanha todos os aspectos da sua exploração, distribuição incluída. “Ao todo, tenho neste momento cerca de 200 animais na exploração.” Mas não se deixem enganar pelo nome. Embora na Porco Montado o porco preto seja rei, também ali se criam vacas e ovelhas.



Júlio Cardoso

FONTE ENSONSA

É na Fonte Ensonsa, em Idanha-a-Nova, que nasce o Queijo da Fonte, “de leite de cabra pasteurizado, curado e fresco”. Não há segredo para a qualidade do seu queijo. As respostas encontram-se no pastoreio permanente, na alimentação dos animais, no prado ou com erva fresca. “É uma forma natural, sem aditivos, de enriquecer o leite em ácidos gordos polinsaturados, saudáveis.” A Fonte Ensonsa produz também requeijão, queijo fresco, de leite cru, e os queijos com ervas aromáticas. Serve o mercado nacional e já deu passos seguros nos EUA e na Europa.



Piedade Torrado

MEL

A apicultura é para Joaquim Dias uma paixão: “Quem é picado pela abelha fica com o veneno dela até ao fim da vida”. Assim ficou para sempre ligado às abelhas. “Tenho necessidade de me sentir perto delas. É por isso que nunca hei-de deixar de produzir mel. Tantas vezes fui picado acabei por ficar imune.” Joaquim Dias produz mel desde a década de oitenta, quanto teve o seu primeiro cortiço. “Hoje em dia já não tenho cortiços, só colmeias móveis. Tenho cerca de 200 colónias. A produção ronda em média três toneladas de mel.” A qualidade do seu mel é reconhecida por todos, traduz as características da região e distingue-o de outros. “É um mel mais claro, de sabor mais suave, de rosmaninho, mais fluído, da planície.” De Idanha.



Joaquim Dias

LAGAR DE PROENÇA-A-VELHA

O azeite Lagar de Proença-a-Velha tem na sua génese uma intervenção museológica sem paralelo no país, o Núcleo do Azeite/Lagares de Proença-a-Velha. “Como produto regional de excelência, as expectativas são muito elevadas. Até por estarmos integrados na rede europeia e mundial de Geoparques, da UNESCO, associando-o a um território igualmente de excelência”, refere Armindo Jacinto. O azeite é uma cultura tradicional do concelho desde tempos imemoriais. “Hoje, é produzido com a mais moderna tecnologia. É de grande qualidade, com as suas características organolépticas bem definidas, a origem produtiva, o factor biológico, todos os parâmetros que o valorizam no mercado.” O objectivo é “transformar Proença-a-Velha na capital do azeite, associando-a ao nosso território e dinamizando a sua economia”.



Armindo Jacinto

MONTES DA RAIA

O Montes da Raia é um agrupamento de criadores de bovinos, ovinos e caprinos. Voz a João Perdigoto, um dos seus gerentes: “Este projecto começou a ser desenvolvido há cinco anos. A sua ideia seminal foi a de apresentar uma produção com características locais, com os traços naturais e culturais da região. Criar produtos específicos para colocar em mercados específicos, exteriores à região”. A grande prioridade foi a estabelecer a notoriedade da marca. Em paralelo, “algo muito inovador na região, um projecto de investigação e desenvolvimento com várias universidades para sabermos produzir carne com os melhores parâmetros para cada uma das características. Os resultados são excelentes no produto final”. O seu método de produção assenta em rigor. E vai do prado ao prato.



João Perdigoto

PLANALTO RAIANO

A Planalto Raiano – cooperativa agrícola e pecuária – surgiu da fusão da associação BioRaia com a extinta Coopidanha. Tem actualmente 65 cooperantes, cuja origem assenta ainda maioritariamente no concelho de Idanha-a-Nova, mas se estende tão longe quanto as margens do Douro. Joaquim Pinto, com larga experiência no sector da pecuária, sorri ao futuro, embora reconheça que o caminho é sinuoso. “Por enquanto, o nosso mercado é sobretudo nacional. Embora haja muita procura do mercado espanhol para o borrego, que é mais valorizado do outro lado da fronteira.” A Planalto Raiano começa a sedimentar a sua actividade. “Tentamos escoar os nossos produtos aos melhores preços. Temos conseguido fazê-lo com bons resultados, fruto da sua qualidade.”



*Joaquim Ferreira Pinto
e Rui Nunes*

HORTAS D'IDANHA

Joaquim Soares coloca alta a fasquia: “Produzimos a melhor melancia do mundo”. É só um dos muitos produtos hortofrutícolas que brota da campina. A Hortas d’Idanha deu novo fôlego ao potencial agrícola do concelho. A CM de Idanha-a-Nova, com 44 por cento do seu capital social, é o gerador. O objectivo é a “produção, transformação e comercialização dos produtos hortofrutícolas, em fresco e para indústria”. Os resultados são francamente animadores. “Trabalhamos com os grupos Auchan e Intermarché. No ano passado, escoámos 750 toneladas de melancia. Este ano, serão 1200. Além de 900 toneladas de beringela para indústria, para uma empresa francesa.” A Hortas D’Idanha quer consolidar o mercado nacional. Mas já pisca o olho à exportação.



Joaquim Soares

XV FEIRA RAIANA

Desenvolvimento Local e Cooperação Transfronteiriça



“Produtos da Terra”

28 a 31 de Julho de 2011

IDANHA-A-NOVA



agenda/festas/feiras

Aldeia de Santa

Margarida

Último sábado de cada mês
3 de Agosto

8 de Dezembro

Idanha-a-Nova

4.ª quinta-feira de cada mês

29 de Setembro

(Feira de São Miguel)

21 de Dezembro

(Feira de Natal)

Ladoeiro

2.ª terça-feira de cada mês

12 de Agosto

20 de Setembro

Medelim

1.º sábado de cada mês

Monsanto

3.º sábado de cada mês

15 de Agosto

2.º sábado de Setembro

(Santuário da
Senhora da Azenha)

Monfortinho

Todas as sextas-feiras, em
Termas de Monfortinho

Oleodo

1.º domingo de cada mês

20 de Agosto

Penha Garcia

1.º sábado de cada mês

25 de Agosto

Proença-a-Velha

5 de Agosto

(Feira de Nossa

Senhora das Neves)

28 de Outubro

(Feira das Gulosas)

Rosmaninhal

1.ª quarta-feira de cada mês

5 de Setembro

São Miguel d'Acha

2.º sábado de cada mês

Salvaterra do Extremo

Último domingo
de cada mês

Zebreira

2.ª quarta-feira de cada mês

7 de Setembro

JULHO

2 e 3

Monsanto

Festa em honra de
São Pedro de Vir a Corça

2,9,16,23 e 30

Proença-a-Velha

Serões d'Aldeia

16 e 17

Ladoeiro

VI Festival da Melancia

26

Proença-a-Velha

Dia dos Avós

28 a 31

Idanha-a-Nova

Feira Raiana – Festival
da gastronomia

30 e 31

Idanha-a-Nova

Festa N. Sra. das Dores
e Espírito Santo

31

Oleodo

Passeio BTT (ADRO)

AGOSTO

5 a 8

Oleodo

Festa de Santo António
e São Pedro

12 a 14

Toulões

Festa em honra de Santo
António

13 e 14

Salvaterra do Extremo

Festa em honra de
Santa Luzia

Termas de Monfortinho

Festa em honra de Nossa
Senhora da Saúde nas
Termas de Monfortinho

13,14 e 15

Aldeia de Santa

Margarida

Festas populares em honra
de Santa Margarida, São
Sebastião e Santo António

Segura

Festa de Nossa

Senhora da Conceição

São Miguel D'Acha

Festa de Nossa Senhora
do Miradoiro

15

Proença-a-Velha

Dia de Nossa Senhora da
Silva: Padroeira de Proença-
a-Velha, fado ao luar, ciclo
de exposições.

17 e 18

Penha Garcia

Jornadas Templárias

Festa de Nossa Senhora
da Conceição

19 a 22

Proença-a-Velha

Festejos em honra de Nosso
Senhor do Calvário

20 e 21

Rosmaninhal – Soalheiras

Festa em honra do Imaculado
Coração de Maria

Ladoeiro

Festa do Santíssimo
Sacramento; Festa em honra
de Santo Isidro

26 a 29

Alcafozes

Festa em honra de N. Sra.
do Loreto (Padroeira
Universal da Aviação)

27 e 28

Medelim

Festa em honra de Nosso
Senhor do Calvário de
Medelim

Rosmaninhal – Cegonhas

Festa em honra de Nossa
Senhora de Fátima

Zebreira

Festa em honra de
Santo Isidro

SETEMBRO

3 e 4

Monsanto - Relva

Festa em honra de São
Sebastião

8 a 10

Zebreira

Festa em honra de Nossa
Senhora da Piedade

10 e 11

Monsanto

Festa em honra da Senhora
da Azenha

18

Proença-a-Velha

Festa das Vindimas;
Fim do ciclo das exposições

29

São Miguel D'Acha

Festa em honra do Arcanjo
São Miguel

OUTUBRO

1

Idanha-a-Nova

Comemoração
do Dia do Idoso

1 e 2

Idanha-a-Velha e

Monsanto

Prova de Orientação
nas Aldeias Históricas

agenda/festas/exposições

2

Proença-a-Velha

IX Festival de Acordeonistas e Tocadores de Concertinas

2 e 3

São Miguel D'Acha

Feira de Actividades

5

Proença-a-Velha

Início de visitas temáticas
"Rota do Azeite:
da Apanha ao Lagar"
(até 31 de Dezembro)

15 e 16

Idanha-a-Nova

Passeio BTT - Trilhos da Raia (ACIN)

Idanha-a-Velha

III Festival do Casqueiro;
pão, bolos e tradições

NOVEMBRO

1

Aldeia de Santa

Margarida

Missa dos Santos;
Ramo dos Santos

11

São Miguel D'Acha

Magusto do São Martinho

12

Oledo

Festa de S. Martinho

12 e 13

São Miguel D'Acha

II Festival dos Vinhos e Licores

13

Proença-a-Velha

Magusto Comunitário
de São Martinho

DEZEMBRO

7 e 8

Segura

Corte e entrada do Madeiro

8

Alcafozes, Idanha-a-Nova, Proença-a-Velha, Toulões, Zebreira

Entrada dos Madeiros

10

Proença-a-Velha

Tradicional matança
do porco

11

Oledo

Entrada do Madeiro

18

Aldeia de Santa

Margarida

Corte do Madeiro na noite
de 18 para 19, descarga do
Madeiro no adro da igreja
entre as 22h e as 00h, toque
dos sinos

23

Rosmaninhal

Entrada dos Madeiros

São Miguel D'Acha

Festival da Filhó

24

Aldeia de Santa

Margarida

00h30 Missa do Galo,
lançamento do balão
de ar quente e descarga
de fogo de artifício

Idanha-a-Nova, Oledo

Rosmaninhal – Soalheiras,

Rosmaninhal – Cegonhas,

Segura, Toulões

Atear dos Madeiros

São Miguel D'Acha

Missa do Galo e Cântico
das Alvíssaras

Zebreira

Missa do Galo

25

Aldeia de Santa

Margarida

Missa de Natal, lançamento
do 2º balão de ar quente e
descarga de fogo de artifício

31

Proença-a-Velha,

São Miguel D'Acha

Passagem de Ano

Exposições

JULHO

Continuam

Idanha-a-Nova

"Agricultura nos Campos
de Idanha", CCR

"Tecnologia Tradicional
do Azeite em Portugal"
Galeria Núcleo do Azeite /
Lagares de Proença-a-Velha
Até Julho

Candeeiros de Azeite
da Coleção Margiochi,
do Museu de Évora, CCR

Penha Garcia

"Padre João Pires de Campos
– Coleções de uma Vida"
Posto de Turismo

Medelim / Monsanto

Casa de Medelim / Posto
de Turismo de Monsanto –
Pólo da Gastronomia
"Fernando Galhano –
documental"

JULHO A DEZEMBRO

Idanha-a-Nova

"Oleiros de Idanha", CCR

"Quando a gente andava ao
"menério", CCR

"Arte Sacra da Sta. Casa da
Misericórdia de Proença-a-
Velha", Fórum Cultural da
R. de São Pedro

AGOSTO

Idanha-a-Nova

Projecto Oralidades, CCR

AGOSTO A DEZEMBRO

Monsanto

"A pesca" – fotografia de
Bernard Cornu
Posto de Turismo – Pólo da
Gastronomia de Monsanto

DEZEMBRO

Idanha-a-Nova

Miguel Branco, CCR

agenda/serviço educativo

O Serviço Educativo do município de Idanha-a-Nova incentiva o contacto com a diversidade das práticas culturais contemporâneas, elabora projectos de dinamização cultural na região e valoriza os patrimónios locais. O público escolar, a população idosa e a comunidade concelhia são eixos de intervenção prioritários. O programa proposto tem datas de referência que poderão sofrer alterações em função das disponibilidades e do interesse pelas várias iniciativas.

