

Adufe

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

29

2021

PT EN



**é bio.
é local.
é idanha.**

**o Mercado de
Idanha-a-Nova
promove
os produtos
da região.**

www.idanha.pt



DIRECTOR
Eng. Armino Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA / STAFF
Divisão de Educação,
Acção Social,
Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO / COLLABORATION
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS /
ACKNOWLEDGEMENTS
Adalgisa Dias
Carla Costa
Eddy Chambino
Família de António Martins
Gonçalo Amorim
Rev. Padre Adelino Américo
Lourenço
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Gonçalo F. Santos
Valter Vinagre
FOTOGRAFIA DE CAPA /
COVER PHOTO
Valter Vinagre
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Bernardo Carvalho/ Planeta
Tangerina
Carolina Maria
Catarina Sobral
Susana Monteiro
COPY-DESK
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KenniTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie
Fitzpatrick)
PREPRESS E IMPRESSÃO / PREPRESS
and Printing
Loures Gráfica
TIRAGEM / PRINT RUN
5000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Índice
Contents

- 03** *Editorial*
04 O coração verde das Termas
de Monfortinho The green heart
of Termas de Monfortinho
20 Joel Pina
24 Futuro aqui Future here
34 0-114
38 Daninhas Weeds
46 I like to move it, move it
54 Via Sacra Sacred Way
72 Lab of Life
76 Lintel
86 Bichos d'água Water bugs
92 Suzana Menezes
100 Valete vos Viatores
108 Arte elementar Elementary Art
122 Percurso M16 M16 course
130/155 *guia Adufe Adufe guide*
134 *restaurante restaurant*
O Cantinho Alentejano
140 *alojamento accomodation*
Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça
156/165 *versão inglês english version*
166 *edições editions* Fúria Cruel

www.cm-idanhanova.pt



Escolher Idanha

Eng. Armino Moreira Palma Jacinto

Presidente da Câmara

EN p. 156



Idanha-a-Nova é um concelho que se afirma, cada vez mais, como um território onde dá gosto viver.

Reconhecida pelo património cultural, paisagens naturais e tradições ancestrais, Idanha alia estas potencialidades a uma matriz de desenvolvimento que cria qualidade de vida em todo o concelho, dos 0 aos 114 anos.

Ao longo dos anos, foram implementadas estratégias nas áreas da educação, da saúde, da habitação, da segurança e da economia. O retorno está à vista.

Entre os resultados mais significativos está a inversão dos fluxos migratórios. Pelo segundo ano consecutivo, Idanha alcançou em 2020 um saldo migratório positivo, algo que há muito tempo não acontecia. Houve mais uma centena de pessoas a entrar do que a sair deste concelho, só no ano passado, segundo os dados da Pordata.

É um momento histórico. Por Idanha ser um concelho demograficamente envelhecido, o número de novos residentes ainda não é suficiente para fazer face à diferença entre o número de nascimentos e de óbitos. Mas, ter um saldo migratório positivo nos últimos dois anos é um sinal indiscutível de esperança no futuro.

Outro indicador demográfico muito positivo é o facto de Idanha estar entre os 50 municípios portugueses com maior número médio de filhos por mulher em idade fértil.

Cada vez são mais aqueles que escolhem viver aqui. O desafio é que o concelho de Idanha-a-Nova continue a ser sinónimo de qualidade de vida, com oportunidades profissionais e empresariais, rede educativa de excelência, oferta de saúde de qualidade e proximidade, habitação acessível e segurança.

A evolução recente do concelho de Idanha-a-Nova demonstra que o mundo rural pode contribuir para a inovação e para o desenvolvimento do país. Na edição de 2021 da Adufe, ficamos a conhecer mais alguns dos projetos, dos protagonistas e das causas que dinamizam o nosso território.

Boas leituras!

O CORAÇÃO VERDE DAS TERMAS DE MONFORTINHO

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 156



O velho Astória tem uma persiana aberta e a piscina vazia. Repousavam lá os ramos cortados das palmeiras em redor, que após a tosquia parecem ter ficado ainda mais esguias, como pontes telúricas de céu, como as pernas antropomórficas de um gigante que perdeu o corpo. Ou o tempo. Vozes, imperceptíveis, coro de memórias, noutras vidas, nesta, neste



lugar, transfronteiriço de natureza. O rio Erges anda por ali, assim como Espanha, que do outro lado aparece, contemplativa. A harmonia tem aqui algo de estranho, quietude, lógica de arrumação desarrumada pela natureza, a presença humana em aparente estado de desumanização. Talvez seja isso que torna este lugar perfeito.



Exemplar magnífico da arquitectura de solidão. É como um jogo de ilusões, raios de luz, galhos que se quebram ao passar, sombras que nos capturam para o seu labirinto de vários mundos num só, misterioso microcosmos botânico à beira-rio. Entroncamentos de espécies que nos conduzem por diferentes cenários, por vezes distópicos, de uma só melancolia.



E a imensidão. E as vozes longínquas na esplanada panorâmica do Fonte Santa, onde as pessoas parecem flutuar. E os carros, pequeninos, a recortar o horizonte. De lá, somos invisíveis. A época termal ainda não havia começado. Havia silêncio e calor. Uma família fazia um piquenique defronte à escadaria dos balneários.



Pareciam guardiões, a comer rissóis numa artéria do paraíso, com arranjos florais e bancos de repouso na divisória central. Há neste lugar um vazio anacrónico e ilusório, cheio de tudo. Como se a vida, no seu esplendor, se manifestasse nos interstícios da sua geometria. A presença na ausência, na sua intemporalidade.



Lá ao fundo, repousam as pessoas, ao abrigo deste esconderijo natural, como se fossem hóspedes de uma harmonia distante, talvez aguardando pela brisa para se desvendar. Olhando com atenção, tudo está no seu sítio. Fecha-se o pano, impondo-se de novo a natureza deste território, que assim exerce o feitiço mais velho da humanidade: o tempo.



Onde as Termas de Monfortinho readquirem lentamente o seu lugar. E a vida, aqui à espera, em estado absoluto de omnipresença, a demonstrar-se a cada recanto de solidão. Sobreposições de beleza, multidimensional. Paisagens, que às vezes parecem maiores que o mundo e, noutras, do tamanho de uma flor. Paisagem humana. No seu respirar.



Joel Pina

texto / text Luís Pedro Cabral ilustração / illustration Catarina Sobral EN p. 157

Um século de vida, 80 de uma carreira que se tornou universal, quase 30 a tocar com Amália pelo mundo. Joel Pina foi mestre de muitas gerações. Daquilo que mais profundo há na alma portuguesa: o fado. Gravou 300 discos. Nunca morrerá, o mestre. Se o fado é Património Cultural Imaterial da Humanidade, muito a ele se deve.



Quis o destino, ou melhor, o fado, que este seu decano nascesse em terra de tocadores. Filho de **Manuel Pina** e de **Dolores Gonçalves**, **João Manuel Pina** nasceu no dia 17 de Fevereiro de 1920 (no mesmo ano em que nasceu **Amália Rodrigues**), no Rosmaninhal, Idanha-a-Nova. Quando tinha sete anos, numa viagem que o pai fez a Lisboa, trouxe no regresso um bandolim. Joel Pina – nome artístico que o eternizou –, nunca mais parou de tocar, até encontrar a sua música, o seu instrumento.

Como autodidacta, explorou também o solfejo. Com 12 anos, conheceu os seus amores derradeiros: a viola e a guitarra. Algo só comparável ao amor por uma cidade: Lisboa. Veio para a capital em 1938, tinha 18 anos. A noite exerceu o seu feitiço, quando esta não era antecedida de matiné numa casa de fado,

deslumbrado pelo ambiente, as vozes, os sons, o sentir. Não havia outro lugar no mundo onde quisesse estar, embora a noite não fosse boa para a sua saúde. Joel Pina casou em 1945 com **Aurora Antunes Gonçalves Pina**. O fado é boémio e vadio. Embora as casas de fado, como hoje as conhecemos, fossem ainda uma novidade, tinha os seus refúgios incontornáveis, onde Joel Pina conheceu do fado os seus nomes maiores, que entre pares o acolheram. A **Adega Machado**, o **Faia**, a **Severa**, a **Parreirinha de Alfama** e, claro, o **Café Luso**, na Travessa da Queimada (Bairro Alto). **Armando Machado**, dono da Adega Machado, convidou-o para viola baixo residente, acompanhando, entre muitos outros, **Alfredo Marceneiro**, **Márcia Condessa** e uma rapariga chamada Amália. No **Café Luso**, **Martinho d’Assunção Jr**, mestre da viola, tornou-se amigo de Joel Pina. Em 1950, convidou-o a integrar o **Quarteto Típico de Guitarras**, junto com **António Couto** e **Francisco Carvalhinho**. Foi a sua profissionalização.

Mais tarde (1959), fez parte do **Conjunto de Guitarras de Raul Nery** (quarteto), com **Fontes Rocha** e **Júlio Gomes**. Joel Pina tocava viola baixo, o que tinha algo de premonitório. Foi ele, no longo curso da sua carreira artística, que integrou este instrumento nos habituais conjuntos do fado. Os programas de guitarradas, na **Emissora Nacional**, consagraram a sua música, apesar de ter de a conjugar com um trabalho das 9 às 5 na Função Pública, no cargo de inspector económico, que soube conjugar desde 1961 até ao dia da reforma. O seu talento consolidava-se e os convites multiplicavam-se. Um dos mais importantes surgiu em 1964, para tocar no Brasil, acompanhando **Maria Teresa de Noronha**, no concerto de inauguração de uma delegação da TAP. Um êxito, que em 1966 culminaria numa junção que Deus fez: Joel Pina tornou-se um dos músicos permanentes de Amália, que com ela correu o mundo durante perto de três décadas. A morte de Amália aos 79 anos (6 de Outubro de 1999) foi um rude

golpe para o fado. Que, triste, lá seguiu a sua vida, tendo em Joel Pina a sua memória e um dos seus maiores embaixadores. Uma embaixada que soube transportar por várias gerações de fadistas. Não há nome grande do fado que Joel Pina não tenha acompanhado. Em 1992, é condecorado pelo Estado português com a **Medalha de Mérito Cultural**. Em 2012, a comenda da Ordem do Infante D. Henrique. No mesmo ano, é agraciado com a **Medalha de Ouro da Cidade de Lisboa**. Também na sua terra natal, que nunca esqueceu, o seu nome se perpetua: Rua Professor Joel Pina. 6060-431. Rosmaninhal. O “professor” morreu no passado dia 11 de Fevereiro (2021), em Cascais, a seis dias de cumprir 101 anos. Ao que rezam as lendas, acompanhadas à guitarra por milhões de testemunhas oculares, no tempo que acompanhou a diva de todas as divas, Joel Pina tocava sempre com um lenço branco no bolso. Era para amparar as lágrimas de Amália, quando esta se emocionava com a razão do seu fado.

FUTURO

Idanha é de todos: dos que estão, dos que passam, dos que chegam, dos que voltam. As nossas raízes são onde quisermos.

Não há liberdade mais sustentável, nem decisão mais biológica: o interior.

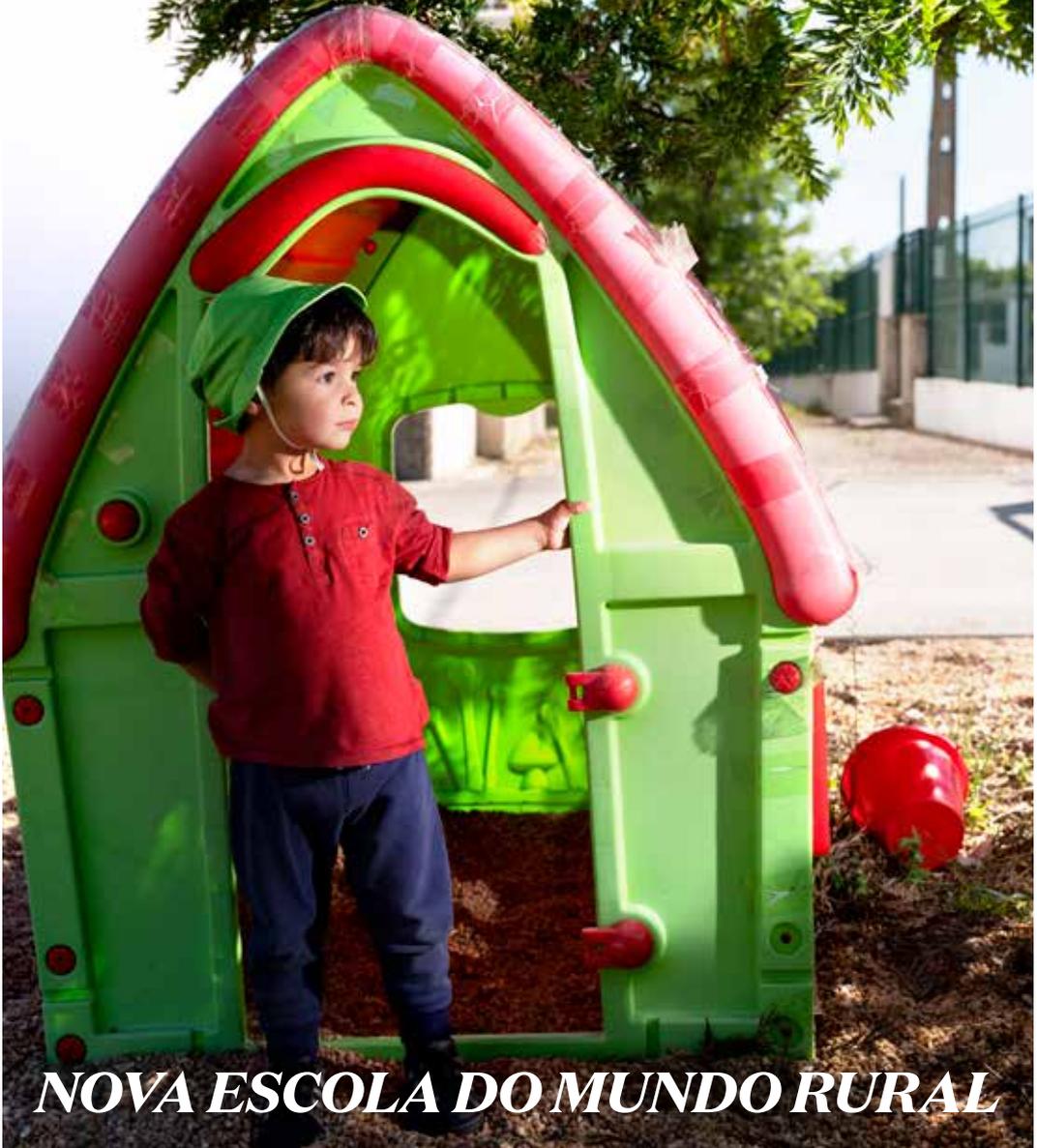
texto / text
 Luís Pedro Cabral
 fotografia / photos
 Valter Vinagre
 EN p. 157

AQUI

Quando o evidente não se vê, em regra quer dizer uma de duas coisas: podemos não ver, por não querer. Ou pode ser que o nosso olhar tenha já assimilado para o quotidiano muito do que antes não passava de um esquisso de utopia. Acontece isto com os caminhos, mesmo os que pareciam intransponíveis; com as paisagens, até as mais belas; com o património, por magnífico que seja; com as diversas declinações da natureza, por infinitas que pareçam; com as vias de desenvolvimento, por sustentáveis que se apresentem; até com o ar que se respira, mesmo que seja de biosfera. É da História dos homens, a normalização do olhar, remetendo para um passado remoto o que há tão pouco, tão simplesmente, não existia. Numa pessoa, o interior é o que mais se valoriza. Num território, que desde a grande vaga migratória dos anos 60 se desenraizou, adquiriu ao longo de décadas uma estranha conotação ambígua, um certo fatalismo, uma certa habitação, entregando-se ao destino, no sentido bíblico do termo, aquilo que não lhe pertence, nem sequer por herança: o futuro. O futuro não é uma promessa vã num pedaço longínquo de tempo. Não é um fenómeno esotérico, assim como não é uma quimera. Desde 2019, Idanha-a-Nova inverteu o seu ciclo. Pela primeira vez em

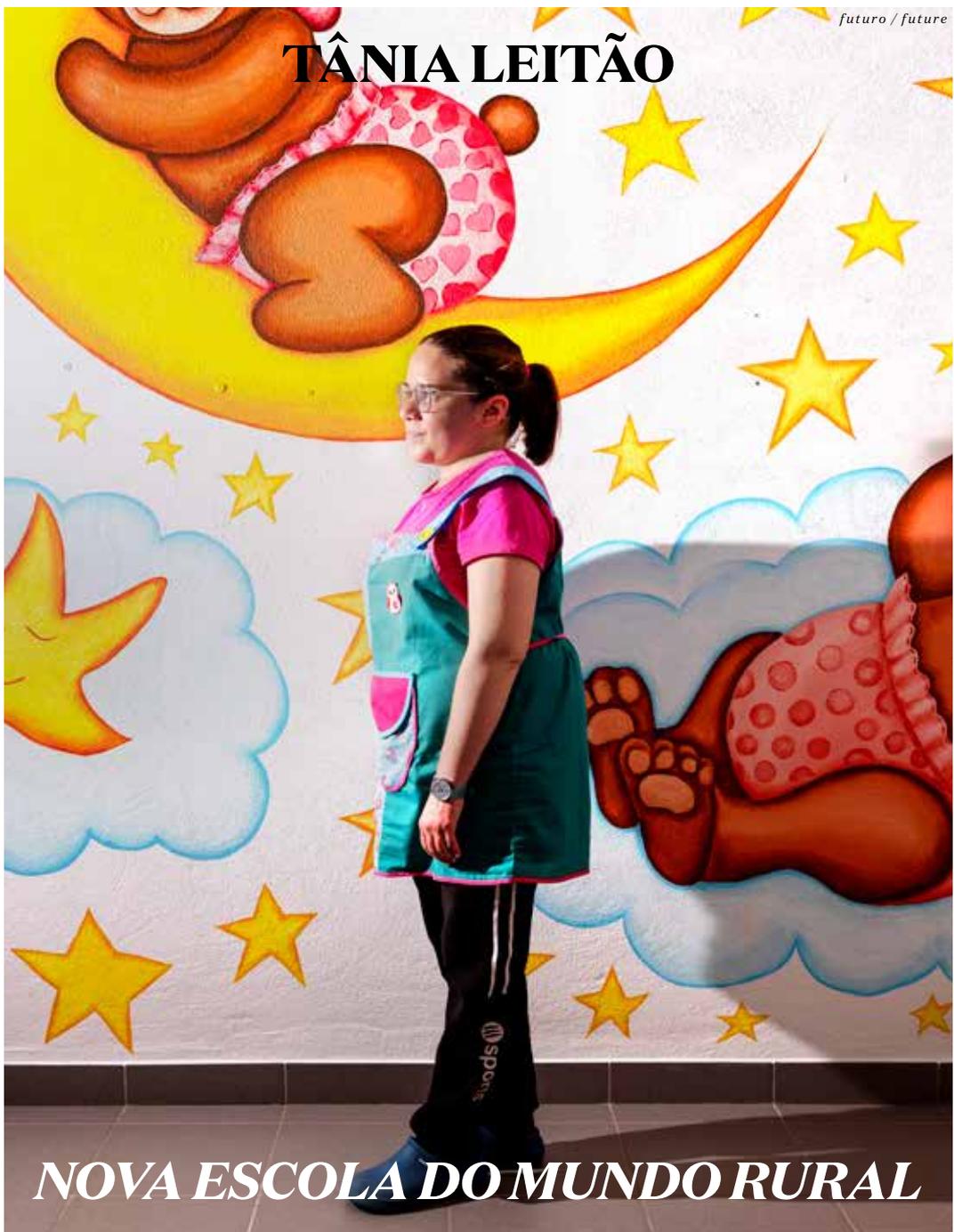
décadas, são mais os que chegam do que os que partem. Somos de novo destino, na sustentabilidade do termo, em vez de estarmos nas suas mãos. Estes fluxos migratórios positivos são caminho feito e caminho por fazer. Ainda são mais as pessoas que morrem dos que as pessoas que nascem no concelho, apesar de Idanha-a-Nova se posicionar desde há vários anos entre os 50 municípios portugueses com maior número de filhos por mulher fértil, alguns destes anos entre o Top 10. Não é produto da pandemia, fruto do acaso, nem uma foto a preto e branco que de repente se coloriu. Para resumir uma história longa: coesão territorial. Idanha cumpriu a sua travessia de reequilíbrio, criando infraestruturas sociais, culturais, territoriais, patrimoniais, ambientais, traçando o seu próprio caminho por entre tantas assimetrias, pioneiro em múltiplos aspectos da sua inversão. É Parque Natural do Tejo Internacional; uma vila que se fez Cidade Criativa da UNESCO, na área da Música, a primeira Bio-Região portuguesa na rede internacional de territórios sustentáveis, retirou do léxico de preconceitos a velha ruralidade, substituindo-a por empreendedorismo e sustentabilidade, apostando na economia verde. Fez da cultura o seu eixo