Julho a Dezembro

Visitas orientadas para público escolar:

► Centro Cultural Raiano

*Agricultura nos Campos de Idanha
Óleiros de Idanha*

Quando a gente andava ao “menério”

► Lagares de Proença-a-Velha

Núcleo do Azeite

► Aldeia Histórica / Complexo

Monumental de Idanha-a-Velha

(Percorso urbano, Igreja de Sta. Maria/ Sé Catedral;

Lagar de Varas e Museu Epigráfico)

Centro Cultural Raiano / Gabinete de Turismo:

Tel. 277 202 900; Fax: 277 202 944;

email: ccraiano@iol.pt / turismo@cm-idanhanova.pt

Programas Educativos

A Escola vai ao Geopark

Programas educativos nas áreas das Geociências e Educação Ambiental destinados a instituições de ensino

Penha Garcia

Saída de Campo: Na Rota dos Fósseis – em busca dos vestígios das trilobites (Cruziana)

Monsanto

Saída de Campo: No Monte-Ilha Granítico de Monsanto

Penha Garcia e Monsanto

Saída de Campo: Os fósseis de Penha Garcia e os barrocais de Monsanto

Programas Educativos

O Geopark vai à Escola

Programas educativos nas áreas das Geociências e Educação Ambiental destinados a instituições de ensino

Atelier de Fósseis (moldes, modelos e pinturas):

“Fósseis ao teu gosto!”

Workshops:

► Mas afinal o que é o Geopark NaturTejo?

► Vamos aprender com as pedras!

► Águas, rochas e seres vivos, todos unidos!

► Rochas para que vos quero!

► Fósseis e História da Terra e da Vida!

► O património geológico é importante para a sociedade?

Geopark Naturtejo

Tel. 272 320 176; Fax: 272 320 137

email: pergunta@geonaturescola.com

www.geonaturescola.com



passaio autom6vel de Malpica do Tejo a Salvaterra do Extremo

1 Malpica do Tejo – Monforte da Beira

À chegada a Malpica do Tejo e vindos de Castelo Branco, deparamos com uma aldeia ainda com muitos vestígios dos antigos modos de vida desta região, como as hortas e casas de xisto.

Saindo em direcção a Monforte da Beira, encontramos muitos muros em taipa, relíquias da arquitectura em terra, tradicional da região. Ao longo desta estrada, à nossa direita, temos o território do Parque Natural, no centro do qual corre o Tejo, e no horizonte avista-se a serra espanhola de S. Pedro. À esquerda da estrada, observa-se o planalto dos concelhos de Castelo Branco e Idanha-a-Nova e, como pano de fundo, a Serra da Estrela.

Monforte justifica algum tempo de visita. Perca-se pelas ruas e descubra um dos portados manuelinos mais interessantes da região

2 Monforte da Beira – Cegonhas

Saindo da aldeia, entra-se numa estrada secundária à direita, através da paisagem natural de sobreiros e azinheiras onde circulam rebanhos de ovelhas e cabras. Descendo um vale de natureza agreste e selvagem, chegamos ao rio Aravil, onde na ponte se pode apreciar a tranquilidade da paisagem.

Subindo a encosta íngreme, chega-se à povoação das Cegonhas, nome que se refere aos aparelhos ancestrais de rega conhecidos por cegonhas ou picotas, e não às aves. Curiosidade, nas hortas e bermas de estradas, são as sebes com figueiras da Índia, um cacto de grande rusticidade com um fruto apreciado, mas coberto de centenas de pequenos espinhos. Antes de sair da povoação, logo antes da capela, viramos em direcção às Soalheiras.

3 Cegonhas – Rosmaninhal

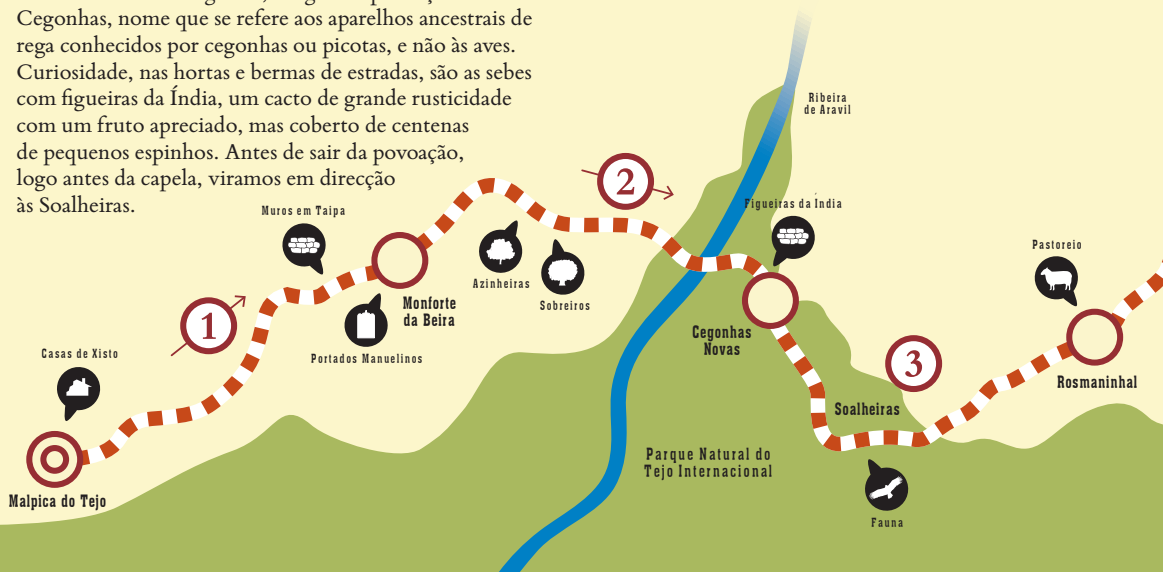
À entrada das Soalheiras, ao longo do lado direito da estrada, temos a região dos Alares, a mais selvagem do Parque Natural. Estes são os domínios mais importantes de muitas espécies de fauna, o que motivou a criação desta área protegida.

Várias espécies de aves ameaçadas encontram aqui um dos seus últimos refúgios para território e procriação, reunindo-se aqui uma grande percentagem das suas populações no território europeu.

O Rosmaninhal, aldeia imensa, foi outrora uma das mais importantes e prósperas povoações da região, com um património cultural notável a vários títulos.

4 Rosmaninhal – Segura

Continuando pelos montes em direcção a Segura, a estrada permite desfrutar da panorâmica envolvente. Já nas imediações desta aldeia fronteiriça, seguimos cercados por grandes muros em xisto, construídos com mestria para proteger as hortas de animais e homens. Desembocamos junto ao antigo Posto da guarda-fiscal, actualmente convertido em posto de informação turística. Velha fortaleza fronteiriça, Segura é repleta de tradições e histórias do contrabando, emigração e defesa do território.



5 Segura – Salvaterra do Extremo

Seguimos depois em direcção a Salvaterra do Extremo entre montados de azinheira e matos de giestas e estevas, em exploração da pastorícia extensiva de ovelhas e vacas. A aldeia surge ao fim de uns quilómetros de estrada. Rica de velhas tradições que perduram nos nossos dias, é agradável percorrê-la até a arriba sobre o rio Erges, onde encontramos de frente o castelo de Peñafiel, testemunho de uma importância estratégica nas definições do território.

Aqui termina o Parque Natural do Tejo Internacional, cujo perímetro vimos seguindo nas longas estradas percorridas.



agenda

Percursos/ Desporto

JULHO

29

Idanha-a-Nova

“Sessão de Astronomia no Verão – Idanha-a-Nova”
Actividade integrada na “XV Edição da Feira Raiana em Idanha-a-Nova”

Encontro: 21h15, junto à Igreja Matriz de Idanha-a-Nova
Limite de inscrição: 27 de Julho
Gratuito

30

Oleodo

“Sessão de Astronomia no Verão – Oleodo”
Actividade integrada na “XV Edição da Feira Raiana em Idanha-a-Nova”
Encontro: 21h15, junto à Igreja Matriz de Oleodo
Limite de inscrição: 28 de Julho
Gratuito

31

Idanha-a-Nova

“Sessão de Astronomia no Verão – Parque de Campismo de Idanha-a-Nova”
Actividade integrada na “XV Edição da Feira Raiana em Idanha-a-Nova”
Encontro: 21h15, junto ao Parque de Campismo de Idanha-a-Nova, na Barragem Marechal Carmona
Limite de inscrição: 28 de Julho
Gratuito

AGOSTO

13

Zarza-la-Mayor – Salvaterra do Extremo

Passeio Pedestre
“Contrabandeando por Territórios Luso-Castelhanos”
Limite de inscrição: 10 de Agosto
Preço: 7,50€

SETEMBRO

25

Termas de Monfortinho

Passeio Pedestre
“As Águas do Erges”
Encontro: 8h30, junto ao Turismo de Monfortinho, no edifício das Piscinas Municipais de Monfortinho.
Limite de inscrição: 21 de Setembro
Preço: 7,50€

OCTUBRO

23

Segura

Passeio Pedestre
“Diferente Patrimónios Cegonhas e Minério”
Encontro: 8h30, junto à Igreja Matriz de Segura
Limite de inscrição: 19 Outubro
Preço: 7,50€

NOVEMBRO

27

Penha Garcia

Passeio Micológico
“Aromas Da Terra II”
Encontro: 8h30 junto às bombas de gasolina de Penha Garcia
Limite de inscrição: 23 de Novembro
Preço: 7,50€

www.turismodenatureza.com
info@turismodenatureza.com

António Pascoal Penha Garcia

Nas redondezas, ninguém o conhece por António Pascoal. Em Penha Garcia, onde nasceu e cresceu, é o Tó Rascão, um homem com magia nas mãos, para quem a madeira não oferece segredos. Foi um talento que descobriu não tinha mais de sete anos. “Em criança, quando os meus pais andavam pelo campo, eu brincava muito com a madeira, ao sabor da imaginação.” Ainda hoje assim é. As peças que brotam das suas mãos são muito mais elaboradas, mas é a mesma imaginação que as alimenta. “Não penso nas peças antes de as fazer. Elas vão crescendo, como se tivessem vida própria.” A criança foi um dia para a escola, que completou em Lisboa, onde se fez homem, indo depois para o Algarve, para a indústria hoteleira, seguindo a diáspora, primeiro Holanda, depois França. E nunca deixou de trabalhar a madeira, que é para si quase uma religião. Até que se confirmou o adágio: “Bom filho a casa torna”. E foi na raiz que encontrou mais tempo para voltar a moldar a madeira. “É a minha paixão. O cheiro, o toque. A partir de 1977, não parei mais.” Figuras humanas, animais, cadeirões, móveis, os mais variados objectos nasciam a ritmo imparável. “Sou autodidacta, mas informei-me o mais que pude sobre o tratamento das madeiras.” A sua fama cresceu ao mesmo ritmo, pois muita gente ia a Penha Garcia para comprar as suas peças, outros encomendavam-nas. E surgiram as primeiras exposições, o que tornou a sua arte nacional. Um belo dia, estava o então presidente Mário Soares de visita ao concelho de Idanha-a-Nova e viu o mobiliário de Tó Rascão, António Pascoal, na circunstância. Os elogios presidenciais consolidaram a sua vontade de fazer vida da sua arte. E, já lá vai mais de uma década, quase concretizava esse sonho. “Surgiu aqui um projecto de quase 100 mil euros para uma linha de montagem.” António Pascoal andava nas nuvens, mas teve de recolocar os pés na terra. Esse projecto falhou. “Tive de dedicar-me mais à parte comercial, faço móveis comuns e restauro outros.” Quando tem tempo livre, faz então o que mais gosta na vida. Transforma pedaços de madeira em objectos de arte. Nesses momentos, é como se o tempo voasse.