DIEGO MOITEIRO



NOVA ESCOLA DO MUNDO RURAL

TÂNIA LEITÃO



NOVA ESCOLA DO MUNDO RURAL

CARLOS ALBERTO SILVA



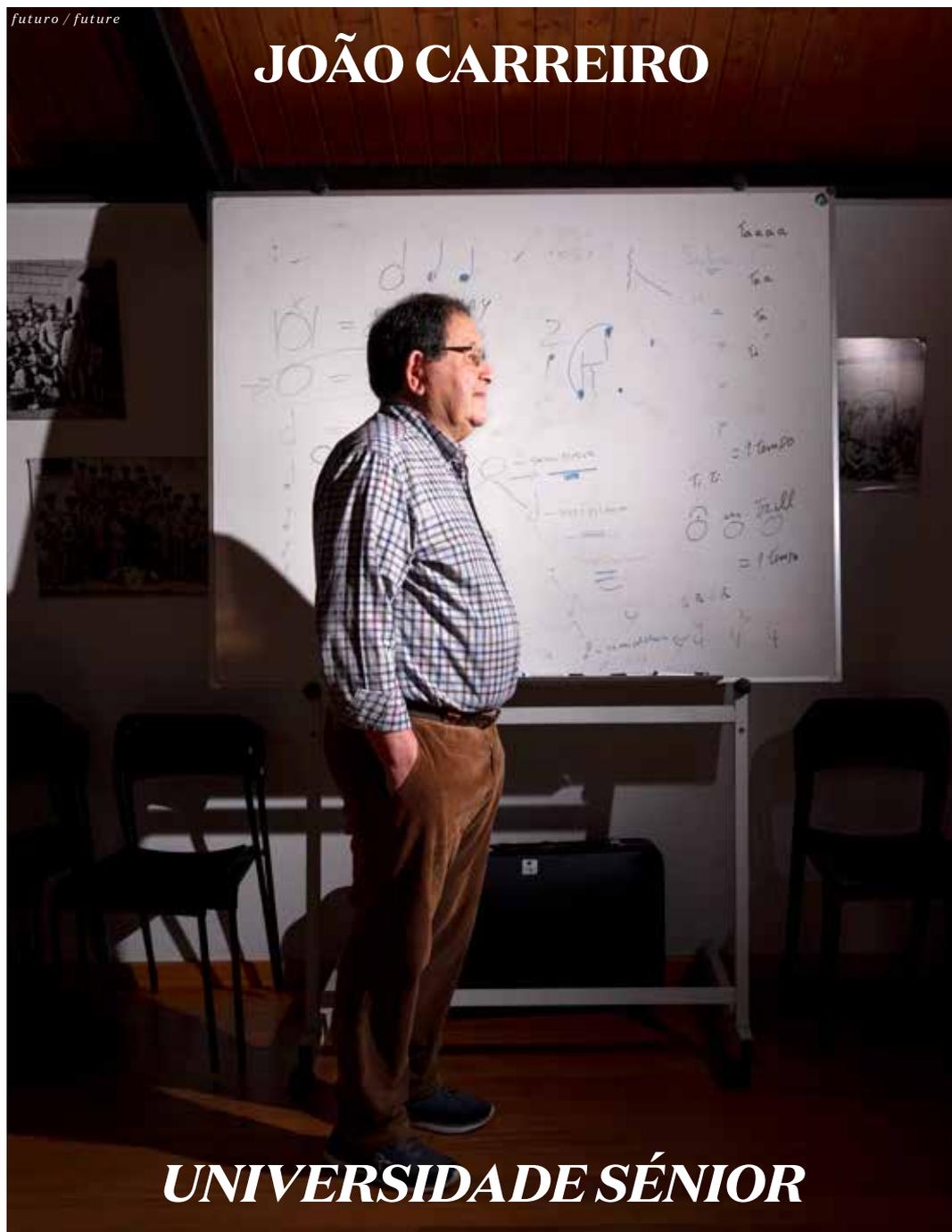
PROTECÇÃO E SEGURANÇA

INÊS SANTOS



PROTECÇÃO E SEGURANÇA

JOÃO CARREIRO



UNIVERSIDADE SÉNIOR

FILIPA MARCHANTE



UNIVERSIDADE SÉNIOR

de desenvolvimento, trouxe a academia, trouxe gente, massa crítica, tecnologia, interligou gerações, requalificou-se, nas mais diversas indústrias da criatividade. Mas, há que admiti-lo: está ainda a milhas de descobrir a cura para a síndrome do velho do Restelo. Sinal de que também a exigência se requalificou. A Educação é o chão de qualquer sociedade civilizada. Sem educação, não há futuro. A nova escola do mundo rural é inclusiva e intergeracional, da primeira idade à mais prolecta das rugas, do berçário à universidade sénior. Com a autonomia da Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova (ESGIN) assegurada, o universo educativo consolida a sua amplitude, que acolhe igualmente projectos privados que sejam diferenciadores e, em simultâneo, complementares e cooperantes. A Clonlara School, americana, vai abrir em Idanha uma escola inovadora, do 1º ciclo ao 12º ano, com as devidas adaptações ao sistema educativo português. As famílias têm acesso gratuito ao berçário até aos 3 anos, o acesso à escola é tendencialmente gratuito, desde a alimentação ao transporte escolar, que ataca na ferida o abandono escolar e permite encarar com mais leveza o crescimento das famílias, com mais qualidade de vida, vivendo no coração da natureza. Em território que é berço de uma cidade criativa da UNESCO na área da Música, é evidente que este sistema educativo integrado inclui o acesso universal à Música, não estivesse esta nas raízes mais profundas da identidade de Idanha. Nenhum regresso à terra se faz sem esta. A nova escola do

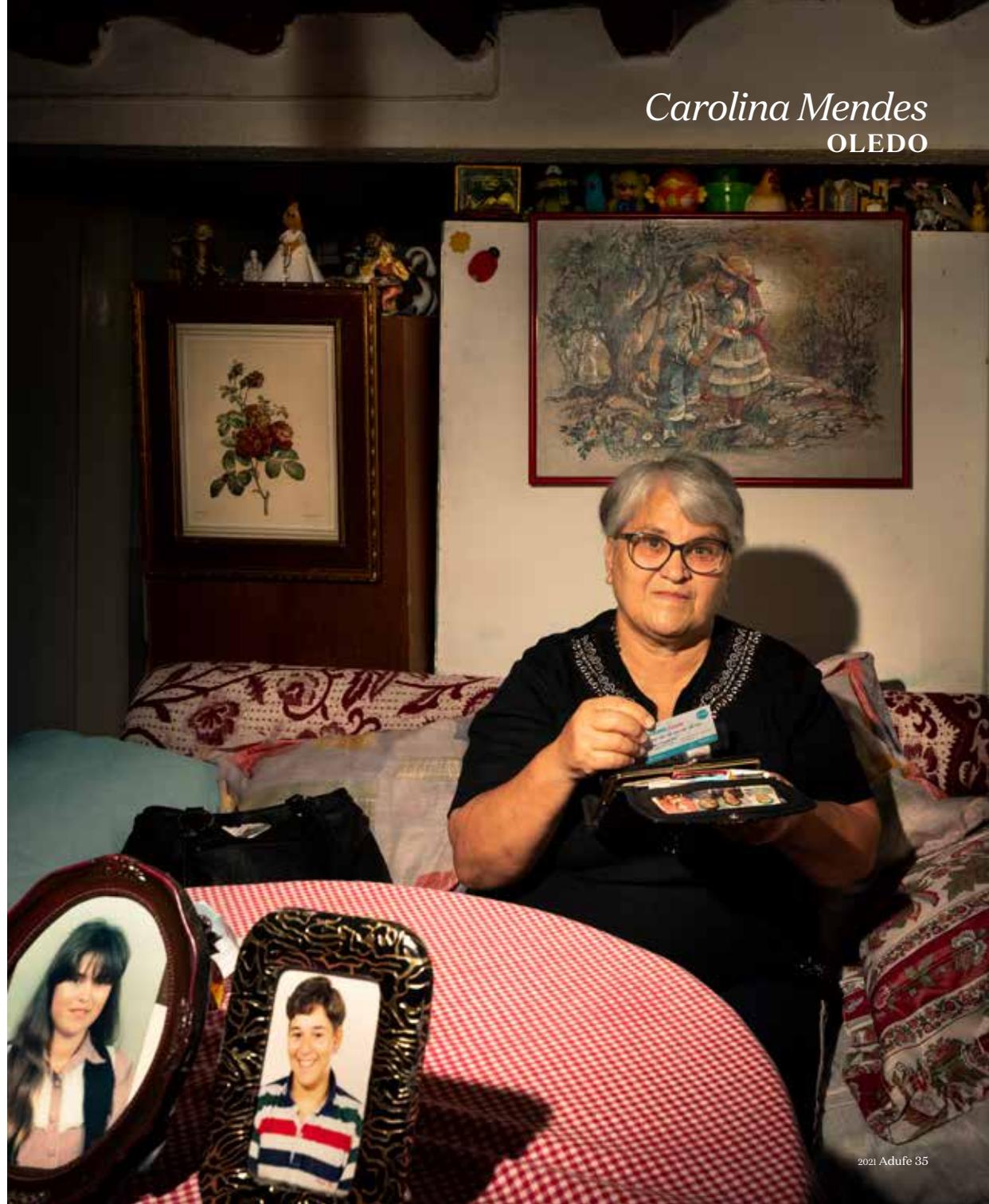
mundo rural é um conceito transversal ao território, como todos são numa estratégia integrada de desenvolvimento que unifica gerações e as envolve em comunidade. Na ESGIN, actualmente com 600 estudantes, ou na Universidade Sénior, com 114 alunos, nas hortas pedagógicas ou nas escolas biológicas, onde a captação de talento, a tecnologia e a sistematização científica da sustentabilidade se juntam aos saberes antigos e às práticas tradicionais, novos e velhos entrecruzam-se numa geração de conhecimento. A Covid-19 retirou do espaço físico as relações profissionais, reposicionou em muitos aspectos os nossos ritmos e as nossas prioridades, revelando-se nesta nova ruralidade uma nova realidade. E a razão que nos aconselhava a mudar de paradigma, tão escondida no pensamento, exteriorizou-se em direcção ao interior, onde se reencontra paz, natureza, segurança, apoios ao empreendedorismo, projecto sustentável de vida, gastando menos, respirando mais. Esse projecto tem um braço, com muitos outros. E um nome: recomeçar. Idanha precisa de gente. Nunca deixou de ser este o seu desígnio. A sua população permanece muito envelhecida, é um facto. Uma parte desta população está isolada pela própria geografia, pela reduzida mobilidade. Esta pandemia que ainda assola a humanidade, em Idanha como em qualquer parte do mundo, isolou quem não estava isolado, isolando mais quem estava. Dificilmente se acolheria bem quem chega sem cuidar bem de quem está. Nenhuma trajectória de desenvolvimento se encontra apenas

na coesão territorial, sem que esta sirva os objectivos de coesão económica e social. A pandemia impôs-nos um tal de “novo normal”, exigindo novas respostas à rede de continuidade dos apoios sociais, no reforço do Banco Alimentar, num cabaz alimentar – elaborado pelo gabinete alimentar da CM de Idanha, calculado em função do agregado familiar e dos seus níveis etários, numa composição nutricional saudável e equilibrada –, que mensalmente se faz chegar às famílias; a distribuição domiciliária dos alimentos; o Banco Social (de bens alimentares, roupa, mobiliário, a equipamentos auxiliares de saúde). Nestes aspectos, longe de detalhes, se revela também a escala humana de um ambiente rural. À parte da segurança, garantida pela permanente articulação com a GNR, a Protecção Civil e os três quartéis de bombeiros que funcionam 24 horas por dia, a saúde é o mais essencial dos bens, factor de vital importância para quem vive em Idanha, assim como para quem escolhe o concelho para viver. É importante que ninguém fique desprotegido, quando em circunstância de doença crónica e carência económica. Idanha pertence à rede Abem Dignidade, que disponibiliza para as pessoas nessa situação um cartão para obter medicamentos gratuitos nas farmácias, sem constrangimentos. O cartão Abem é a face visível de uma enorme rede solidária. Assim como o protocolo com a Fundação Álvaro Carvalho, que permite aos residentes do concelho o acesso gratuito a alguns cuidados de saúde que não se encontram no SNS. A saúde de proximidade, tal como

os mecanismos de cidadania, percorre o território, de aldeia em aldeia, de freguesia em freguesia, ao encontro das necessidades das pessoas, a bordo das Unidades Móveis de Saúde (totalmente equipadas, com pessoal médico e de enfermagem) e do Espaço Cidadão Móvel. A rede de cuidados de saúde, que assegura o transporte dos doentes para a deslocação a exames médicos, vai igualmente ampliar-se em espaço e valências. O Centro de Saúde de Idanha terá um consultório dentário, todas as freguesias serão abrangidas por consultas de Neurologia, em apoio às IPSS (Instituições Particulares de Solidariedade Social) e centros de dia. Por último, o primeiro dos direitos: habitação. Estão em curso seis programas diferenciados, num investimento superior a 12 milhões de euros, para intervir em todas as áreas urbanas do concelho, da reabilitação (um conjunto de medidas dinamizadoras, desde incentivos fiscais, acesso a juros mais baixos para habitação própria permanente, taxa de IVA de construção reduzida), passando pelo alojamento para estudantes, habitação para idosos (evitando institucionalização), a projectos habitacionais absolutamente inovadores, em linha com a estratégia de economia verde. Na aldeia de São Miguel d’Acha vai nascer uma “vila” de construção modular sustentável, casas ecológicas, com captação de luz solar, reutilização e reciclagem de água, geradoras da sua própria energia, zero emissões de carbono. Quando o que está à vista se vê, em regra quer dizer uma coisa: no presente está o futuro. Aqui.

ORF

texto / text
Luis Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 158



Carolina Mendes
OLEDO

O Cartão Raiano Saúde 0-114 resulta de uma parceria entre a CM de Idanha e a companhia de seguros Lusitânia. Um reforço enorme nos cuidados de saúde primários, que não é concorrencial ao SNS, mas complementar. Os beneficiários têm acesso a consultas de Medicina Geral e a serviços de enfermagem gratuitos e sem limite, assim como ao serviço telefónico de aconselhamento médico, marcação de consultas médicas e de enfermagem ao domicílio. É para todos os idanhanses, onde quer que se encontrem, pois é servido pela Rede Médica Nacional Advancecare, que permite o usufruto das mais diversas valências de medicina, incluindo internamento hospitalar, consultas, exames, fisioterapia e rede Bem-Estar, com preços de desconto, que é de 50 por cento no caso de exames como TACs, ecografias ou raio-x. Na prática, o cartão “0-114” é um seguro isento de custos, que abrange todos quantos estejam recenseados no concelho de Idanha-a-Nova.