Alcafozes

José Antunes

B.º N Sra. do Loreto, 34
6060-011 Alcafozes
277 914 206
Cadeireiro

Aldeia de Sta. Margarida

Maria Otília Pereira

R. de Sto. António, 55
6060-021 Aldeia Sta.
Margarida
962 856 149
Doçaria regional

Idanha-a-Nova

Carla Santos

R. do Tinto
Chão do Vale, Lt. 5
6060-165 Idanha-a-Nova
962 941 916
Peças em estanho
dimensional; Découpage
(técnica do guardanapo);
artesanato variado
(objectos com relevo)
www.cs-artesdecorativas.blogspot.com

José Relvas

Sra. da Graça
6060-191 Idanha-a-Nova
962 692 887
Adufes; flautas

Maria Ascensão Antunes

Av. Mouzinho de
Albuquerque, 68
6060-179 Idanha-a-Nova
277 202 167
Bordados Castelo Branco;
vitral e estanho; arte aplicada

Maria Isabel de Mello Pinto

R. Vaz Preto, 41
6060-126 Idanha-a-Nova
277 202 253 / 913 678 252
Ponto cruz

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo

R. de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023
Adufes; marafonas; rodilhas;
aventais de raiana; sacolas

artesanos

Rui César Nunes de Menezes

R. 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

Sara Martins

R. Dr. João Esteves Perdigoto,
Lt. 39
6060-102 Idanha-a-Nova
966 213 613
Ponto cruz; ponto cadeia

Zélia Cordeiro

R. de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
936 657 296
Pintura em vidro e tecido;
flores em cetim; estanho;
quadros a três dimensões

Idanha-a-Velha Maria de Fátima

Oliveira e Silva
R. do Espírito Santo
6060-041 Idanha-a-Velha
272 344 189 / 967 227 927
Rodilhas; adufes



Maria Isabel

R. do Castelo, 14
6060-041 Idanha-a-Velha
277 914 256
Adufes; marafonas

Proença-a-Velha

António Martinho

R. do Espírito Santo, 27
6060-069 Proença-a-Velha
934 376 990
Retratos ou composições
a partir de fotografias
www.tree-song.com

Joana Burnay

R. do Espírito Santo, 27
6060-069 Proença-a-Velha
963 489 915
Pintura; pintura decorativa

Ladoeiro

João Ludgero

e Maria Herrero

Quinta dos Trevos, bat.500
Cx. Pessoal 502
6060-259 Ladoeiro
277 927 435 / 936 912 980
Ferro forjado; marcenaria;
restauro de móveis;
tecilagem; velas; artesanato
em madeira; workshops em
qualquer das áreas (mínimo
de 4 inscrições)
www.quintadostrevos.com

Joaquim Dias

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

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 Castelo Branco;
renda das duas agulhas

Medelim

Associação “O Arcaz”

R. Direita, 26
6060-051 Medelim
277 312 264
Bordados; pintura; rodilhas;
peças em cortiça

Isabel Moraes

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

Monsanto

Alexandrino Marquez

R. Mercado Novo, 17
Relva
6060-093 Monsanto
277 314 501
Peças em lata
(lanternas e candeias)

Fernanda Aguiar Loja “Ao Castelo”

R. do Castelo, 25
6060-091 Monsanto
962 457 393
Artesanato; velharias;
antiguidades

Joaquim Conceição Almeida “Casa Artesanato”

R. da Capela, 3
6060-091 Monsanto
277 314 102 / 969 059 281
Artigos em cortiça; adufes;
marafonas; rodilhas; loiças;
barro; outros artigos regionais



Maria Amélia Mendonça Fonseca Loja de Artesanato “Templários”

R. da Igreja, 2
6060-091 Monsanto
963 601 936
Peças em estanho; arte
tridimensional;
decoreação em vidro;
reciclagem de tecidos;
marafonas; rendas; adufes;
candeias; lanternas

Maria Alice Gabriel Loja de Artesanato

R. 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

Maria Conceição Régio

Loja de Artesanato
R. Marquês da Graciosa, 12
6060-091 Monsanto
277 366 052 / 967 987 720
Artesanato variado

Maria do Carmo Barbosa

R. do Pardieiro, 9
6060-091 Monsanto
277 314 129 (filha)
Rodilhas; marafonas

Raul Martins Mendonça

R. do Castelo, 6
6060-091 Monsanto
965 447 892
Adufes

Penha Garcia

Loja de Artesanato

A Casa da Ti Mercês

Rua do Espírito Santo, 27
6060-326 Penha Garcia
917 066 625
Cochê; rendas; artesanato
variado; bijutaria diversa

Antónia Nabais Ramos

R. das Mimosas, 11
6060-381 Penha Garcia
277 366 256
Raianas; bolsas de trapo;
marafonas

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

Pascoal e Moreira

R. da Paz, 16
6060-314 Penha Garcia
963 196 848
Restauro de móveis
artesanais

Maria Amélia Ramos Nabais

R. da Tapada, 29
6060-315 Penha Garcia
277 366 219 / 914 006 577
Rendas; bainhas abertas;
colchas; bordados vários

Termas de Monfortinho

Carlos Luís e Noé Luís

R. Padre Alfredo
6060-072 Termas
de Monfortinho
277 434 414
Noé Luís
934 985 300
Cerâmica

Vota na perdiz de escabeche.

FINALISTA
**PERDIZ DE
ESCABECHE**
BEIRA INTERIOR
CATEGORIA CAÇA



As “7 Maravilhas da Gastronomia®” vão promover o património gastronómico nacional, reconhecido e apreciado em todo o mundo pela sua diversidade, pelos sabores únicos e qualidade dos produtos com que os pratos são confeccionados. Vá a www.7maravilhas.sapo.pt e vote na perdiz de escabeche.

Perdiz de Escabeche

A gastronomia nacional confere à perdiz lugar de destaque. De Trás-os-Montes ao Alentejo, passando pelas Beiras, onde o concelho de Idanha-a-Nova e região envolvente regista a sua confecção.





Em termos gerais, o escabeche é uma marinada fria, bastante encorpada, destinada a conservar alimentos cozinhados. O modo de preparação oriundo da Península Ibérica encontra-se espalhado pela bacia mediterrânica – África do Norte e Itália – e em alguns países onde a influência da região de origem se fez sentir: França (Berry), Bélgica e América do Sul, nomeadamente no Chile.

O processo aplica-se sobretudo aos pequenos peixes, que amanhados e fritos se conservam cerca de uma semana, e às aves de caça e de capoeira. O receituário ibérico e o nacional, em particular, confere à perdiz lugar de destaque. São vários os exemplos registados, desde Trás-os-Montes ao Alentejo, passando pelas Beiras, onde o conelho de Idanha-a-Nova e região envolvente regista a sua confecção. Prato com alguma transversalidade social, revela, de certo modo a idiossincrasia da caça na região: uma prática onde contexto formal e informal convivem, onde classes favorecidas e desfavorecidas partilham, embora por razões e modos diversos, um bem comum. Aliás, a riqueza e a tradição cinegética da região atrai a Idanha-a-Nova, desde há muito, caçadores de todo o país. O conelho tem 120.000 hectares de área ordenada de caça, com 86 zonas em efectividade, e é o pano

de fundo de um receituário diversificado onde pontua a Perdiz de Escabeche, quer no registo doméstico, quer no da restauração. A execução do escabeche de perdiz apresenta-se aqui sob duas formas essenciais: o escabeche feito a partir da perdiz crua e a sua confecção a partir da ave já cozida. No primeiro caso (a) a perdiz coze muito lentamente numa panela bem tapada, em conjunto com todos os ingredientes. Na segunda versão muito comum, (b) a perdiz cozida – cujo caldo serve habitualmente para a confecção da canja – é envolvida no escabeche feito à parte.

(a) Põem-se as perdizes na panela com sal, dentes de alho por descascar, azeite e vinagre em partes iguais e quase a cobri-las. Pode juntar-se uma cebola grande cortada em quartos. Coze muito lentamente, bem tapada. Serve-se fria, acompanhada de batata frita ou salada.

(b) Cozem-se as perdizes em água e sal. Numa frigideira grande ou tacho, estufa-se a cebola cortada grosseiramente no azeite, com sal, louro e dentes de alho. Perto do fim deita-se o vinagre, em proporção similar à do azeite, após o que se juntam as perdizes. Come-se quente ou frio, acompanhado da mesma forma. Registam-se pequenas variações recorrentes, como a inclusão da malagueta ou da manjerona, reflexo do gosto de cada um.

restaurantes / Idanha-a-Nova

Idanha-a-Nova

Astrolábio Lounge café

Assume-se como café, mas à noite a música sobe de tom e passa a ter ambiente de bar. Por ter uma grande televisão com TV cabo, é um dos locais mais procurados para ver os jogos de futebol. Fazem tostas; cachorros; hambúrguer; baguetes; menus; crepes; pizzas e francesinhas. *Rua Filarmónica Idanhense, Lt. 67*
6060-Idanha-a-Nova
965 371 326 / 277 201 114
8h-2h
Encerra ao sábado

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. *Zona Nova de Expansão, Tapada do Sobral, Lt. 75*
6060 Idanha-a-Nova
277 202 920 / 277 202 989
12h-15h30 e 19h-22h30
Parque de estacionamento Privativo
Inverno: encerra à terça
Verão: não encerra
De 7,50 a 15€

Centro 2

A discoteca Centro 2 é a única alternativa em Idanha-a-Nova para quem procura diversão noturna ou algo para comer fora de horas. Tostas, hambúrgueres e afins, servidos até ao nascer do dia. No verão o seu espaço exterior é uma opção refrescante. *Zona Nova de expansão, 77*
6060 Idanha-a-Nova
277 202 670

Dulci Panis

Pastelaria, padaria e pizzaria. Pizzas feitas na hora com boa qualidade. Padaria e pastelaria com fabrico próprio, pão quente a toda a hora. Bolos para casamentos e baptizados. *Rua Mousinho de Albuquerque, 78*
6060 Idanha-a-Nova
277 202 738
7h-23h
Não encerra

Esplanada

Fica perto do Politécnico e da Câmara Municipal. Servem pratos do dia e bifés. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada. *Largo do Município, 24*
277 202 862
12h-15h e 19h30-22h
Não encerra
Até 7,50€

Helana

No espaço da antiga fábrica de refrigerantes Raiana, a do famoso Pirolo, que tinha um berlinde na garrafa, funciona hoje o Helana. A gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente. A tarte de chocolate com molho de framboesa foi premiada pela Nestlé. *Rua José Silvestre Ribeiro, 35*
6060 Idanha-a-Nova
277 201 095
12h30-14h30 e 19h30-22h30
www.helana.com
geral@helana.com
Verão: Encerra à terça (todo o dia) e à quarta-feira ao almoço
Inverno: Encerra à terça e quarta-feira (todo o dia)
De 12,50 a 15€

Milaneza

As especialidades são choco frito, massada de cherne, arroz de tamboril, frango no churrasco, tostas e tapas. *Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 84 - A*
6060 Idanha-a-Nova
964 742 378 / 968 918 306
7h30-2h
Encerra ao domingo o restaurante
Prato do dia até 7,50€

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, cataplana de marisco. Tem ainda petiscos como moelas, pica-pau, orelha, salada de polvo, chouriça assada, amêijoas

e camarão frito ou cozido. Conta ainda com uma magnífica esplanada que convida a passar o fim do dia a deslumbrar-se uma bela paisagem. *Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 87*
6060-101 Idanha-a-Nova
Hugo Carvalho - 964 308 459
9h-2h
Encerra domingo para descanso semanal
Refeições a partir de 6,50€

O Espanhol

Para variar da comida regional, que também servem, há bifés e 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. *Tapada do Sobral, Lt. 1*
6060 Idanha-a-Nova
277 202 902
12h-15h e 19h-22h
Encerra à segunda
De 7,50 a 15€

O Moinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. Em alternativa há bifés e cozinha regional, mais indicadas para quem não tem pressa. Os pratos de bacalhau, por exemplo, o panado, são especialidades da casa. Para sobremesa sugere-se a tigelada e o pudim molotof. *Zona Industrial, Lt. 3*
6060 Idanha-a-Nova
277 202 850
12h-15h e 19h-22h
Encerra ao domingo
De 8€

Portão Velho

A casa data de 1894 e era um palheiro. Após obras de recuperação e 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. *Rua do Castelo Velho, 38*
6060 Idanha-a-Nova
968 379 488
12h-14h15 e 19h-22h
Verão: encerra às 23h

Encerra ao sábado
Até 7,50€

Restaurante Sabores da Terra Geo-Restaurante

Conceito de restauração virado para os produtos regionais, gastronomia tradicional beirã. Pratos como ensopado de borrego, borrego na brasa, polvo à lagareiro, bacalhau à lagareiro, bacalhau à casa, bifinhos de javali e veado, nacos de vitela na pedra e outros pratos sazonais, tal como cogumelos silvestres, espargos e peixe do rio. *EN 353 - 6060 Sra. da Graça*
277 208 217 / 967 815 142
12h-15h e 19h-22h
Encerra à Terça-feira
(salvo situações excepcionais, marcadas antecipadamente)
Preço médio por pessoa 15€
Especial época de Verão de 3ª a 6ª
feira - 4 pratos do dia a 6€ prato com bebida à parte

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 uma cozinha diversificada. Pratos como fondue de carnes de primeira, grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha e massas caseiras. *Estrada da Variante, Lt. 1*
6060 Idanha-a-Nova
277 201 210
Encerrado Domingo à noite e 2ª feira (todo dia)
De 4,50 a 13,50€
De 2ª a 6ª feira menu do dia: 6€

Senhora do Almortão

(instalações remodeladas) Fica ao lado da ermida e do recinto das festas da padroeira do concelho, a Senhora do Almortão. Já ganharam vários prémios de gastronomia regional. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. *Ermida da Sra. do Almortão*
277 208 197 / 965 052 792
12h-15h e 20h-24h

Ladoeiro, Monfortinho, Monsanto, Oledo / restaurantes

Não encerra
De 7,50€ a 15€

Ladoeiro

Âncora

Especialidades: bacalhau à lagareiro, ensopado e chanfana de cabra, arroz de marisco, cozido à portuguesa com enchidos da região e leitão à casa (só uma vez por semana).

Largo Professor António Marques Correia, 8
6060 Ladoeiro
277 927 108 / 964 918 120
8h–22h
Encerra ao sábado
De 7,50€

Arco-Íris

No interior do país também se encontram restaurantes onde os produtos do mar são bem cozinhados, e a prova está no arroz de polvo desta casa, que consegue atrair gente da terra, dos arredores e de localidades mais distantes. Possui também especialidades como o doce da casa e doce de côco.

Largo de São Pedro, 14
6060 Ladoeiro
277 927 115
6h–2h
Não encerra
Até 7,50€

Restaurante

Flor da Campina

Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno servido ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda.