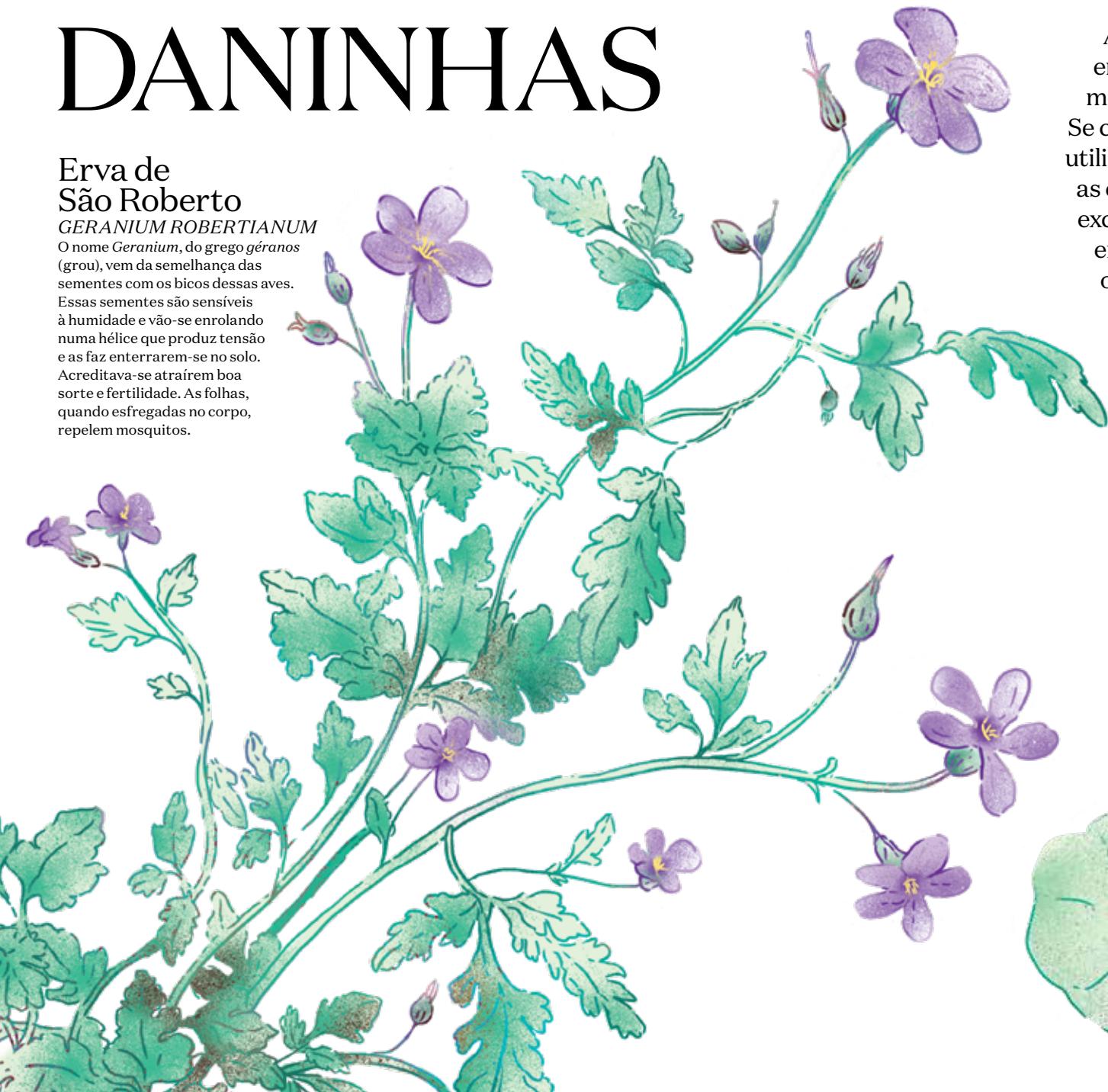
*Deolinda Silva e os netos
Paulo e Francisco*
MEDELIM

DANINHAS

Erva de São Roberto

GERANIUM ROBERTIANUM

O nome *Geranium*, do grego *géranos* (grou), vem da semelhança das sementes com os bicos dessas aves. Essas sementes são sensíveis à humidade e vão-se enrolando numa hélice que produz tensão e as faz enterrarem-se no solo. Acreditava-se atraírem boa sorte e fertilidade. As folhas, quando esfregadas no corpo, repelem mosquitos.



As mal reputadas ervas daninhas não merecem esse nome. Se conhecermos as suas utilizações, rapidamente as consideraremos um excelente recurso, seja em tempos de crise ou de abundância.

texto / text
Tito Lopes
ilustração / illustration
Carolina Maria
EN p. 159

Umbigos de Vénus

UMBILICUS RUPESTRIS

Planta carnuda, perene, cujo nome provém da forma das folhas, com um umbigo no centro. Cresce em muros, paredes, telhados antigos e em fendas húmidas de rochas, onde poucas plantas se conseguem desenvolver. Eficaz em inflamações, assim como feridas, estancando o sangue e ajudando na cicatrização.



Cravina brava

DIANTHUS LUSITANUS

Planta adaptada às dificuldades da rocha, crescendo em fendas e plataformas de rochedos com elevada exposição solar. Tem grande resistência à secura e apresenta caules finos e lenhosos, em tufos. Muito belas suas simples cinco pétalas, intensamente rosadas e dentadas, o que lhe dá grande valor ornamental para jardins rochosos.

Sanícula dos montes

SAXIFRAGA GRANULATA

Encontra-se em fendas de rochas, clareiras herbáceas e taludes, em locais rochosos ou pedregosos. O nome deriva do latim *saxum* (pedra) e *frangere*, (partir\quebrar), porque atribuíam a estas plantas a capacidade de partir pedras com as próprias raízes. Do mesmo modo, pode tratar cálculos urinários.





Arroz dos telhados

SEDUM ALBUM

Cresce em zonas arenosas, muros, telhados, rochedos e telhados antigos.

Multiplica-se através de sementes e as folhas enraizam com facilidade. Tem propriedades anti-inflamatórias e pode ser comida crua ou cozinhada.

As folhas carnudas assemelham-se a bagos de arroz, daí o nome comum que lhe é atribuído.

Azeda

RUMEX ACETOSELLA

As folhas são comestíveis e têm um sabor acre, daí o nome da planta e das espécies desta família, em que a labaga é a mais conhecida, com lugar na cozinha tradicional. Já os antigos egípcios, gregos e romanos cultivavam azedas. Cresce em solos rochosos e fica muito vistosa pela cor das inflorescências, de um vermelho vivo.



Bocas de lobo

ANTIRRHINUM GRANITICUM

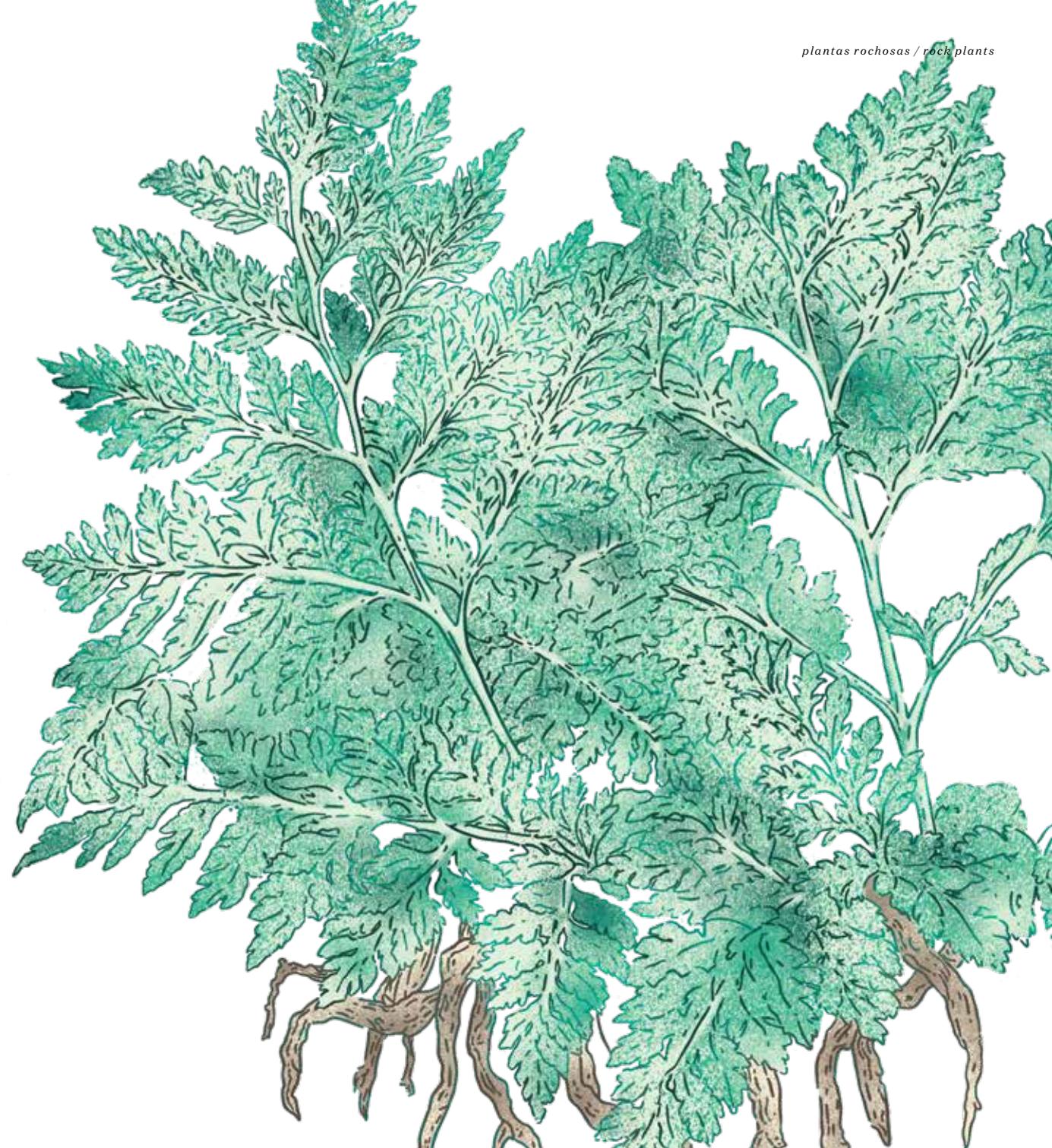
Herbácea perene que pode crescer até um metro. É uma planta pouco abundante, mas frequente em locais rochosos ou pedregosos e bermas de caminhos, sobretudo em solos graníticos. O nome vem das flores, que se assemelham à boca de um pequeno lobo. É usada medicinalmente na ajuda a problemas com articulações e sistema digestivo.



Feto

DAVALLIA CANARIENSIS

São fetos rastejantes, com raízes escamosas, que podem viver no solo, fendas de rochas, ou em troncos de árvores, sem as parasitarem. Como todos os fetos, não produzem flores e sim esporos, e costuma ser usada como ornamental, pela beleza e delicadeza das folhas. Tem propriedades medicinais para reduzir a febre e provocar suor, mas só deve ser usado com acompanhamento especializado.



I LIKE TO

A pandemia já vai tão longa que até o novo normal se tornou velho. A actividade desportiva, essencial todos os dias, desempenhou papel fundamental nesta travessia. Ao ar livre, nos equipamentos e espaços desportivos públicos, estrada fora ou online, nem um músculo teve descanso. Do occipitofrontal ao extensor curto do hálux, do deltóide

MOVE IT,

aos lumbricais, do pectíneo ao fibular longo, do sóleo ao trapézio, bíceps, tríceps e até mesmo o esternocleidomastoídeo. Corpo e mente em movimento, sem idade, sem parar. No feitiço sedentário dos dias ou no exercício de uma pandemia, por entre tantas regras e proibições a que obrigam a saúde pública, neste caso só é proibido estacionar.

MOVE IT.

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre EN p. 159

DESTILAR, REFORÇAR, TONIFICAR



FILOMENA ALCASO
CARMO BARROSO

PONTAPÉ DE BICICLETA E FINTAS DE MESTRE



EMÍDIO NOGUEIRA

10 SÉRIES: BÍCEPES E TRÍCEPES. REPETE



JOÃO OLIVEIRA

DRIBLAR A BOLA E LANCE LIVRE CONVERTIDO



WEZA
MAYRA SEMEDO

GLÚTEOS, ABDOMINAIS E PERNAS



SOFIA MASCARENHAS
SANDRA CRUZ
SANDRA CRESPO

SOBE E DESCE POR TRILHOS, MATO E ESTRADA



HUGO TAPADAS

KMS DIÁRIOS SEMPRE A ANDAR



ALICE MATEUS
FÁTIMA MIRANDA

VIA SACRA

O EVANGELHO SEGUNDO A PANDEMIA

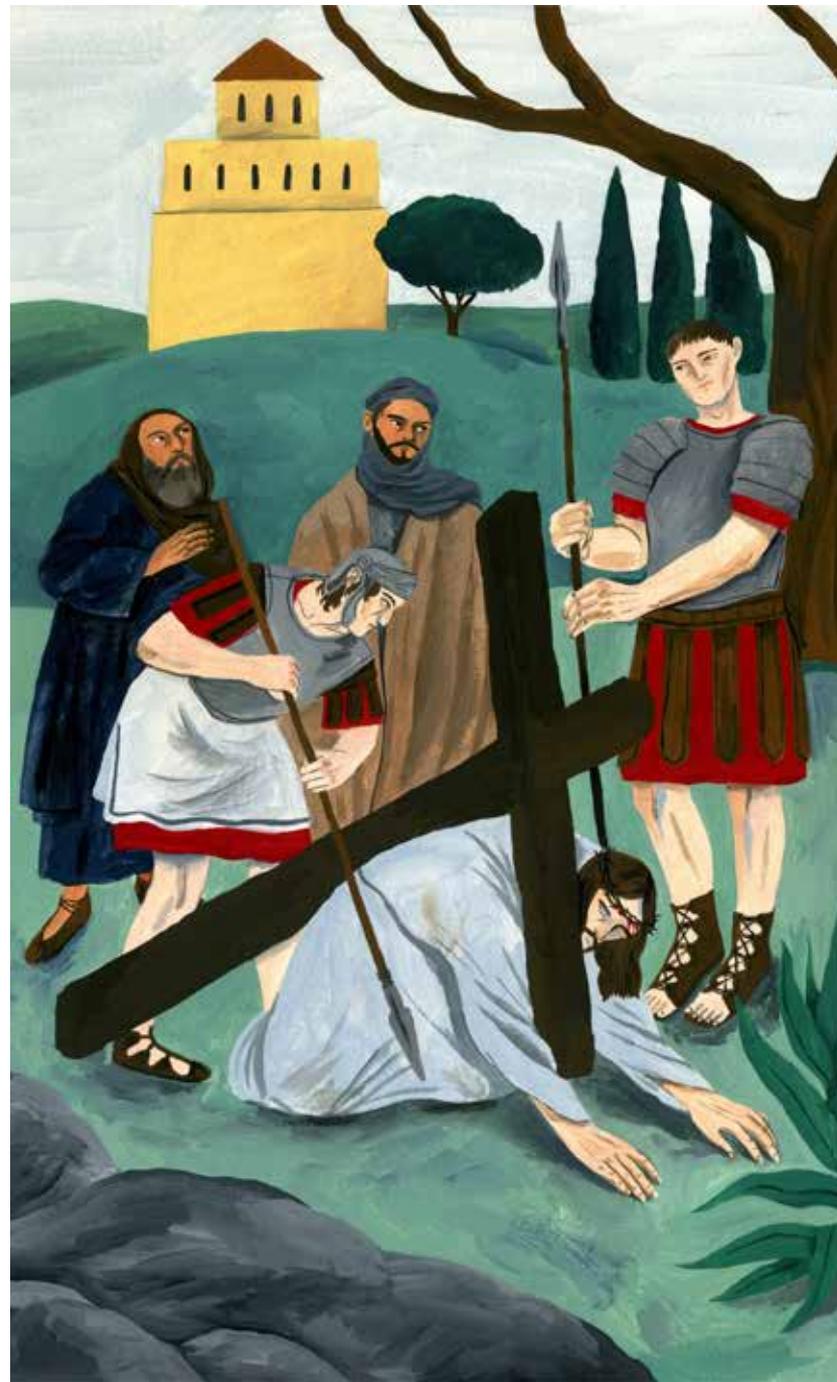
texto / text
Luís Pedro Cabral
ilustração / illustration
Susa Monteiro
EN pág. 160

Uma vez mais, Idanha-a-Nova celebrou a Aleluia em Casa, devido à segunda vaga da pandemia. De novo, a fé saiu à rua em vez das pessoas. As tradições pascais, que têm raízes profundas na identidade idanhense, adaptaram-se à realidade destes tempos. A arte urbana juntou-se à tradição, redesenhando-a, numa liturgia de traço, vida, cor e materialidade imaterial. Através das ilustrações de Susa Monteiro, artista alentejana, nas ruas da vila de Idanha percorreram-se os Passos da Via Sacra, as Estações da Via Dolorosa (15 desde o pontificado de João Paulo II), que recriam o percurso de Jesus a carregar a cruz, desde o pretório de Pôncio Pilatos ao Monte Calvário, Jerusalém.