Estrada Nacional de Idanha-a-Nova, 45 A
6060 Idanha-a-Nova
968 270 198
12h–15h e 18h–22h
Encerra à sexta-feira
Refeição completa 7,50€

Restaurante Penha Garcia Hotel Idanha Natura

As especialidades são os pratos de caça. Sugere-se o arroz de lebre, o veado à Idanha Natura e os bifes de veado. Da cozinha regional

destaca-se a prova do chouriço, um prato onde as carnes dos enchidos são servidas fritas e bem temperadas.

Estrada Nacional 240
6060 Ladoeiro
277 927 130
Segunda à sexta, almoço até às 15h;
sábado e domingo, almoço até às 15h30; domingo à quinta, jantar até às 22h; sexta e sábado, jantar até às 22h30
Não encerra
De 8€ a 15€

Monfortinho

Restaurante Fontela

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

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

Monsanto

Café Restaurante Jovem

De José Miguel Soares Ramos. 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.

Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
277 314 066 / 966 794 412
12h–15h e 19h–22h
Encerra à segunda
Até 7,50€

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.

Rua da Pracinha, 16, Monsanto
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
www.georestaurante.net
georestaurante@hotmail.com
Reservas on-line
10h–2h
Jantares com pré-marcação durante a época baixa (Novembro a Fevereiro).
Encerra à quarta-feira na época baixa, época alta não encerra

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.

Estrada Nacional 239, Cidral
6060 Monsanto
277 314 658
12h–15h e 19h–22h
Não encerra
Prato do dia 7,50€

Restaurante

Pousada de Monsanto

Um espaço recuperado para o bom gosto onde poderá degustar o autêntico sabor da Beira Baixa em fusão com a criatividade, recuperação de pratos de origens judaica e medieval e elaboração de pratos próprios, uma lista de vinhos que abrange toda a Península Ibérica.

Rua do Arco, 2
6060 Monsanto
277 314 041 / 938 387 363
Fax: 277 314 071
12h30–15h e 19h30–22h
Preço médio por pessoa 11€

Café O Baluarte

Snack-bar, café e pastelaria
Av. Fernando Ramos Rocha, 21, Monsanto
6060 Monsanto
963 489 660 / 967 035 624
6h–2h
Não encerra

Adega Típica “O Cruzeiro”

As especialidades são bacalhau no forno, arroz de galo, cabrito no forno (por encomenda), ensopado de borrego, arroz doce, tigela e vinhos da região. A vista panorâmica é fantástica.
Av. Fernando Ramos Rocha Edifício Multiusos 2º Piso (Terminal de Multibanco)
936 407 676
9h30–15h e 19h–23h
Encerra terça à noite e quarta-feira (todo o dia) na época baixa, na época alta não encerra.
De 12€ a 15€

Taverna Lusitana

Esplanada panorâmica. Estabelecimento de bebidas e vendas de produtos regionais e alimentares. Servem-se petiscos como crepes, tostas, tâbuas de queijos e enchidos regionais e liciores.

Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto
927 892 768 / 277 314 009
www.tavernalusitana.com
9h–2h
Não encerra

Oledo

Casa da Comida

Cozinha caseira feita sempre que possível com produtos regionais. Sopa de feijão, migas de bacalhau e o cabrito no forno ensopado. Termina-se com papas de carolo, arroz doce e pêras bêbedas.

Rua de São Sebastião, 35
6060 Oledo
277 937 165
10h–22h
Não encerra
De 7,50 a 15€

Ponte de São Gens

Cozinha regional com destaque para a chanfana, ensopados e cozido à portuguesa feito com enchidos da região. Tem um bom espaço para estacionamento.
Estrada Nacional 233
960 273 409
12h–15h e 19h–21h30
Não encerra
A partir de 7€



Sabores da Terra

Senhora da Graça / Idanha-a-Nova

E do velho se fez novo. No antigo restaurante da Senhora da Graça, nasceu em Agosto passado o Sabores da Terra, sob a gestão de Carlos Santos. O espaço foi redecorado com cores sóbrias e modernas, mantendo a sua traça e uma magnífica lareira de fundo, que no inverno torna o ambiente ainda mais acolhedor. Em cima, o lustre de candeeiros desenhados pela arquitecta Joana Rossa, em perfeito equilíbrio com a nova filosofia deste geo-restaurante, em estreita colaboração com o Geopark NaturTejo. O nome não engana. A ementa é variada e assenta na excelência dos produtos regionais da Beira Baixa, uma das riquezas do concelho de Idanha-a-Nova. “A gastronomia tradicional - os queijos, os azeites, as carnes, os legumes, os enchidos - são a pedra de toque desta casa, que nasceu para servir os nossos habitantes, mas está também muito virada para os turistas que nos visitam”, diz Carlos Santos. A ementa do Sabores da Terra adapta-se consoante a época do ano. Mas há pratos inevitáveis, como o Bacalhau de Xisto, que é uma originalidade da casa, o polvo à lagareiro, o geo-bife, que é servido com cogumelos, e os pratos raianos, como o ensopado de borrego, o cabrito no forno, a aba de vitela ou o naco de vitela na pedra, para desfrutar lentamente. Para os mais apressados, Carlos Santos prepara-se para lançar uma novidade: “Os Geo-snacks”. De qualquer das formas, há uma boa selecção de vinhos e, como não podia deixar de ser, doçaria tradicional, das papas de carolo ao pudim de pão, do pudim de ovos às Falhas do Pónsul, outra receita original, para rematar uma experiência única de sabores. Os Sabores da Terra.

Restaurante Sabores da Terra Geo-Restaurante

EN 353 – 6060 Sra. da Graça / 277 208 217 / 967 815 142

12h-15h e 19h-22h. Encerra à terça-feira (salvo situações excepcionais, marcadas antecipadamente).

Preço médio por pessoa 15€. Especial época de Verão de 3ª a 6ª feira - 4 pratos do dia a 6€ prato com bebida à parte.

Penha Garcia, Rosmaninhal, São Miguel d'Acha, Termas de Monfortinho / restaurantes

Penha Garcia

O Freixo

Quem vive ou trabalha em Penha Garcia sabe que a cozinha do chefe é boa e que da sua casa ninguém sai com fome. São especialidades o bacalhau à lagareiro, feito com os bons azeites da região, o bife da vazia à igreja, a picanha e o cherne grelhado no carvão. Pudim flã e tarte de requeijão são as propostas doces.

Rua Nova do Carrascal, 17

6060 Penha Garcia

962 008 381

12h–15h30

Não encerra

De 7,50 a 15€

A Frágua

Funcionava neste espaço uma forja de ferro. Hoje que serve de galeria de arte e vende artesanato. Serve petiscos como a Trifásica; enchidos para assar; prova de queijos; presunto; mel e azeite da região. À noite há boa música e uma esplanada para apreciar.

Rua da Alegria, 2

6060–326 Penha Garcia

277 366 477 / 927 872 589

9h–2h

Encerra à segunda

O Javali

Casa grande com muito espaço de estacionamento. 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.

Zona Industrial de Penha Garcia

277 366 116

12h–15h e 19h–22h

Não encerra

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.

Estrada Nacional 239

6060 Penha Garcia

277 366 350

12h–15h30 e 19h30–22h30

Não encerra

De 7 a 15€

Rosmaninhal

Herdade da Poupa

As especialidades são migas de alho do Rosmaninhal, perdiz de escabeche, perdiz recheada à moda da Poupa, lombo de javali à Santa Marina. Sobremesa: tarte da Poupa, mousse de chocolate caseira.

Almoço das 13h até às 15h30; domingo a quinta, jantar das 19h30 até às 22h;

sexta e sábado jantar até às 23h

Refeições só com marcação prévia.

Preço médio por pessoa – 20€

com bebidas incluídas (água,

refrigerantes, vinho regional e café)

São Miguel D'Acha

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.

Estrada Nacional 233, Lt. 6

6060 São Miguel D'Acha

277 937 618

12h–15h e 19h–22h

Encerra à segunda

De 7,50€ a 15€

Termas de Monfortinho

Restaurante Hotel Astória

As especialidades são sopa de grão; ovos mexidos com alheira de caça, perdiz estufada à Monfortinho e febras de porco à moda de Monsanto. Restaurante de cozinha tradicional, tem lotação para 160 pessoas, estacionamento e aceita reservas para eventos e grupos.

277 430 400 Fax 277 430 409

www.ohotelsandresorts.com

hotelastoria@ohotelsandresorts.com

13h–15h30 e 20h–22h30

Não encerra

Preço médio/pessoa: 16€

Restaurante Papa Figos

Hotel Fonte Santa

Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com tinta roiz. Entrada: 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 crooutons de Pão. Carré de borrego merino preto de Vale Feitoso, com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesa: Bolinho suculento de requeijão, Espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Restaurante de cozinha tradicional reinventada, com capacidade para 160 pessoas, estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos.

277 430 300 Fax 277 430 309

www.ohotelsandresorts.com

hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com

13h às 15h30 e 20h–22h30

Sexta e sábado até às 23h

Não encerra

Preço médio por pessoa 22€

Ibérico

Cozinha portuguesa com pratos característicos do Norte e Sul do país. Servem pratos de caça variados, mas apenas por encomenda.

Rua José Gardete Martins

6060– Termas de Monfortinho

277 434 536

12h–15h e 19h–22h

Não Encerra

De 7,50 a 15€

Beira Baixa

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

Rua Padre Alfredo, 7

6060 Termas de Monfortinho

277 434 115

12h30–15h e 19h30–21h30

Encerra à segunda

De 7,50 a 15€

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), onde se pode passear de canoa ou gaivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas, estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Especialidades do restaurante: pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre.

Termas de Monfortinho

277 434 142

www.ohotelsandresorts.com

12h30–15h e 19h30–22h

Encerrado segunda e terça

de 15/09 a 15/06

Encerra os Mês de Novembro

e Dezembro

Preço médio/pessoa: 15,50€

O Garfo

Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. Tem como especialidades escalopes de javali, bacalhau à brás e bacalhau à casa. Como sobremesa tem um pudim caseiro delicioso.

Av. Conde da Covilhã, 1, 1º andar

6060–072 Termas de Monfortinho

277 434 154 Fax 277 434 174

965 595 944 / 925 829 314

crgtm@hotmail.com

8h às 24h

Encerra à quinta-feira

De 7,50 a 15€

O Paladar

Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Rua José Gardete Martins, 32

6060 Termas de Monfortinho

277 434 220

12h–15h30 e 19h–22h

Não encerra

De 7,50 a 15€

restaurantes / turismo de natureza e caça

Pensão das Termas

Servem apenas a refeição completa com base no prato do dia, que geralmente é de cozinha regional.
Rua Padre Alfredo
6060 Termas de Monfortinho
277 430 310
12h30–14h e 19h30–21h
De 7,50 a 15€

Restaurante Café Central – O Balhoa

Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida. Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades.
Rua do Comércio
6060 Termas de Monfortinho
277 434 219
12h–15h e 19h30–21h
Não encerra
De 7,50 a 15€

Restaurante Boavista

Cozinha tradicional portuguesa.
Rua do Comércio
6060 Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
De 2 de Maio a 31 de Outubro
www.pensaoboavista.com
pensaoboavista@pensaoboavista.com
De 13€

Zonas de Caça Municipal

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

Medelim

Associação de Caçadores de Medelim
João Manuel Lopes Serra
Apartado 5
6060-051 Medelim
964 250 910
Tordo, pombo, javali, coelho, lebre e perdiz

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

Monsanto

Associação de Caçadores de Monsanto
José Domingos Ramos Martins
Estrada Municipal, 5
6060-091 Monsanto
277 314 174 / 966 040 956
Codorniz, coelho, estorninho, javali, lebre, perdiz, pombo, rola e tordo

Oledo

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

Penha Garcia

Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia
Sebastião Justino
Rua dos Quintais, 18
6060-369 Penha Garcia
277 366 190 / 968 809 712
Coelho, javali, lebre, perdiz, raposa, rola, pombo, saca-rabo, tordo e veado

Rosmaninhal

Cegonhas
Associação de Melhoramento Cultural e Recreio das Cegonhas
Rua António Piedade Gardete, S/n- Cegonhas
6060-402 Rosmaninhal
963 590 573
Rola, perdiz, tordo, pombo, javali, coelho, lebre e veado

Erges

Associação Recreativa e Cultural PACAÇA
Rua dos Prazeres, 61 – 3º Dto.
6000 Castelo Branco
938 460 047 / 964 392 475
Coelho, lebre
Perdiz, tordo, pombo, javali e veado

Segura

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

Toulões

Clube de Tiro dos Toulões
José Magro Torres Brito
Rua da Escola Nova, S/n
6060-531 Toulões
964 526 258
Veado; javali; coelho; perdiz

Zebreira

ZEBRAS – Clube Recreativo Caça e Pesca
António Alexandre
Herdade do Soudo
6060-557 Zebreira
967 395 743 / 967 395 745
934 096 932
Javali, pombo, raposa, rola, saca-rabo, tordo e veado

Zonas de Caça Turística

Alcafozes

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

Nave de Santo António

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

Idanha-a-Nova

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

Ladoeiro

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

Monfortinho

Herdade da Taipia
Sociedade Cinegética S. Sebastião
Campo Grande, 30 – 10º F
1700-093 Lisboa

Monsanto

Poço Salvado
Manuel Amaral
Soc. Unipessoal
Rua Fernando Namora, 4 – 3º Dto.
6000-228 Castelo Branco

Penha Garcia

Couto de Baixo
Sociedade Agrícola do Couto de Penha Garcia
Couto de Baixo
6060 Penha Garcia

Herdade da Sra. da Azenha

Victor Rosa Gama
Rua Sra. da Piedade,
Lote 3 – 5º Dto.
6000-279 Castelo Branco
272 331 408
Caça menor

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

Rosmaninhal

Cabeço Alto; Morena-Erges; Vale da Vide
Returcaça- Soc. Res C Tur, Lda.
Apartado 26- Arrifainha-Carregosa
3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto II

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

Enxacana/Aravil

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

Herdade da Pousa Empresa Controlled Sport Portugal SA

Fernando Rosa Dias
962 457 157
Área 4500 ha
Caça maior: veado e javali.
Caça menor: perdiz, rola e pombo

Herdade de Vale Feitoso Empresa

Companhia Agrícola de Penha
Garcia SA
Fernando Rosa Dias
962 457 157
Área 7500 ha
Caça maior: veado, gamo,
muffão e javali.
Caça menor: perdiz, pombo,
rola e tordo.

Salvaterra do Extremo

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

Zebreira

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

Zona de Caça Associativa

Alcafozes

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

Aldeia de Santa Margarida Associação de Caçadores de Aldeia de Santa Margarida

Manuel Martins Leitão
EN 233
6060-021 Aldeia de Santa
Margarida
917 567 287

Idanha-a-Nova Associação de Caçadores Idanhenses

José Maria Lopes Capelo
Bº da Tapada do Sobral, Lote 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 Jôia
Rua de Sto. António, 46
6060 S. Miguel D'Acha
277 937 167 / 963 088 302
Codorniz, javali, pombo,
rola e tordo

Clube de Caçadores do Valongo

Luís Graciosa
Qta. 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 Arraiana de Caça e Pesca

Mário Domingos Botelho
Av. da Carapalha,
13 – 2º Dto.
6000-320 Castelo Branco
962 364 180

Associação de Caçadores da Srª do Almortão

Álvaro Quatorze
Apartado 33
3350-157 Vila Nova de Poiares
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

Moleneira

Associação da Moleneira- Associação de Caça e Pesca

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

Ladoeiro

Associação de Caça e Pesca “O Triângulo”

José Rosa Moreira
Rua Dr. Pedro Augusto
Camacho Vieira
6060 Ladoeiro
962 878 402 / 277 927 204

Monsanto

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

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

Proença-a-Velha

Associação de Caçadores de Proença-a-Velha

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

Rosmaninhal

Associação Recreativa da Caça “A Raiz”

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

Clube de Caçadores “Vale Porros”

Heitor Tonel
/Joaquim dos Reis Rolo
Rua Direita, 6
6060-449 Rosmaninhal
936 331 472

Salvaterra do Extremo Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo

José Joaquim dos Reis Rascão
Rua S. João, 8
6060-501 Salvaterra do Extremo
277 455 184 / 962 882 772
Coelho, javali, lebre, perdiz,
pombo, raposa, rola, saca-rabo,
tordo e veado

São Miguel D'Acha

Associação de Caça e Pesca de Santa Catarina

Manuel Lourenço Jôia
Rua de Sto. 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



Casa dos Tios

Rosmaninhal

Não é por acaso o epíteto da casa, que um dia pertenceu à família do marido de Luísa Serejo, que deu novo fôlego e novas cores a uma casa que estava ao abandono na vila do Rosmaninhal, cercada pelos rios Tejo, Erges e Aravil, envolta em beleza e património natural. “Esta casa estava em ruínas há cerca de trinta anos. Começámos as obras de reconstrução em Setembro passado e desde aí não se parou”, diz Luísa Serejo. E assim nasceu uma nova casa sobre os alicerces e as traves mestras de outra, onde habitavam apenas as memórias de família.

Luísa Serejo é mais que a impulsionadora do projecto da Casa dos Tios. É a sua verdadeira “alma mater”. Dos variados aspectos funcionais e de logística aos mais ínfimos detalhes de decoração, tudo foi idealizado pela anfitriã. O resultado é um ambiente requintado, cómodo e moderno, em harmonia com o que não dispensa uma casa de campo e a sua natureza familiar. Para prová-lo, “no primeiro andar, junto aos quartos principais, que são cinco, com camas de casal (lotação para dez pessoas), há uma pequena capela.” Na casa, não faltam recantos que apelam ao descanso e ao lazer. A sala de jogos e um pequeno bar, que se encontram no rés-do-chão da casa, têm a forma circular, com janelas amplas, viradas para a vila. “Dá a sensação que estamos em plena rua, vivendo o Rosmaninhal”, acrescenta. As refeições são caseiras, com tudo o que há de melhor dos produtos da terra. A mesma terra que, vista do amplo terraço do primeiro andar da Casa dos Tios, oferece uma vista deslumbrante.

R. das Escolas 44 6060-431 Rosmaninhal
277 477 021 / 962 029 257 / casadostios@gmail.com

Hotel Astória ***

Monfortinho
277 430 400 Fax 277 430 409
hotelastoria@ohotelsandresorts.com
www.ohotelsandresorts.com
Projectado nos finais dos anos 40, reflecte, na imponente sobriedade e distinção das linhas estilizadas, a arquitectura da época. O Hotel Astória dispõe de 83 quartos confortáveis e bem equipados. Piscina exterior, bares, restaurante, salas de congressos, sala de jogos e de leitura, salas para crianças, ginásio e piscina interior aquecida. Dois campos de ténis, bicicletas de montanha, safaris fotográficos e barcos na barragem do Clube de Pesca e Tiro são actividades lúdicas que propõe. Época média – 1 de Maio a 15 de Julho / 16 Setembro a 31 de Outubro: a partir de 53€
Época alta – 16 Julho a 15 de Setembro: a partir de 66€
Época baixa – 1 Janeiro a 30 Abril / 1 Nov. a 31 de Dezembro: a partir de 50€.

Hotel Fonte Santa ****

Monfortinho
277 430 300 Fax 277 430 309
hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com
www.ohotelsandresorts.com
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. Época média – 1 Maio a 15 Julho / 16 Setembro a 31 Outubro: a partir de 90€
Época alta – 16 Julho a 15 Setembro: a partir de 125€
Época baixa – 01 Janeiro a 30 Abril / 1 Nov. a 31 Dezembro: a partir de 75€.

Hotel Boavista **

Rua do Comércio – Termas de Monfortinho
6060– Termas de Monfortinho
277 434 213 Fax 277 434 557
hotelboavista@hotelboavista.com
www.hotelboavista.com.pt
Quartos: 26; camas: 37;
sala de estar, sala de refeição;
sala de jogos; bar; esplanada;
aquecimento; ar condicionado;
telefone e tv individual; jardim;
estacionamento privativo;
restaurante.
alojamento duplo a partir de 40€
(inclui pequeno-almoço)
alojamento individual a partir de 25€ (inclui pequeno-almoço)

Hotel das Termas de Monfortinho **

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

Hotel Estrela de Idanha ***

Av. Joaquim Morão, Apartado 48 – 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: 35 + 1 Suite;
camas: 70; 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; minigolf; 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 (inc. bar e pequeno almoço de bufet de hotel 07h30–22h) acessíveis a visitantes externos.
Diária quarto duplo a partir de 35€/pessoa, incluindo pequeno-almoço de bufete, acesso livre à piscina e estacionamento gratuito.
Diária quarto single a partir de 60€.

Hotel Idanha Natura ***

Estrada Nacional 240 – Ladoeiro
6060–261 – Ladoeiro
277 927 130 Fax 277 927 515
idanhahotel@gmail.com
Quartos: 50; camas: 100;
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; quartos para deficientes motores; campo de tiro; canil; piscina; jardim; estacionamento; telefone; restaurante “Penha Garcia”; bar; ténis.
Diária a partir de 49€.

Hotel Rural Herdade da Poupa

6060–454 – Rosmaninhal
277 470 000 Fax 277 470 009
herdade.poupa@gmail.com
www.herdadeapoupa.com
Passeie e descubra, entre a paisagem, segredos de um mundo ainda preservado. Onde a natureza assume contornos de sofisticação, em ambiente de luxo rural.
16 quartos (2 quartos superiores, 12 quartos duplos e 2 suites) com telefone, televisão, ar condicionado e minibar. Restaurante, bar e sala de estar.
Actividades ao ar livre: passeios em veículos todo o terreno pela herdade, caminhadas e “Birwatching”, observação de abutres, cegonhas negras, águias, perdizes, javalis e veados.
Alojamento a partir de 80€.

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.

Turismo Rural
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: 4; Quarto duplo: 4

sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; piscina; jardim; sala de convívio exterior; estacionamento. Diária single a partir de 45€. Diária duplo a partir de 65€.

Casa Santa Catarina

Turismo Rural
Travessa do Chafariz, 1,
6060–359 – Penha Garcia
966 864 640 / 961 622 102
www.casasantacatarina.com
Quartos: 7; camas: 10;
sala de estar, sala de pequenos – almoços; cozinha; ar condicionado e TV nos quartos; pátio com jardim; sala de convívio com lareira; estacionamento.
Diária 35€ por pessoa incluindo pequeno-almoço.

Casa de Oledo

Turismo de Habitação
Largo do corro, 23 – Oledo
6060 – Oledo
277 937 132/3 Fax 277 937 135 / 967 000 778
www.casaoledo.com
casaoledoth@clix.pt
Quartos: 8; camas: 11;
sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; ar condicionado; piscina; sauna e spa; estacionamento; telefone; canil; ginásio; parque infantil com piscina para crianças; jardim e quinta agrícola com animais.
Diária single a partir de 45€; Diária casal a partir de 60€.

Pousada Monsanto

Rua do Arco 2, Monsanto
6060 – Monsanto
938 387 363 / 277 314 041
pousadamonsanto@hotmail.com
10 quartos duplos amplos e confortáveis localizados no coração da vila histórica, alguns deles com vistas para perder os olhos no horizonte. Dispõe de áreas de convívio assim como actividades culturais de lazer e gastronómicas todo o ano. Todos os quartos têm casa de banho privativa, internet wireless, TV cabo, ar condicionado, aquecimento
Diária a partir de 45€.

Pousada da Juventude

Praça da República, 32, 6060 – 084 Idanha-a-Nova
277 201 127 Fax 277 201 128
idanha@movijovem.pt
10 quartos duplos com WC,
1 quarto duplo com WC
para pessoas com mobilidade
condicionada, 7 quartos duplos
sem WC, 2 quartos familiares
para 4 pessoas com WC, 2
quartos múltiplos com 3 camas, 2
quartos múltiplos com 8 camas;
refeitório, cozinha de alberguista,
sala de convívio, parque de
estacionamento e instalações
para pessoas com mobilidade
condicionada.
Diária de 11€ a 54€.
Quarto múltiplo (por pessoa):
Época Baixa 11€ / Época Média
12€ / Época Alta 13€
Quarto duplo c/wc (por
quarto): Época Baixa 28€ / Época
Média 30€ / Época Alta 36€
Quarto duplo s/wc (por quarto):
Época Baixa 24€ / Época Média
26€ / Época Alta 28€
Quarto Familiar (4 pessoas):
Época Baixa 40€ / Época Média
49€ / Época Alta 54€

Parque de Campismo Orbitur ***

277 202 793 Fax 277 202 945
*Junto à barragem Marechal
Carmona – Idanha-a-Nova*
16 bungalows (4 bungalows para
6 pessoas; 12 bungalows para
4 pessoas); camas: 84; sala de
convívio; recepção; telefone;
4 balneários polivalentes; bar
(aberto aos fins-de-semana);
minimercado (a partir de junho);
campo de ténis; campo de
futebol; pronto-socorro.
Época baixa: 24€ para 1 a 2
pessoas, suplemento de pessoa
extra por noite 5€;
Época intermédia: 36€;
Época alta: 60€; Caravana
residencial: época baixa: 35€;
época intermédia: 49€; época
alta 78€ (mais preços, consultar a
administração).

Pensão Residência Portuguesa ***

*Rua Dr. Samuel Dinis, 1 – Termas
de Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 218

quartos: 64; camas: 127;
sala de estar, sala de refeição;
sala de jogos; aquecimento
central; ar condicionado; jardim;
piscina para adultos e crianças;
estacionamento.
Aberto de 2 de Maio a 31 de
Outubro.
Diária a partir de 74€/casal com
tudo incluído
(época baixa – 1 a 15 de Julho)
Diária a partir de 80€/casal com
tudo incluído
(época alta – de 16 de Julho
a 15 de Setembro)
Dormida e pequeno-almoço:
35€ casal.

Alojamento Local

Casa da Maria

*Av. Fernando Ramos Rocha, 11,
Monsanto*
6060 – Monsanto
965 624 607 / 966 443 663
Quartos: 2;
1 Quarto duplo c/ 2 camas
individuais
1 Quarto duplo c/ cama casal
Sala de estar, cozinha equipada;
duas casas de banho.