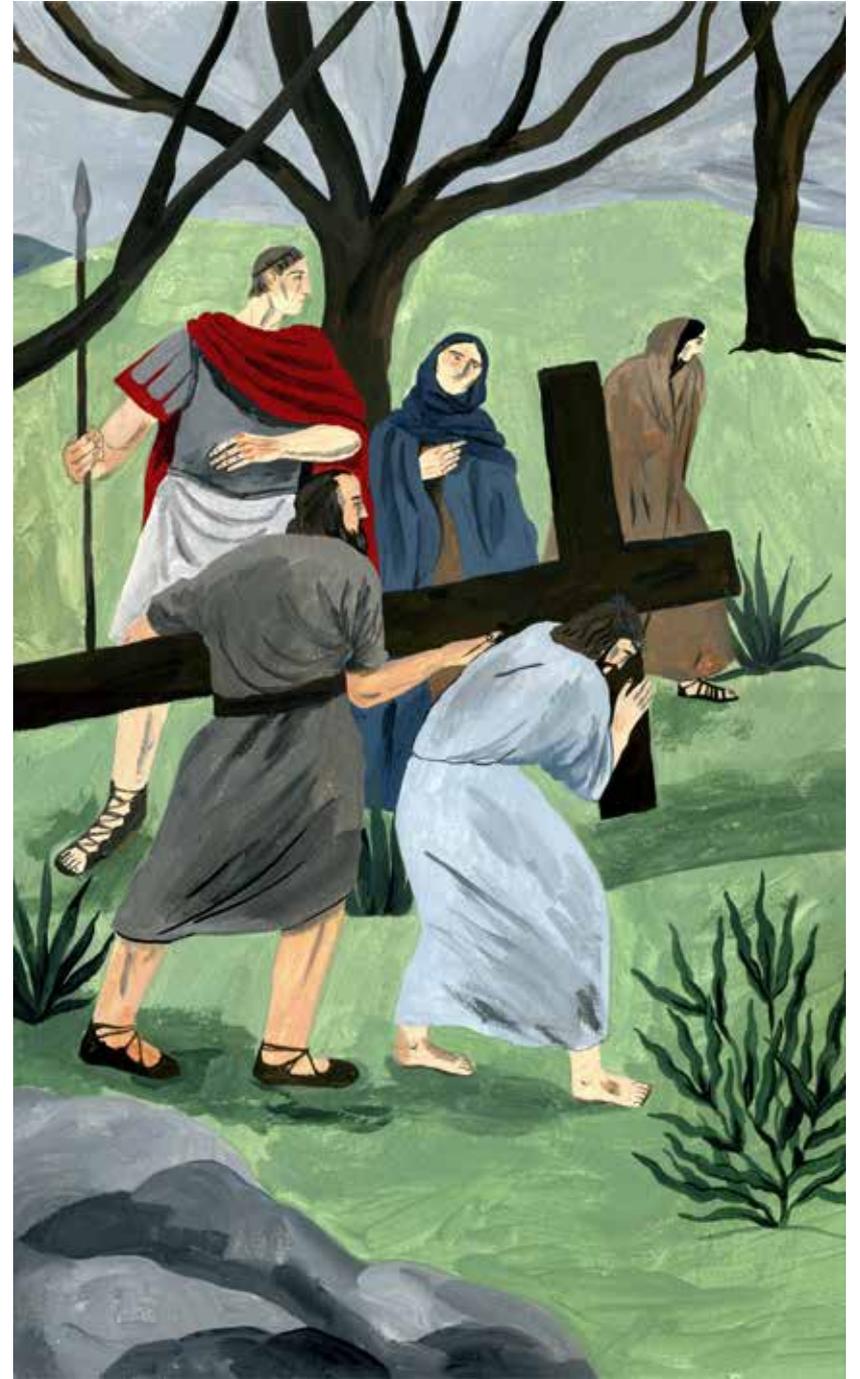
ESTAÇÃO I
JESUS É CONDENADO À MORTE

ESTAÇÃO II
JESUS CARREGA A CRUZ ÀS COSTAS



ESTAÇÃO III
JESUS CAI PELA PRIMEIRA VEZ

ESTAÇÃO IV
JESUS ENCONTRA A SUA MÃE SANTÍSSIMA



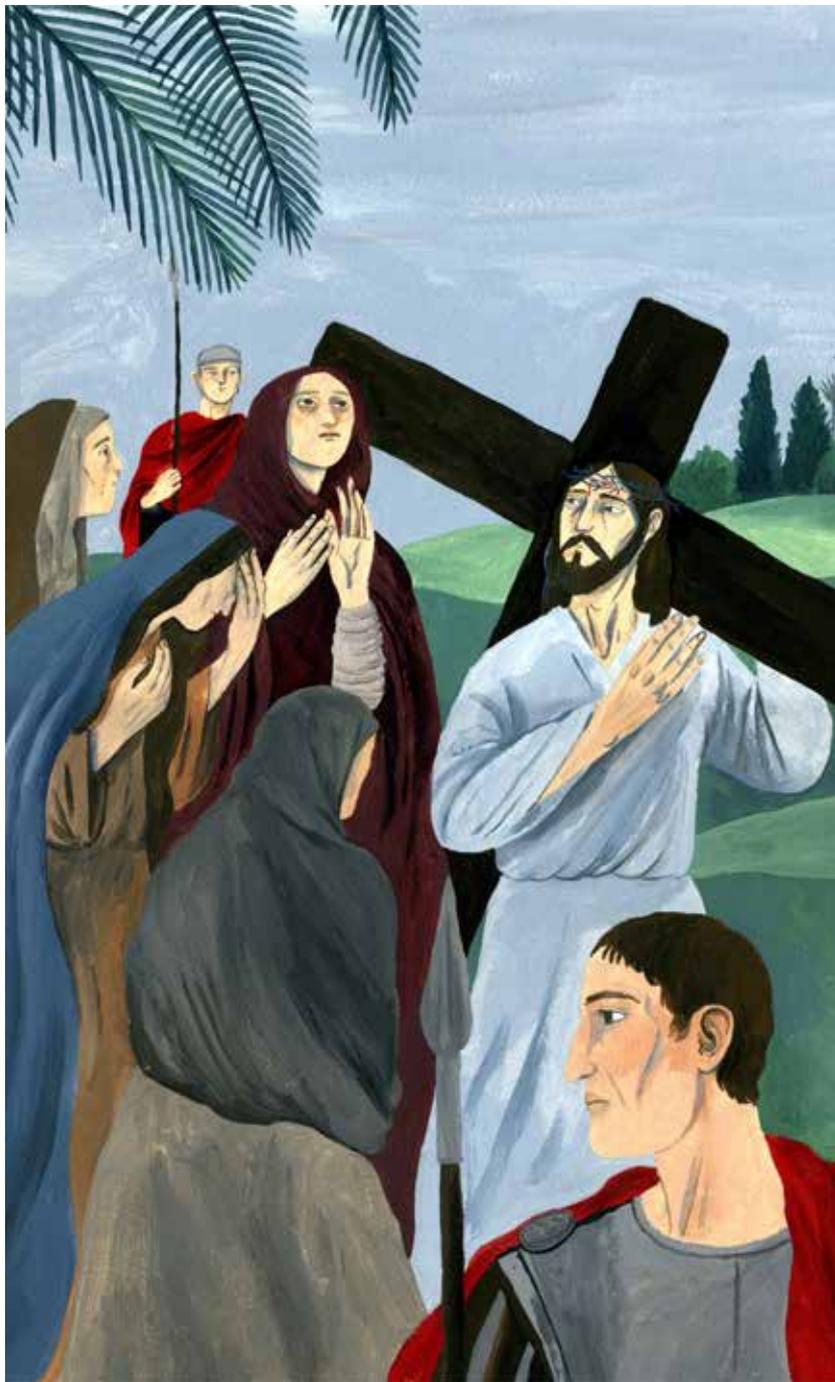
ESTAÇÃO V
SIMÃO DE CIRENE AJUDA JESUS A CARRREGAR A CRUZ

ESTAÇÃO VI
VERÔNICA LIMPA A FACE DE JESUS



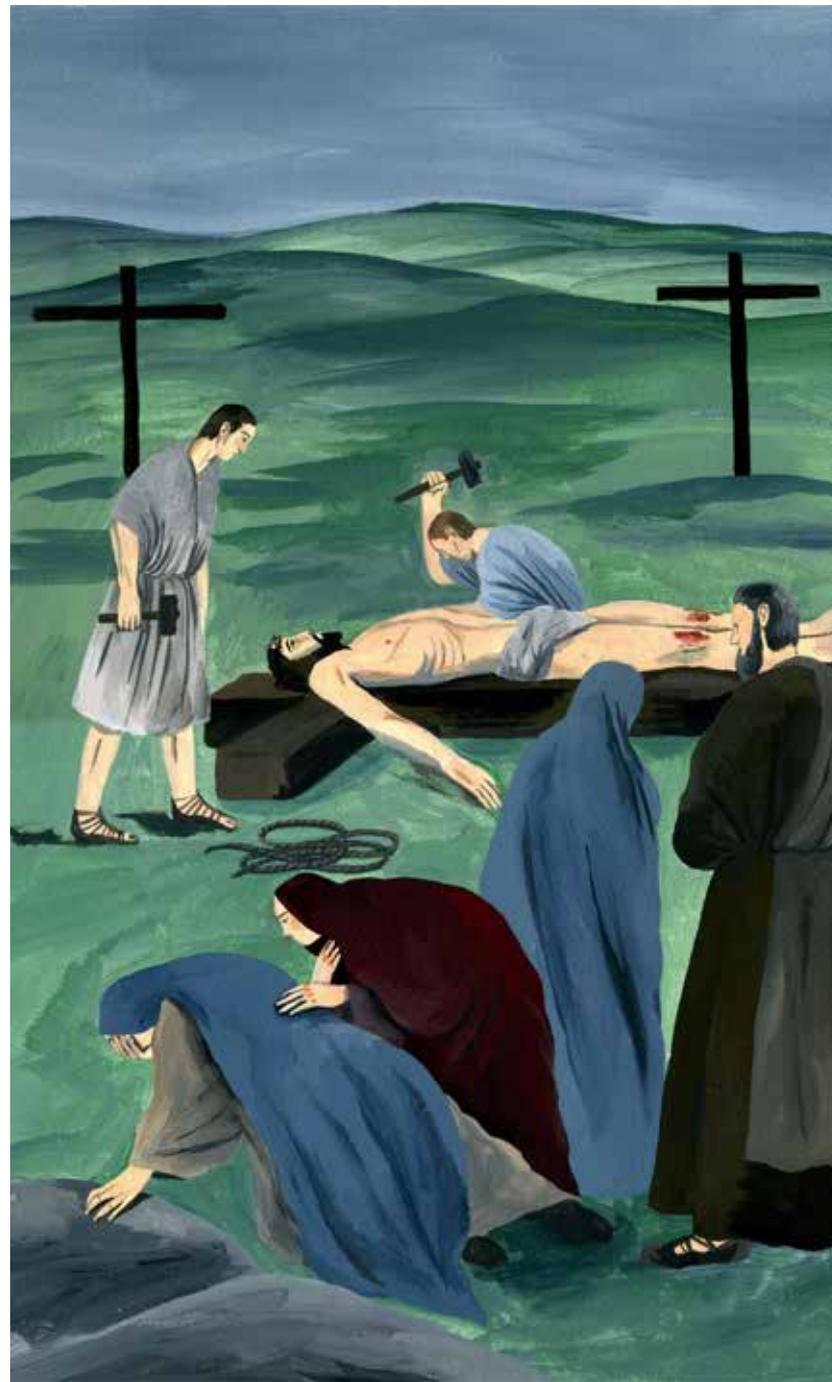
ESTAÇÃO VII
JESUS CAI PELA SEGUNDA VEZ

ESTAÇÃO VIII
JESUS ENCONTRA MULHERES DE JERUSALÉM



ESTAÇÃO IX
JESUS CAI PELA TERCEIRA VEZ

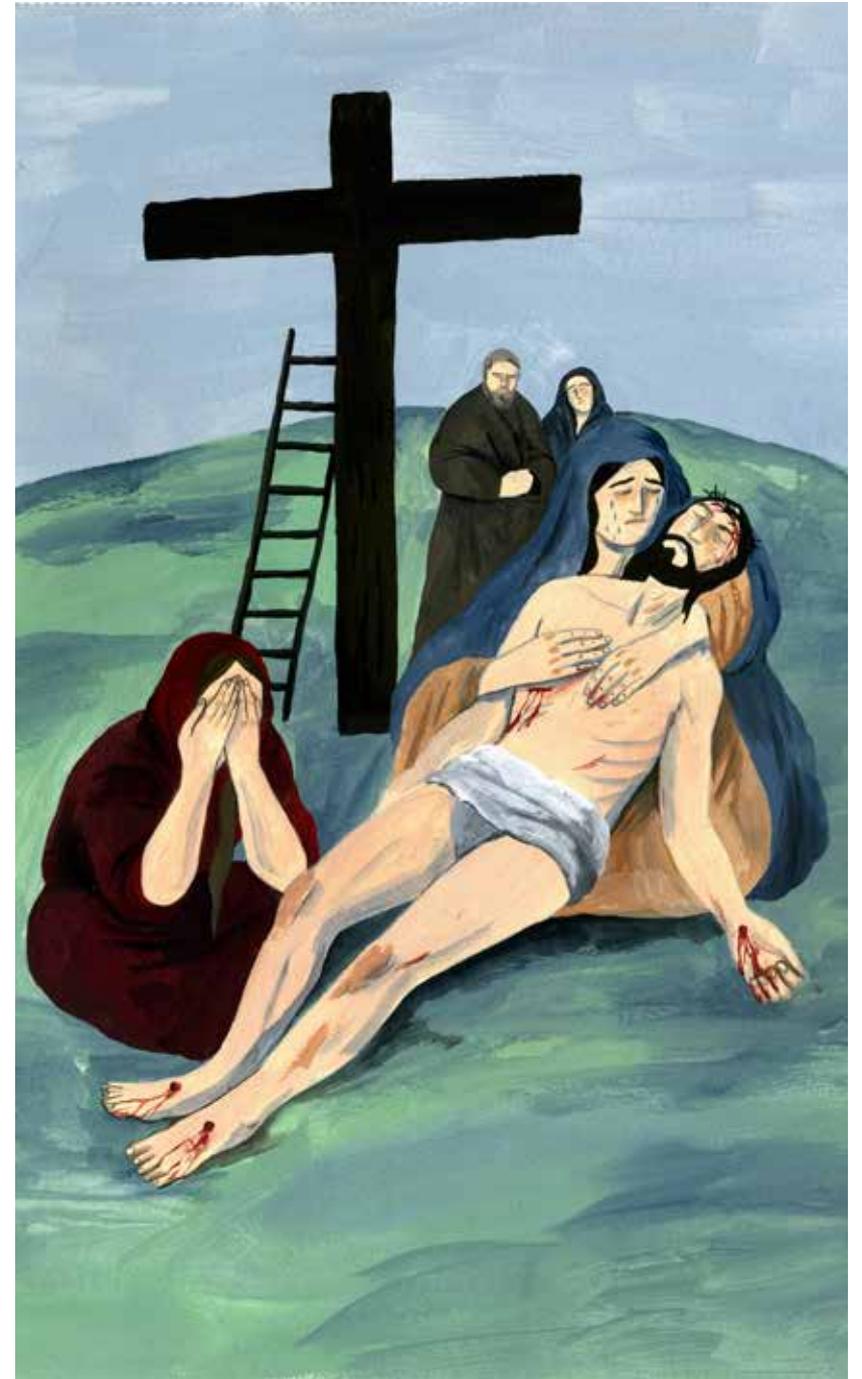
ESTAÇÃO X
JESUS É DESPOJADO DE SUAS VESTES



ESTAÇÃO XI
JESUS É PREGADO NA CRUZ

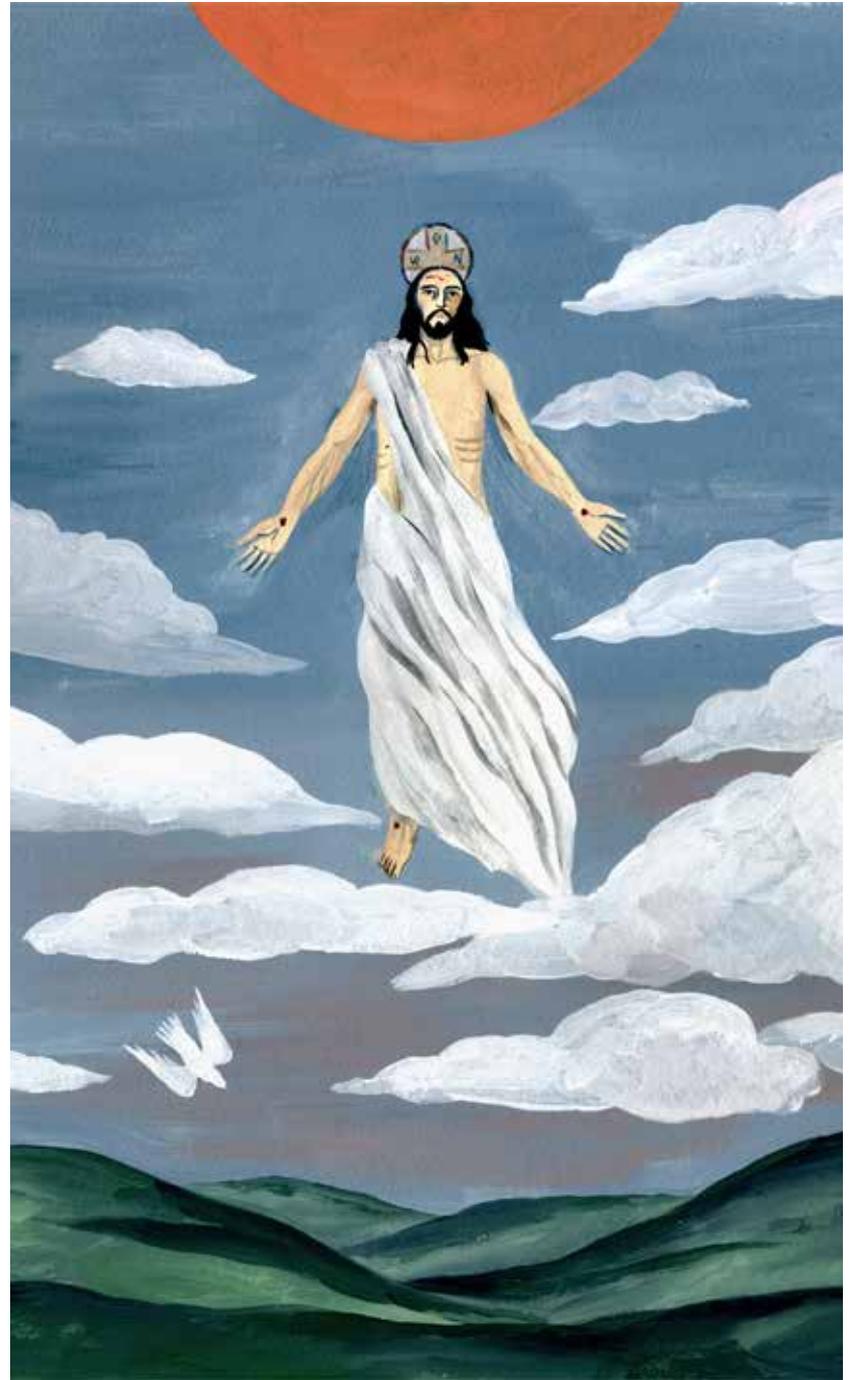
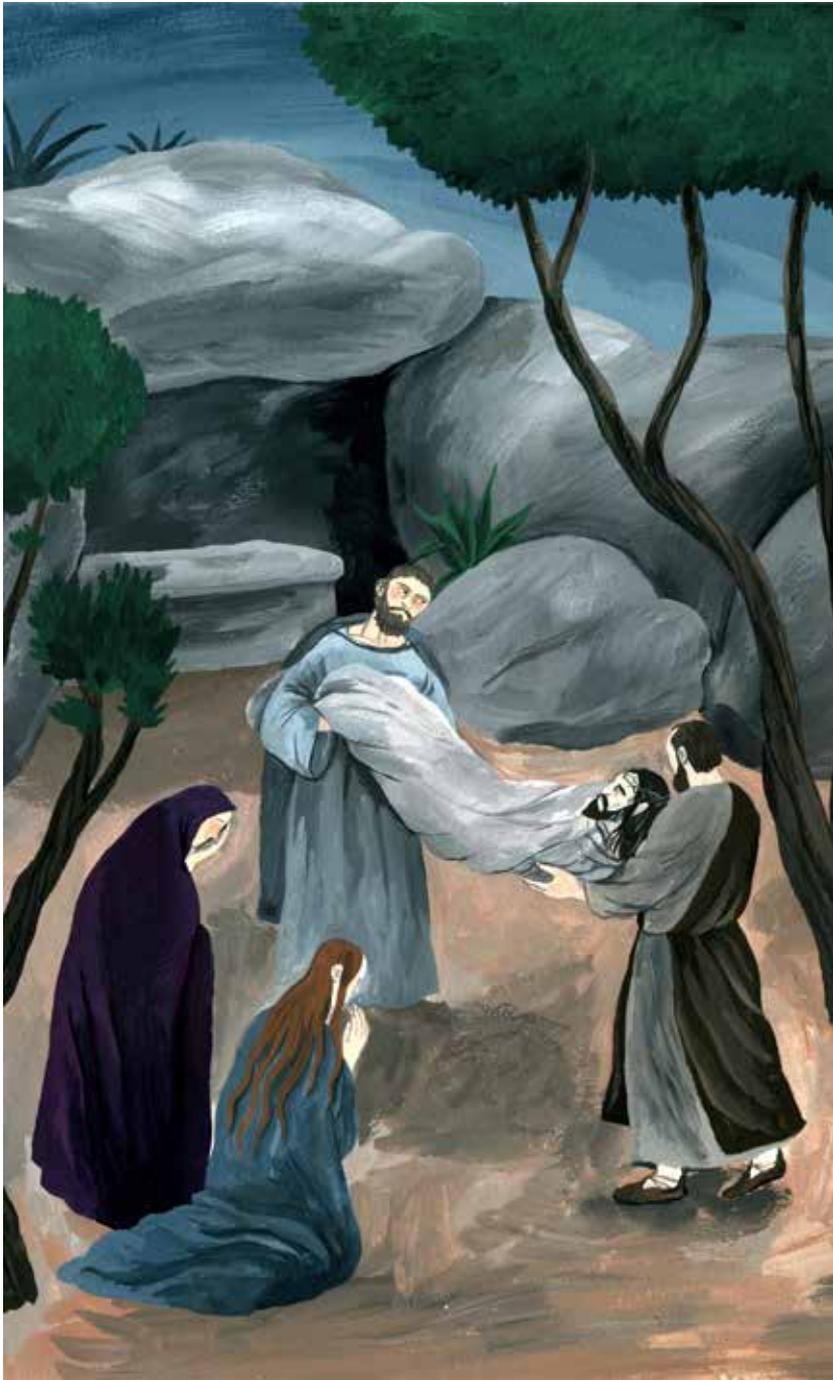