Casa do Chafariz

*Rua Marquês da Graciosa,
6060 – 091 Monsanto*
916 931 120 / 914 253 793 / 918
516 851
www.turismonsanto.com
casadochafariz1@sapo.pt
Coordenadas GPS: 40°02'20.78N
7°06'51.33W
Quartos: 4
Ambiente acolhedor, quartos com
casa de banho privativa, televisão,
pequeno-almoço
e aquecimento.

Casa da Tia Piedade

*Rua da Azinheira, 21
6060 – Monsanto*
966 910 599
Graças.costapeixoto@gmail.com
Quartos: 2, camas 2 (casal)

Casa Pires Mateus

*Rua Dr. Fernando Namora, 4
6060 – Monsanto*
918 110 179 / 277 314 479
Quartos 3 ;camas 3
2 Quartos Duplos c/ cama casal
1 Quarto Duplo c/ 2 camas
individuais

Casa do Forno

*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: 7; camas: 10;
sala de estar, sala de refeição;
quartos climatizados e com
WC privativo; piscina; jardim;
internet sem fios para todos os
clientes.
Diária a partir de 35€ com
pequeno-almoço incluído.

Solar das Glicínias

*Estrada Nacional 233, 104 / Rua
dos Olivais, 8,
S. Miguel D' Acha*
6060 – S. Miguel D' Acha
966 470 136
Quartos: 4; camas: 9; sala de estar
com televisão, dois dos quartos
têm aquecimento individual e o
3º aquecimento com piso radiante
e casa de banho privativa.
Diária a partir de 25 euros (inclui
pequeno-almoço).

Residencial TurisTiago

Gerente: Acácio
Estrada Nacional 240, Ladoeiro
6060 – Ladoeiro
277 927 620
quartos: 9. camas: 19
Encerra segunda-feira (em caso
de necessidade contactar por
telefone).
Quartos duplos a partir de 45€;
individuais a partir de 35€;
quartos com quatro camas a parti-
r de 60€.

Pensão Residência Familiar

*Rua das Fraguerras, 2, Termas de
Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 279 Fax 277 434 279
96 242 52 26
www.pfamiliar.com
fpedroso@sapo.pt
fpedroso@portugalmail.pt
fjpedroso@hotmail.pt
quartos: 22. camas: 32
Sala de refeições;
aquecimento Central.
1 pessoa (quarto + p/almoço +
almoço + jantar – diária Verão
42,50€ / Inverno 37,50€); 1
pessoa um só dia (dormida com
pequeno-
-almoço – Verão 35 euros /

Inverno 32,50€); 2 pessoas
(quarto + p/almoço + almoço
+ jantar – diária Verão 63€ ;
Inverno 58€); 2 Pessoas um só dia
(dormida com pequeno-
-almoço – Verão 43 euros /
Inverno 37,50€)
3 pessoas (quarto + p/almoço +
almoço + jantar – diária Verão 85
euros /
Inverno 65€) 3 pessoas um só dia
(dormida com pequeno-almoço –
Verão 50€ / Inverno 35€)

Residencial Felicidade

*Cova da Moura – Termas
de Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 143
Quartos: 12 (tipo apartamento);
camas: 24.
Abre durante a época alta, entre
Abril e Novembro.

Residencial Nogueira

*Cova da Moura, 37 – Termas
de Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 293
5 Apartamentos
Quartos: 10; camas: 10.
Aberto durante todo o ano.

Pensão Luís

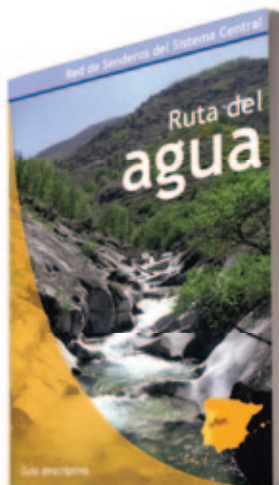
*Rua das Fraguerras, 5 – Termas
de Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 152 / 277 434 009
916 101 158
Quartos: 13; camas: 41.
bonu607@sapo.pt
Diária com pequeno-almoço:
Casal 30 euros; individual 20
euros. Diária completa: casal 60€;
individual 35€.

Pensão Martins

*Cova da Moura – Termas
de Monfortinho*
6060 – Termas de Monfortinho
277 434 264
Quartos: 15; camas: 15.
Diária a partir de 27€.

Taverna Lusitana

*Rua do Castelo, 19
6060-091 Monsanto*
277 314 009 / 927 892 768
www.tavernalusitana.com
Alojamento para 4 pessoas
(com pequeno-almoço)



**Red de Senderos del Sistema Central
Ruta del Água**

Desde tempos imemórias que o uso da água está intimamente relacionado com o desenvolvimento das populações. A água é o bem essencial por natureza e a génese de civilizações. O Sistema Central, que se estende até Madrid, é um conjunto de paraísos perdidos, de riqueza ecológica, paisagística e cultural únicas, onde proliferam múltiplos habitats atravessados por uma imensa rede hidrográfica. Este projecto serviu para revitalizar os percursos pedestres e muitos dos itinerários naturais mascarados pelas leis da natureza. Os percursos da água são, por isso, parte fundamental da chamada Red de Senderos del Sistema Central, aqui descritos ao detalhe, nas suas várias rotas temáticas cujo elemento central é a água.

*Governo de Espanha / Ministério do Ambiente,
Meio Rural e Meio Marinho, 2011*



**Lembranças Fotográficas
António Silveira Catana**

No dia 16 de Setembro de 2004, António Silveira Catana deu o mote para o que viria a ser esta obra, publicada, capítulo a capítulo, nas páginas do *Raiano*, na sua edição mensal. “Lembranças Fotográficas” era o nome de baptismo desta rubrica, para a qual o autor apelava aos seus fiéis leitores que vasculhassem as suas memórias e as partilhassem com ele, para que estas pudessem ser partilhadas com todos. O propósito era simples: “... única e exclusivamente recuperar, preservar e divulgar, através de imagens, muitos dos aspectos sócio-culturais e históricos das terras arraianas do nosso concelho”. Este livro é isso mesmo: O resultado de um esforço conjunto para reavivar muito das gentes do concelho, dos seus costumes e das tradições, da sua cultura e idiossincrasias. Nesta obra se encontra não só uma compilação do trabalho no *Raiano*, como também parte do abundante material que foi chegando ao autor.

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova



**Oleiros de Idanha
Paulo Longo**

Mais do que um justo tributo a uma actividade que nos idos anos 60 tinha dois importantes centros oleiros em funcionamento em Idanha-a-Nova e na aldeia de Zebreira, este catálogo é uma forma de preservar a identidade do concelho, as memórias, os objectos e as práticas de uma actividade, outrora prolifera, com as suas raízes próprias. Inúmeras circunstâncias ditaram que os oleiros, ao exemplo do que aconteceu um pouco por todo o país, se extinguissem no concelho de Idanha-a-Nova. Mas o saber fica aqui guardado, vivo, como vivos permanecem ainda muitos dos que souberam trabalhar de tantas formas a olaria. A utilização de ferramentas, as particularidades das louças produzidas na região, o mobiliário, as adaptações, os sistemas de transporte foram mote para uma exposição no Centro Cultural Raiano, para a qual muito contribuíram várias peças de olaria gentilmente oferecidas pelos herdeiros desta arte no concelho, num projecto com a coordenação científica de Joaquim Pais de Brito, montagem e concepção de Benjamim Pereira, com recolha de campo, textos e desenhos de Paulo Longo.

Centro Cultural Raiano / Idanha-a-Nova, 1997

Divisão de Acção Social e Educação



Atendimento Social

Cartão Raiano +65

Cartão Verão/Transportes

Apoio a Estratos Sociais Desfavorecidos

Rede Social de Idanha-a-Nova

Banco Social de Roupas e Bens

Espaço Sénior

Projecto-piloto Mediador Cigano

Programa Rede Social de Idanha-a-Nova

Colaboração na realização de candidatura aos Contratos Locais de Desenvolvimento Social (CLDS) que têm por finalidade promover a inclusão social dos cidadãos, de forma multisectorial e integrada, através de acções

a executar em parceria, de forma a combater a pobreza persistente e a exclusão social em territórios deprimidos. Encontra-se em construção a candidatura ao CLDS, que incide sobre quatro eixos de trabalho:

- Emprego, formação e qualificação;
- Intervenção familiar e parental;
- Capacitação da comunidade e das instituições;
- Informação e acessibilidade.

Educação

Todas as informações serão fornecidas no Gabinete de Educação, situado na Câmara Municipal de Idanha-a-Nova.

Medidas de Acção Social Escolar:

- Subsídio de livros,
- Alimentação escolar,
- Transportes escolares,
- Componente de apoio à família (Acolhimento/ Prolongamento de horário, actividades nas interrupções lectivas)
- SNIPI – Sistema Nacional de Intervenção Precoce na Infância

Biblioteca Municipal

Com horário de funcionamento entre as 9h30 e as 18h. Para utilizá-la basta inscrever-se, requerendo o cartão de leitor.



horário transportes

cartão raiano +65

SEGUNDA

8h20 ▶	8h45 ▶	9h20 ▶	9h30 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25 ▶	10h35 ▶	10h50
Idanha-a-Nova	Zebreira	Termas de Monfortinho	Monfortinho	Penha Garcia	Monsanto*	Medelim	Proença-a-Velha	Idanha-a-Nova
16h00	◀ 15h35	◀ 15h00	◀ 14h50	◀ 14h30	◀ 14h15	◀ 13h55	◀ 13h45	◀ 13h30

*Carroqueiro, Adingueiro, Lugar Maria Martins, Devesa, Eugénia, Relva, Vila, Cidral

TERÇA

8h20 ▶	8h40 ▶	8h55 ▶	9h10 ▶	9h30 ▶	9h40 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Oledo	São Miguel de Acha	Aldeia Stª Margarida	Proença-a-Velha	Medelim	Idanha-a-Velha	Alcafozes	Idanha-a-Nova
15h25	◀ 15h15	◀ 15h00	◀ 14h45	◀ 14h25	◀ 14h15	◀ 14h05	◀ 13h50	◀ 13h30

8h20 ▶	8h35 ▶	8h55 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	9h50 ▶	10h00 ▶	10h30 ▶	11h00
Idanha-a-Nova	Ladoeiro	Zebreira	Segura	Salvaterra do Extremo	Termas de Monfortinho	Torre	Toulões	Idanha-a-Nova
16h15	◀ 15h55	◀ 15h35	◀ 15h15	◀ 15h00	◀ 14h40	◀ 14h30	◀ 14h00	◀ 13h30

QUARTA

8h20 ▶	9h00 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Cegonhas	Soalheiras	Rosmaninhal	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
14h35	◀ 13h55	◀ 13h40	◀ 13h25	◀ 12h50	◀ 12h30

QUINTA

8h20 ▶	8h35 ▶	8h45 ▶	9h00 ▶	9h10 ▶	9h25 ▶	9h35 ▶	9h45 ▶	10h15 ▶	10h45
Idanha-a-Nova	Proença-a-Velha	Medelim	Carroqueiro	Monsanto	Penha Garcia	Monfortinho	Termas de Monfortinho	Zebreira	Idanha-a-Nova
15h55	◀ 15h40	◀ 15h30	◀ 15h15	◀ 15h05	◀ 14h50	◀ 14h40	◀ 14h30	◀ 14h00	◀ 13h30

8h30 ▶	8h50 ▶	9h05 ▶	9h15 ▶	9h25 ▶	9h45 ▶	9h55 ▶	10h10 ▶	10h20
Idanha-a-Nova	Ladoeiro	Idanha-a-Velha	Medelim	Proença-a-Velha (Escolas)	Aldeia Stª Margarida	São Miguel de Acha	Oledo	Idanha-a-Nova
15h25	◀ 15h00	◀ 14h45	◀ 14h35	◀ 14h25	◀ 14h05	◀ 13h55	◀ 13h40	◀ 13h30

8h30 ▶	8h50 ▶	9h05 ▶	9h35 ▶	9h50 ▶	10h05 ▶	10h25 ▶	10h45
Idanha-a-Nova	Alcafozes	Toulões	Salvaterra do Extremo	Segura	Zebreira	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
15h45	◀ 15h25	◀ 15h10	◀ 14h40	◀ 14h25	◀ 14h10	◀ 13h50	◀ 13h30

SEXTA

8h20 ▶	9h00 ▶	9h15 ▶	9h30 ▶	10h05 ▶	10h25
Idanha-a-Nova	Cegonhas	Soalheiras	Rosmaninhal	Ladoeiro	Idanha-a-Nova
15h35	◀ 14h55	◀ 14h40	◀ 14h25	◀ 13h50	◀ 13h30

Contactos Gabinete de Acção Social e Saúde

Lg. Sra. do Rosário / 6060-145 Idanha-a-Nova
 277 201 100 / Fax 277 201 101 / gass.cmin@gmail.com
 www.cm-idanha-nova.pt



Ambitejo Associação de Defesa do Ambiente e do Património Natural e Construído do Rosmaninhal

Esta associação nasceu formalmente no dia 19 de Julho de 2010. “Mas era uma luta antiga, uma velha aspiração. O Rosmaninhal sofre de desertificação. Nem sempre é fácil juntar as pessoas no associativismo, pois muitas delas não são aqui residentes. No entanto, estamos prestes a chegar aos 100 associados”, diz o seu presidente, Mário Lobato Chambino. A Ambitejo aguarda alguns apoios pedidos para a concretização dos seus objectivos de protecção do ambiente e do património cultural e natural riquíssimo que se encontra na vila do Rosmaninhal e suas cercanias. “Não descurando algumas actividades ancestrais do Rosmaninhal, como a caça e a pesca”, acrescenta Mário Chambino. Quanto ao seu património: “Enganam-se os que diziam que o Rosmaninhal, para além das azinheiras, não tinha património. As coisas às vezes não existem porque não se procuram. Temos um património arqueológico muito importante, a nível de pré-História é verdadeiramente invulgar. Temos aqui identificados cerca de 100 monumentos megalíticos”. A inventariação desse património e a sua preservação é, portanto, um dos objectivos principais da Ambitejo. Embora o seu campo de actividades seja multifacetado, procurando sensibilizar a população para estas questões, promovendo iniciativas culturais e recreativas que mantenham as raízes na terra e estimulando a criação de projectos de desenvolvimento local, invertendo assim também a lógica desertificadora que assola o Rosmaninhal, a freguesia, o concelho e a região da Beira Interior. “Todos devemos ser capazes de dar pequenos passos, pois é assim que se concretizam grandes objectivos.” Nos horizontes da Ambitejo estão a realização de um evento anual de Desporto Aventura, que traga gente à freguesia e a dinamize, assim como importantes intervenções no património: “desde as suas capelas e igrejas e a arte sacra que ali se encontra, aos dólmene, necrópoles, povoados romanos e pré-romanos existentes na freguesia”.