ESTAÇÃO XII
JESUS MORRE NA CRUZ



ESTAÇÃO XIII
JESUS É DESCIDO DA CRUZ

ESTAÇÃO XIV
JESUS É SEPULTADO



ESTAÇÃO XV
RESSURREIÇÃO



ESTAÇÃO I
Passo da Igreja Matriz de
Idanha-a-Nova



ESTAÇÃO II
Solar dos Marqueses da Graciosa



ESTAÇÃO III
Largo da Senhora do Rosário



ESTAÇÃO IV
Capela de São Francisco Xavier



ESTAÇÃO V
Capela de São João



ESTAÇÃO VI
Largo 25 de Abril



ESTAÇÃO VII
Avenida Mouzinho de Albuquerque



ESTAÇÃO VIII
Rua Heróis do Ultramar



ESTAÇÃO IX
Jardim dos Antónios



ESTAÇÃO X
Capela do Espírito Santo



ESTAÇÃO XI
Edifício dos Paços do Concelho



ESTAÇÃO XII
Passo da Rua António Manzarra



ESTAÇÃO XIII
Largo de Santo António



ESTAÇÃO XIV
Capela da Senhora das Dores



ESTAÇÃO XV
Centro Cultural Raiano

labo

Não é um laboratório, como são os laboratórios, embora também não deixe de o ser. De novo, Idanha-a-Nova traça caminho pioneiro, que há anos começou com o programa apropriado: Recomeçar – eleito recentemente como uma das 20 estratégias territoriais mais significativas do mundo. O Food4Sustainability Colab é muito mais que um objectivo ambicioso, é uma realidade sustentável, de auto-suficiência, produção agroalimentar biológica, em economia circular. Simplificando: o Colab, o primeiro da Beira Baixa, colocará Idanha, e Portugal, na vanguarda mundial em processos de produção inovadores em ambiente rural, sejam de base tecnológica ou de outra natureza, que possibilitem a produção sustentável de alimentos saudáveis a preços competitivos. No concelho de Idanha-a-Nova – a primeira Bio-Região portuguesa, por óbvio integrada na rede internacional de Bio-Regiões – encontra-se igualmente uma parte substancial

do Parque Natural do Tejo Internacional. É o ambiente adequado para um projecto desta magnitude estruturante, que tem na sua base um projecto de vida, uma visão descomplexada, jovem e tecnológica da ruralidade, que cumpra a sua missão primeira: gente. Gente para habitar um futuro sustentável. É uma escolha de natureza lógica. O Colab deriva dessa lógica, trabalhando em função dela, em conceitos de inovação e de um modelo de desenvolvimento sustentável que desejavelmente se replicará pelo mundo. Mesmo apesar das notórias alterações climáticas, mesmo perante as mais evidentes das suas consequências, talvez não seja ainda perceptível à humanidade que não se trata apenas de uma opção de ecologia, mas de uma questão de sobrevivência. Este laboratório é colaborativo por múltiplas razões, tantas quantas as suas parcerias. O Colab, apoiado pela Fundação Para a Ciência e Tecnologia, garantiu um financiamento



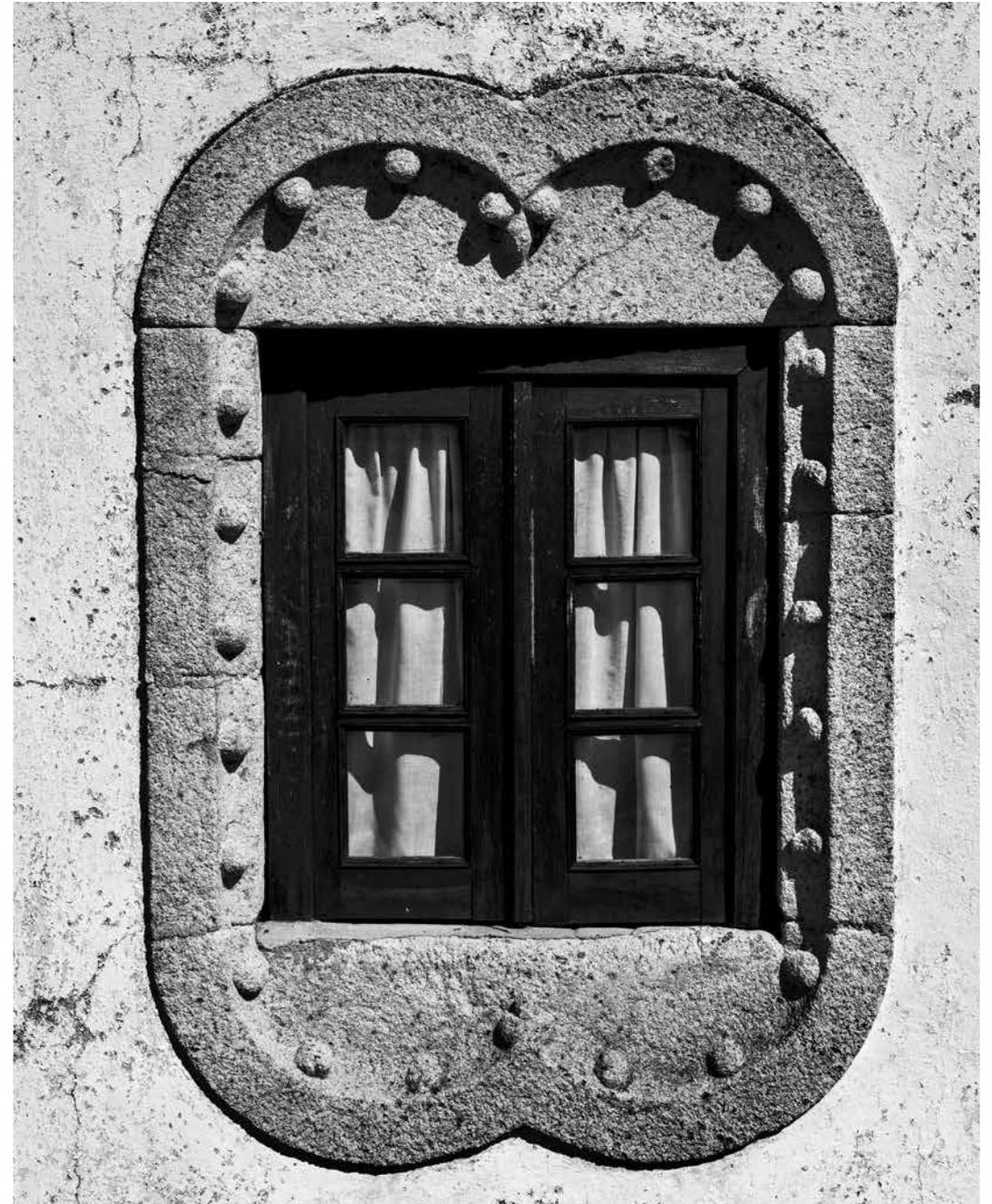


of life

de 7,8 milhões de euros a cinco anos, criando no imediato duas dezenas de postos de trabalho altamente qualificados no seu território. O envolvimento colaborativo entre as instituições académicas e o sector empresarial, tendo o município de Idanha como elemento pendular e as suas forças vivas como parceiras, é a chave funcional do Colab. Neste imenso projecto congregam-se a Universidade da Beira Interior, os institutos politécnicos de Castelo Branco, Guarda e Viseu, o Centro Municipal de Cultura e Desenvolvimento de Idanha-a-Nova, as Hortas d'Idanha (onde funciona o campo de ensaios e demonstração em 13 hectares de território), a Sementes Vivas, igualmente com sede em Idanha, a Cooperativa Agrícola dos Olivicultores do Ladoeiro (Coopagrol), a Mendes e Gonçalves, o Grupo Vera Cruz, a Bluegrowth, a Aquaponics Iberia e a Algae 4 Future. A BGI - Building Global Innovators é o seu cérebro operativo e o seu acelerador. O Food4Sustainability Colab tem por

objectivo a resolução de problemas de grande dimensão em sistemas alimentares de base biológica, no caminho da mudança de processos lineares de produção agroalimentar para um processo circular, de auto-sustentabilidade. As apostas, portanto, estarão centradas no teste e implementação de novas abordagens aos sistemas de produção alimentar, que se traduzam positivamente em algo que é absolutamente vital para este planeta chamado Terra, em todos os seus quadrantes, em cada uma das suas mais ínfimas regiões: a utilização nula de produtos químicos, a redução do impacto ambiental e a preservação das reservas de água, a intensificação e maximização sustentável dos solos, e com isto o aumento da eficiência de toda a cadeia de valor na indústria alimentar. Por estranho que pareça, outro dos grande objectivos do Colab é um sequestro, quanto mais massificado melhor. Chama-se sequestro ao processo de remoção de carbono da atmosfera terrestre. A nossa.

Lintel, em arquitetura, é uma peça geralmente de madeira ou de pedra, que se coloca horizontalmente sobre as ombreiras de portas ou de janelas.