Alcafozes

LAMFA - Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes

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

Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes

João Andrade
936 281 950
Rua da Horta Longa,
Lote D 1, 6º B
6000 Castelo Branco

Aldeia de Santa Margarida

Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida

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 Taporí – Grupo de Bombons de Aldeia Santa Margarida

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

Grupo de Cantares de Aldeia de Santa Margarida

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

Idanha-a-Nova

Adraces – Polo Campina Paulo Pinto

277 201 051 / 961 349 651
adraces@adraces.pt
Casa Torres Campos
Praça da República, 12, 2º
Sala 1 e 2
6060-184 Idanha-a-Nova

AJIDANHA/ Grupo de Teatro AJITAR

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

Marco Garcia
927 553 840
aeesgin@gmail.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Masculina – Carpetuna

Rogério Martins
962 638 015
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina – Adufotuna

Susana Garces
967 867 221
Adufotuna@gmail.com
Adufotuna.blogspot.com
Palacete das Palmeiras
6060 Idanha-a-Nova

Adufeiras de Idanha-a-Nova

Rancho Folclórico de Idanha-a-Nova
Bernarda Lourenço
277 202 224
Maria Almeida
965 541 339
Urb. Hermínia Manzarra,
Lote 27
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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

Arlindo Cardosa
277 200 012 / 967 497 411
Fax: 277 200 019
Incubadora de Empresas
Zona Industrial
6060 Idanha-a-Nova

Maria João – Clube de Fãs

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

Grupo de Música Popular “Ciranda”

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

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

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

Agrupamento N°326 do C.N.E.

Responsável: António Lisboa
967 288 672
Largo do Adro
6060 Idanha-a-Nova

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

277 202 456
Largo de Sto. António
6060 Idanha-a-Nova

ADIN – Associação Desportiva de Idanha-a-Nova

Carlos Santos
967 815 142
Estádio Municipal
6060 Idanha-a-Nova

Associação de Apicultores Raianos “Apirraia”

Maria João Pereira
963 396 220
Zona Nova de Expansão,
Lote 38
6060 Idanha-a-Nova

Moços do Adro

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

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova

João Fazendas
963 183 568 Ass.: 277 201 110
Fax: 277 201 110
Casabenficaidanha@sapo.pt
Rua S. Francisco, 8
6060-118 Idanha-a-Nova

Clube União Idanhense

Rua Vaz Preto
6060 Idanha-a-Nova

Grupo Aeróbica

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

Filarmonica Idanhense

Carla Costa
964 716 563
Associação: 277 202 123
filarmonicaidn@hotmail.com
www.geocities.com/filarmonicaidanhense
Largo dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Federação Regional de Bandas Filarmonicas do Distrito de Castelo Branco

Maestro Carlos Monteiro
277 202 123
Rua dos Açougues
6060-139 Idanha-a-Nova

Adufeiras da Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

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

associações culturais e recreativas

Clube de Ténis de Idanha-a-Nova

João Almeida
967 288 678
Apartado 45
6060-909 Idanha-a-Nova

Associação de Cicloturismo de Idanha-a-Nova

João Afonso
969 217 195
Rua do Pombal, 5
6060 Idanha-a-Nova

Idanha-a-Velha

CDADIV – Centro de Dia e Apoio Domiciliário de Idanha-a-Velha

Maria Graça Sampaio
Marrocos
277 914 125 / 966 047 278
Granja de S. Pedro
6060-011 Alcafozes

LAFIV- Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha

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
José Manuel Martins Salvado
969 361 802
Gimnospportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

Secção Cultural da ACDL

José Manuel Martins Salvado
969 361 802
Gimnospportivo do Ladoeiro
6060 Ladoeiro

MASCAL– Movimento de Apoio e Solidariedade Colectiva ao Ladoeiro

Dra. Idalina Costa
Ass.: 277 927 439 / 966 858 464
Rua Joaquim Morão Lopes
Dias
6060 Ladoeiro

Clube de Praticantes de Outdoor “Ar Livre”

António Silveira
963 369 146
Rua Dr. João António da Silveira, 4
6060 Ladoeiro

ARBI– Associação de Regantes e Beneficiários de Idanha

Paulo Cunha
917 216 013
Associação: 277 927 204
arbi@mail.telepac.pt
Rua Dr. Pedro Augusto Camacho Vieira
6060-259 Ladoeiro

Terras da Raia

Pedro Rego
937 298 347
Rua de Sto. Antão, 50
6060-202 Ladoeiro

Rancho Folclórico do Ladoeiro

Elisa da Silva Cavalheiro
933 748 081
277 927 262
Rua António Silveira Pereira de Andrade, Lote 15
6060-264 Ladoeiro

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro

Nuno Correia
963 826 558
raiaossosinhos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

Medelim

Associação “O Arcaz”
Presidente: Manuela Lopes Cardoso
226 066 075
Vice-Presidente: Felismina Salvado
277 312 264 / 969 667 084
Rua da Judiaria,
6060-051 Medelim

Grupo de Coesão e Cultura de Medelim

Carla Robalo
962 874 093
Rua Paulo Reis Gil,
29 - 2º Esq.
2745-195 Queluz

Associação Cultural Desportiva e Recreativa de Medelim

Reinaldo Serra
277 312 240
969 014 237
Apartado 2
6060-051 Medelim

Grupo de Cantares Tradicionais da A.C.R.D. de Medelim

Maria Robalo de Almeida
965 541 339
Apartado 2
6060-051 Medelim

Monfortinho

Associação de Nossa Senhora da Consolação
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

David Rosário Clemente
914 035 031
Largo Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

Monsanto

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

Rádio Clube de Monsanto

Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305
Apartado 1
6060-091 Monsanto

Associação de Amigos do Carroqueiro

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

Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com
Rua Gago Coutinho,
2- R/c Dto.
2675-509 Odivelas

Associação Geo-Cultural e Mons Sanctus

Fátima Queiroz
914 345 818
277 314 143
Largo da Relva, 14
6060-093 Monsanto

Associação Desportiva Recreativa e Cultural de Monsanto

José Manuel Peixoto
277 314 013 / 966 812 922
Largo da Relva, 20
6060-093 Monsanto

Rancho Folclórico de Monsanto

José Mº Gabriel
277 314 446
Estrada Municipal, 21
Eugenia Monsanto
6060-088 Monsanto

Oleodo

Associação Desportiva e Recreativa de Oleodo – ADRO
José Lalanda
938 450 344
Rua do Corro 20/22
6060-621 Oleodo

Penha Garcia

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

**Rancho Folclórico
de Penha Garcia**

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

**Clube Equestre Rancho
das Casinhas**

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

**Liga dos Amigos
de Penha Garcia**

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

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

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

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

Jorge Costa
965 461 858

**Grupo Etnográfico
“Os Garcias”**

Américo André
963 033 820
Casas Etnográficas – Penha
Garcia
6060 Penha Garcia

Proença-a-Velha

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

Francisco Silva
919 701 495
Rua da Estrada, 13
6060-069 Proença-a-Velha

**Associação Fraterna dos
Amigos de Nossa Senhora
da Granja**

António Trolho
919 506 565
R. Coronel Pereira da Silva,
19 D
1300-146 Lisboa

**Proença – Liga
de Desenvolvimento**

de Proença-a-Velha
João Adolfo Galdes
262 601 291 / 967 238 351
Rua António Pereira
Bernardino, 11
2540-064 Bombarral

**Modas e Adufes
de Proença-a-Velha**

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

Rosmaninhal

**Associação de Melhoramentos
das Soalheiras**

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

**AMBITEJO – Associação
de Defesa do Ambiente e
do Património Natural e
Construído do Rosmaninhal**

Mário Lobato Chambino
965 591 703
ambitejo@gmail.com
www.ambitejo.blospot.com
Rua da Devesinha, 2
6060-417 Rosmaninhal

Quercus – Tejo Internacional

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

Secção Cultural

– Adufeiras das Soalheiras

João Louro
277 477 344
Soalheiras – Bateria 2054,
Caixa Postal 2073
6060-461 Soalheiras
Rosmaninhal

**Associação de
Melhoramento das Cegonhas**

Presidente: Rui Jorge Neves
Antunes
963 590 573
Vice-Presidente: Francisco
Goulão
935 530 878 / 277 477 142
Rua António Pereira Gardete s/n
6060-402 Cegonhas

Salvaterra do Extremo

**Associação Cultural
Recreativa e Social para
o Desenvolvimento**

de Salvaterra do Extremo
José Joaquim Dias Rascão
966 251 206

Largo da Praça, 8
6060-501 Salvaterra do
Extremo

São Miguel D’Acha

Grupo de Cantares

**Tradicionais de São Miguel
D’Acha**

António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueladacha.net
Bº do Castanheiro, Lote 62
6060-511 São Miguel D’Acha

**ADEPAC- Associação Defesa
do Património Cultural
de São Miguel D’Acha**

António Milheiro
968 629 276
adepac@gmail.com
www.saomigueladacha.net
Bº do Castanheiro, Lote 62
6060-511 São Miguel D’Acha

**Centro Social Paroquial
de São Miguel D’Acha**

Padre Luís Bernardo
277 937 200
Rua do Oledo
6060-511 São Miguel D’Acha

**Casa do Povo de São
Miguel D’Acha**

Maria de Jesus Nogueira
935 221 196
Junta Freg. São Miguel d’Acha
6060-511 São Miguel D’Acha

Segura

**Associação Desportiva
Recreativa e Cultural
Segurense**

José Manuel da Silva Torres
967 072 425
Tesoireiro: Ermenegildo
Robalo Silva
961 602 514
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

**Secção Cultural: Grupo
de Cantares de Segura**

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

Toulões

**Centro de dia e Social e
Cultural
de Toulões**

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

**Grupo de Cantares de
Toulões “Modas de Dantes”**

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

Zebreira

Tuna da Zebreira

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

**Grupo Desportivo
e Cultural Zebrense**

Augusto Ruivo
965 047 367
Rua da Caneca
6060 Zebreira

**Associação Humanitária
dos Bombeiros Voluntários
de Idanha-a-Nova**

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

**Grupo de Cabeçudos
da Zebreira**

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

**Grupo Saca Sons – Grupo
de Cantares Tradicionais
da Zebreira**

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

Serviços Municipais

Arquivo Municipal

Largo Sra. do Rosário
277 202 242
Idanha-a-Nova
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Biblioteca Municipal

Av. Joaquim Morão
Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 9h30-12h30 /
14h-18h00

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Praça do Município
277 200 570 Fax 277 200 580
9h-12h30 / 14h-17h30
www.cm-idanhanova.pt
cmidanha@gmail.com

Centro Cultural Raiano

Av. Joaquim Morão
277 202 900 Fax 277 202 944
ccr@cm-idanhanova.pt

Galerias de exposição

Ter. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
Sáb.e Dom.: 10h-12h30 /
14h-18h30

Exposições encerradas à 2ªf

Bilheteiras

Cinema: 20h30-21h30
Outros eventos: 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-12h30 /
14h-17h30

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

Atendimento ao público
Seg. a Sex.: 9h30-12h30 /
14h-17h30
turismo.cmidanha@iol.pt
info@turismodenatureza.com
(para actividades Turismo
na Natureza)

Cyber Espaço

Largo 25 de Abril
Idanha-a-Nova
277 208 081
Seg. a Sáb.: 14h-22h
(encerra Domingos e Feriados)
cyber@cm-idanhanova.pt

Estaleiro Municipal

Av. Joaquim Morão
277 200 570
Seg. a Qui.: 8h-12h30 /
14h-17h
Sex.: 8h-13h00 / 14h30-17h
Sáb.: 8h-13h00

Fórum Cultural

R. de São Pedro, 31
Idanha-a-Nova
277 208 029
Seg. a Sex.: 10h-12h30 /
14h-18h30
Sáb. e Dom.: 14h-18h30

Gabinete de Acção Social e Saúde

Largo Sra. do Rosário
Idanha-a-Nova
277 201 100 Fax 277 201 101
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
gass.cmin@gmail.com

GIP – Gabinete de Inserção Profissional e

CPCJ – Comissão de Protecção

a Crianças e Jovens

R. Vaz Preto, 116 - 1º
Idanha-a-Nova
277 202 497
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Pavilhão Gimnodesportivo

Idanha-a-Nova
277 202 895

Piscinas Municipais

Idanha-a-Nova
277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h;
Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h
(encerra à Segunda até às 14h)
Termas de Monfortinho
277 434 190
(aberta durante os meses
de Verão)

Zebreira

277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
Ladoeiro
277 927 332 (Junta Freg.)
(aberta durante os meses
de Verão)

Outros Serviços

Incubadora de Empresas e Comunidade Intermunicipal

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

Progride

Av. Mouz. de Albuquerque, 67
Idanha-a-Nova
277 208 027 Fax 277 208 054
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Tribunal da Comarca de Idanha-a-Nova

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

Repartição de Finanças de Idanha-a-Nova

Edif. Câmara Municipal, R/c
277 200 510
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-16h

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

Edif. Câmara Municipal, R/c
277 200 280
Fax 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)

DRABI – Direcção

Regional de Agricultura da Beira Interior

R. do Valverde
277 202 420 Fax 277 202 830
Ter. e Qui.: 9h-12h30 /
14h-17h30

Juntas de Freguesia

Alcafozes
277 914 157
Ter. e Qui.: 18h30-19h30
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545
Ter. a Sex.: Verão 19h-20h
Inverno: 18h-19h

Idanha-a-Nova

277 202 988 (Tel. e Fax)
9h-12h30 / 14h-17h30
Idanha-a-Velha
277 914 263
Verão: Sex.: 20h-21h30
Inverno: Sex.: 18h-19h30

Ladoeiro

277 927 332
Seg. a Sex.: 9h-12h30 /
14h-17h30
Medelim
277 312 152
Seg. Qua. e Sex.: 18h-19h

Monfortinho

277 434 383 (Tel. e Fax)
Seg.: 9h-12h30 / 14h30-15h30
Ter. Qui. e Sex.: 9h-12h30
Qua. 9h-12h30 / 17h-18h

Monsanto

277 314 639
Ter. e Qui.: 9h-12h30
Oledo

277 937 631
Ter. e Sex.: 18h-19h
Penha Garcia

277 366 102
Seg. a Sex.: 9h-13h /
14h-15h30

Proença-a-Velha

277 312 385
Seg. a Sex.: 10h-11h / 18h-19h
Rosmanhal

277 477 366
Ter. e Sex.: 17h-19h
Salvaterra do Extremo

277 455 277
Seg. a Sex.: 10h-12h /
14h30-16h30

São Miguel de Acha

277 937 034
Seg. e Qui.: 19h30-20h30
Segura

277 466 111
Seg. Ter. Qui. e Sex.: 10h-12h
Toulões

277 910 195
Ter. e Sex.: 18h-19h30
Zebreira

277 427 401 Fax: 277 427 434
Seg. a Sex. atendimento geral
9h-13h00 / 14h-17h
Atendimento executivo
Ter.: 18h-19h30 / Sex.: 14h-17h

Postos de Turismo

Horário Geral : Todos os dias
Verão: 10h-13h / 14h-18h
Inverno: 9h30-13h / 14h-17h30
Idanha-a-Nova
R. de São Pedro
277 201 023

Idanha-a-Velha

Junto à Sé
277 914 280

Monsanto

Pólo de Gastronomia

R. Marquês da Graciosa
277 314 642

Penha Garcia

R. do Espírito Santo
277 366 011

Proença-a-Velha

Núcleo de Azeite -

Complexo de Lagares

de Proença-a-Velha

R. do Poço Novo
277 312 012

Segura

Est. Nacional 355
277 466 008

Monfortinho

Turismo de Monfortinho

Av. Conde da Covilhã
Edif. das Piscinas Municipais
Termas de Monfortinho
277 434 223 (Tel. e Fax)
info.monfortinho@
turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

Hospital

Hospital Dr. Aprígio

Meireles

Unid. Cuidados Continuados
da Santa Casa da Misericórdia
de Idanha-a-Nova
277 200 020

Centro de Saúde

Idanha-a-Nova

277 200 210 Fax 277 202 903

Extensões:

Alcafozes

277 914 157

Aldeia de Sta. Margarida

277 313 593

Idanha-a-Velha

277 914 263 (Junta de Freg.)

Ladoeiro

277 927 170

Medelim

277 312 163

Monfortinho

277 434 112

Monsanto

277 314 283

Oleodo

277 937 623

Penha Garcia

277 366 113

Proença-a-Velha

277 312 211

Rosmaninhal

277 477 119

Salvaterra do Extremo

277 455 131

São Miguel d'Acha

277 937 564

Segura

277 466 203

Termas de Monfortinho

277 434 543

Torre

277 434 318

Toulões

277 910 217

Zebreira

277 427 153

Farmácias

Idanha-a-Nova

Andrade

277 202 134 Fax 277 202 164

Seg. a Sex.: 9h-19h10

(não encerra para almoço)

Sáb.: 9h-13h10

Ladoeiro

Serrasqueiro Cabral

277 927 133 Fax 277 927 132

Seg. a Sex.: 9h-13h30 /

14h30-20h

Sáb.: 9h-14h

Medelim

Melo

- Posto de medicamentos

277 312 391 (Tel. e Fax)

Seg. a Sex.: 15h-16h55

Monsanto

Monsantina

277 314 189

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

Sáb.: 9h-13h

Rosmaninhal

Serrasqueiro Cabral

- Posto de medicamentos

277 477 481

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

São Miguel d'Acha

Andrade

- Posto de medicamentos

277 937 640

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

15h-18h

Termas de Monfortinho

Andrade

- Posto de medicamentos

277 434 418

Encerra: Qua.; Sáb. e Dom.

10h-13h / 15h-18h

Zebreira

Freitas

277 427 264 Fax 277 427 010

Seg. a Sáb.: 8h30-14h /

15h-19h30

Bombeiros

Bombeiros Voluntários

de Idanha-a-Nova

277 202 456

277 202 249 (Tel. e Fax)

Secções:

Penha Garcia

Tapada Nova

Zebreira

R. Dr. António M. Boavida

GNR

Idanha-a-Nova

277 200 050 Fax 277 202 128

Ladoeiro

277 927 175 Fax 277 927 627

Monsanto

277 314 347 Fax 277 314 641

Rosmaninhal

277 477 140 (Tel. e Fax)

Termas de Monfortinho

277 434 225 (Tel. e Fax)

Zebreira

277 427 123 (Tel. e Fax)

Transportes

Idanha-a-Nova

Terminal Rodoviário

Av. Joaquim Morão

277 202 565

Verão: 7h-2h

Inverno: 7h-19h

Postos de Combustível

Idanha-a-Nova

Comepreços

277 200 270

Bomba Gasolina: 7h-22h

Supermercado: 9h-13h /

15h-20h

Todos os dias

Encerra: Domingo Páscoa,

Sra. Almortão e 1 Maio

Intermarché

277 202 590

(Multibanco)

Bomba Gasolina

Seg. a Sáb.: 8h-20h

Dom.: 8h-19h

Supermercado

Seg. a Sáb.: 9h-20h

Dom.: 9h-13h / 15h-19h

Encerra: 1 Jan, Domingo

Páscoa, Sra. Almortão (2ºf)

e 25 Dezembro

Ladoeiro

277 927 237

Seg. a Sáb.: 6h-21h

Penha Garcia

277 366 359

Todos os dias: 8h-20h

Zebreira

277 427 233

Ter. a Dom.: 6h-21h

Correios

Idanha-a-Nova

R. Mouzinho de Albuquerque

277 200 200

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

14h-18h

Bancos

BES - Banco Espírito

Santo

Termas de Monfortinho

R. Padre Alfredo, Edif. BES

277 434 127 Fax 277 434 455

Caixa de Crédito Agrícola

Mutuo de Idanha-a-Nova

e Penamacor

Idanha-a-Nova

Largo do Município

277 200 240 Fax 277 200 249

Ladoeiro

Est. Nacional 240

277 927 142 Fax 277 927 555

Monsanto

Est. 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

Idanha-a-Nova

(4 caixas)

Ladoeiro

(1 caixa)

Monsanto (

2 caixas / EN 239

Cruz. Salvaterra, Eugénia e

Balcão de Caixa Crédito

Agrícola Mutuo)

Penha Garcia

(1 caixa / Edif. dos Bombeiros)

São Miguel d'Acha

(1 caixa)

Termas de Monfortinho

(1 caixa)

Zebreira

(1 caixa)

Sabores de *Espanha*

texto Luís Pedro Cabral fotografia Paulo Muge

Este *Do Lado de Lá* é algo diferente, uma viagem muito específica a lugares indefinidos, pessoais, de sabores e aromas e texturas, de sentidos e de prazeres. É uma viagem ao interior do palato, desfilando pelo território estremenho ao encontro dos seus produtos regionais de excelência, devidamente certificados pelas suas boas práticas, uma viagem circunscrita à distância que nos separa da fronteira invisível da vila de Segura à imensa Extremadura.



Presunto

O presunto é um ex libris de Espanha. E, neste particular, a Extremadura oferece variedade e qualidade quase inigualáveis. A oferta é tão ampla, dos nobres presuntos de “gran reserva Pata Negra” às peças mais democráticas, que escolher um exemplar no planeta dos “jamones” é uma operação complexa. Optámos por uma versão “FMI”, de bolsa leve. A marca El Arroyano, estremenha, proclama que o presunto ibérico é mais do que uma actividade, é uma arte: “Cada peça inteira de presunto é divinamente perfeita, nas suas perfeitas imperfeições”. A poética termina geralmente onde a faca desliza, pedaço a pedaço, fatia a fatia, readquirindo novos sabores. Quando o assunto é “jamón”, a escolha é interminável. Melhor é difícil.

do lado de lá



Morcela

A denominada Morcela Negra, a rainha das morcelas estremenhas, é na verdade uma instituição nacional, assim como a grande imagem de marca da Je-Ve, com sede na cidade de Plasencia, mas também presente em Cáceres, e que também produz presunto ibérico e outros enchidos regionais, fiéis súbditos da sua morcela. A sua qualidade foi já premiada por diversas vezes, e os seus métodos de produção mereceram várias distinções em matéria de higiene e controlo de qualidade. Quanto ao sabor, ligeiramente apimentado, e de um amargo fino, quase imperceptível, nada a fazer: só provando.



Queijo

As “Queserias La Canãda”, de Cáceres, começaram com uma queijaria artesanal em 1993. Mantendo os métodos artesanais, cresceu para a forma industrial, ostentando os queijos de marca Ibóres a Denominação de Origem Protegida do Queijo estremenho. A especialidade são os queijos de cabra, com maturação superior a 30 dias, feitos com leite pasteurizado das cabras verata e serrana. O Villa de Alía distingue-se por ser feito com leite de cabra cru, com maturação superior a 90 dias, e pelo sabor suave a tomilho, solicitando de urgência um vinho tinto encorpado ou um branco enérgico.



Vinho

Se o presunto estremenho é como uma instituição nacional, o vinho da região não fica atrás em pergaminhos. Cometendo o pecado imenso de excluir tantos outros vinhos de região demarcada estremenha, encontra-se um digno representante na Ribera del Guadiana, onde é produzido o Vallarcal, na versão reserva, um tinto encorpado e temperamental, numa tradução quase perfeita das gentes estremenhas e do seu território de origem.



Licor de Bolota

O licor de bolota não é propriamente genuíno de Espanha. Mas é genuíno quanto baste para ser produto certificado pela sua qualidade e métodos de elaboração. Os mais tradicionalistas utilizam o extrato de aguardente, juntando-o com as bolotas descascadas e sem imperfeições, adicionando uma mistura de açúcar e anis, deitando tudo num recipiente hermético, de cristal. Após três, quatro meses de maturação, a aguardente é então filtrada. O licor de bolota La Extremaña tem produção industrial, mas a sua génese permanece artesanal, porque é esse o segredo de um bom licor.



Azeite

Da mesma região, Ribera del Guadiana, é oriundo o azeite Maimona, em honra do pequeno pueblo estremenho de Los Santos de Maimona, núcleo da Sociedade Cooperativa Virgen de la Estrella, de Badajoz, marca de qualidade certificada e premiada em Espanha e fora de Espanha. Os azeites e os vinhos são as produções de eleição.



Baixa densidade, alta valorização.

Os Programas de Valorização Económica de Recursos Endógenos (PROVERE) são destinados aos territórios com menores oportunidades de desenvolvimento por causa de uma baixa densidade – populacional, institucional, de actividade económica, etc. Assim, pretende-se estimular iniciativas dos agentes económicos orientadas para a melhoria da competitividade territorial de áreas de baixa densidade que visem dar valor económico a recursos endógenos e tendencialmente inimitáveis do território: recursos naturais, património histórico, saberes tradicionais, etc. Saiba mais em www.qren.pt