JANELA, SEGURA



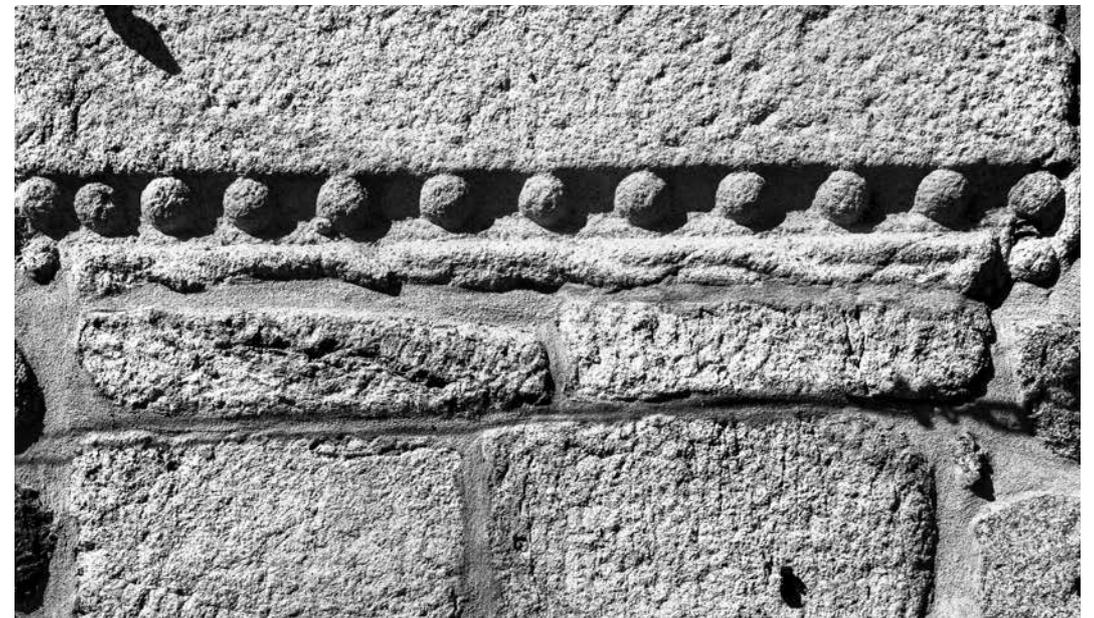
PORTA, OLEDO



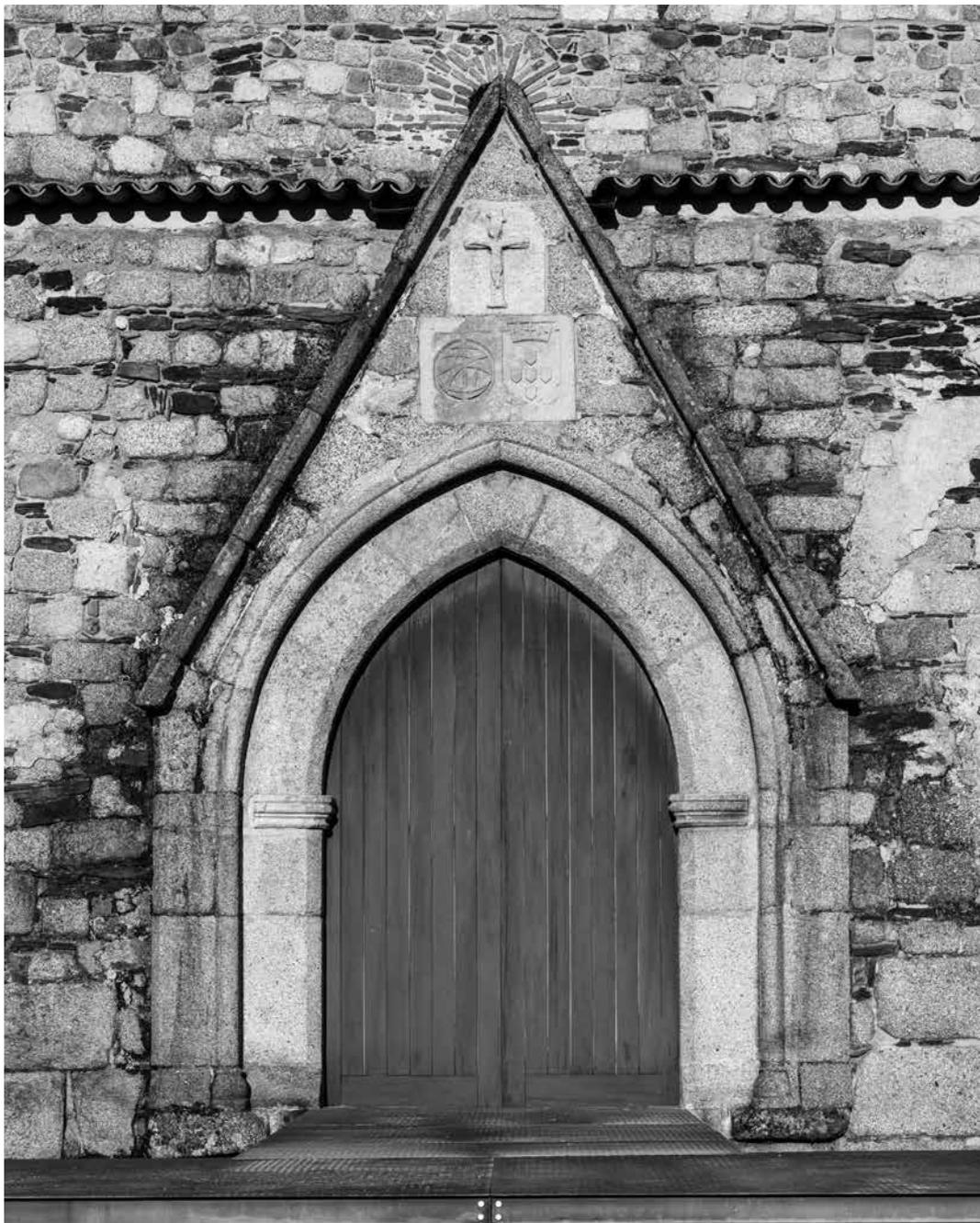
POUSO DOS POTES, MEDELIM



JANELA, SÃO MIGUEL D'ACHA



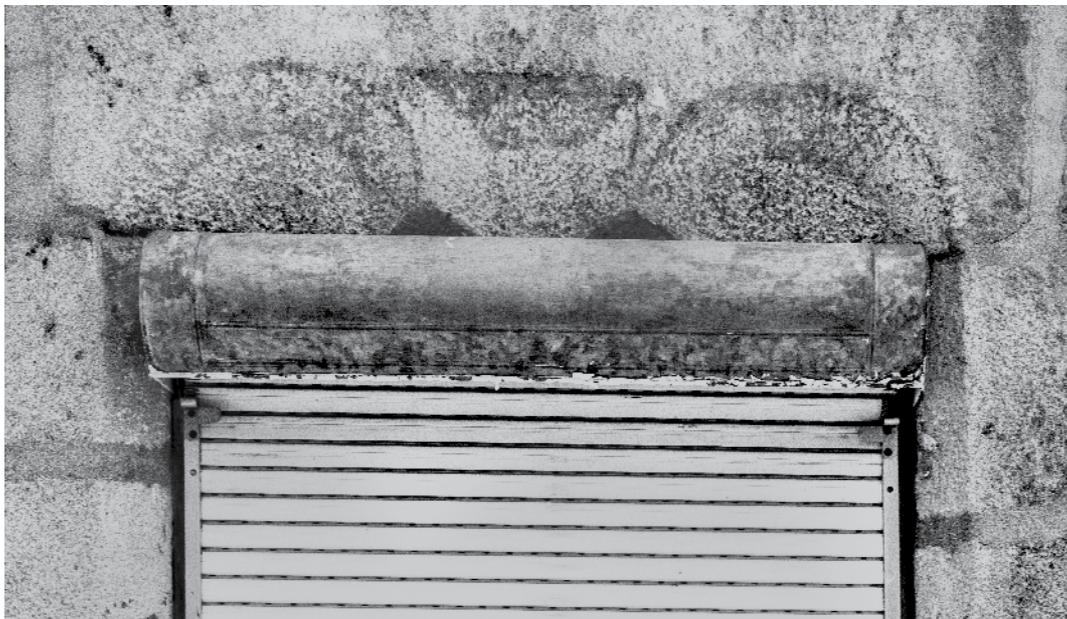
JANELA, PROENÇA-A-VELHA



PÓRТИCO DA SÉ/ IGREJA DE SANTA MARIA, IDANHA-A-VELHA



CAPELA DE SANTO ANTÓNIO, MONSANTO



JANELA, OLEDO



PORTA, PROENÇA-A-VELHA



JANELA, SALVATERRA DO EXTREMO



JANELA, PROENÇA-A-VELHA



JANELA, OLEDO

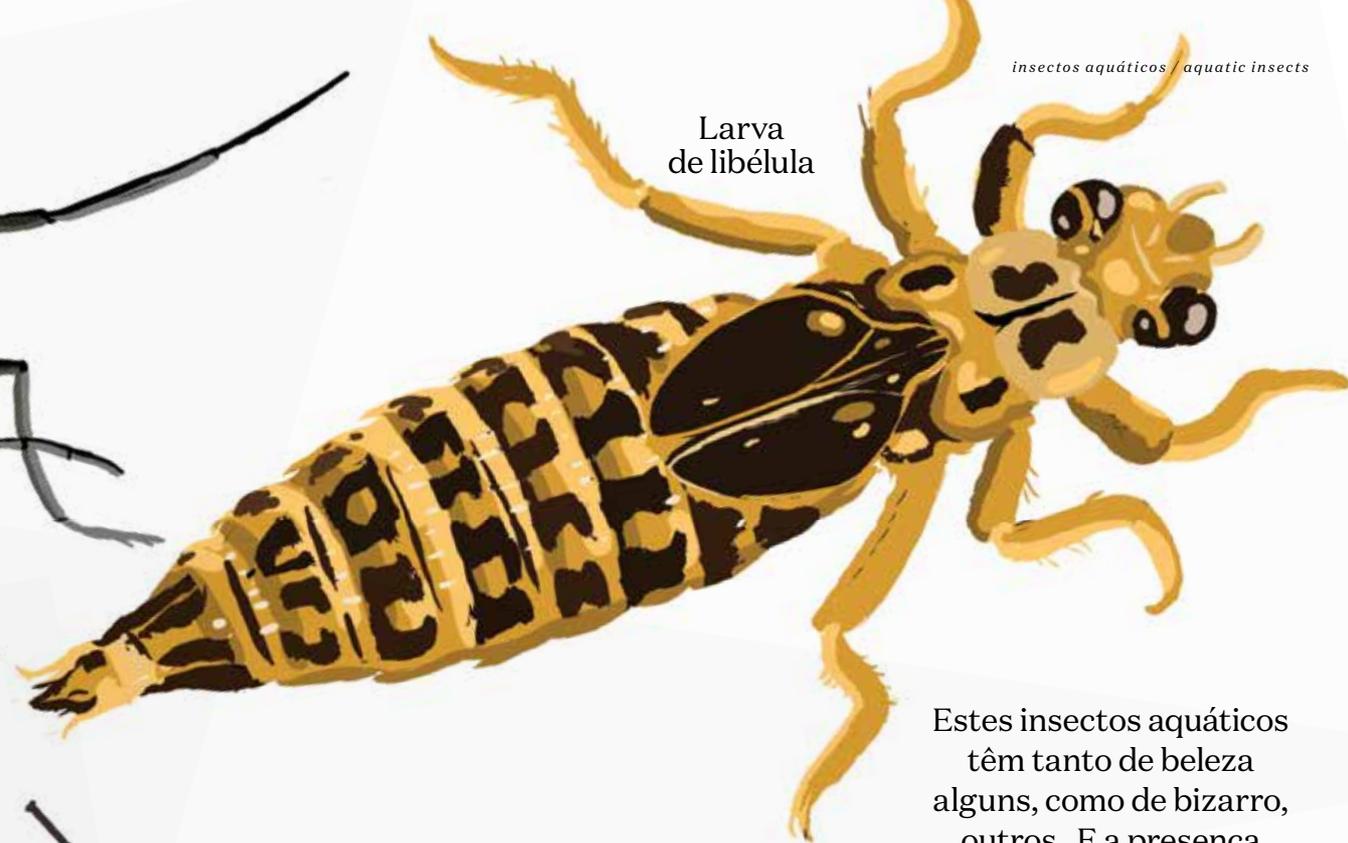
Nos cinco séculos que assinalam a morte de D. Manuel I, a sua marca resiste à erosão dos tempos. Seja na magnitude monumental de Lisboa, na sua perpétua vista para o Tejo, seja no mais remoto dos meridianos, onde um dia Portugal reclamou um império, seja aqui mesmo, no concelho de Idanha-a-Nova, ela é visível. Acontece com os lintéis e a beleza em geral: implica percurso. E olhar. Em 1495, D. Manuel I – o Venturoso, de cognome –, sucedeu a D. João II no trono de Portugal e na vontade de explorar novos mundos. Era filho do Infante D. Fernando, duque de Beja e de Viseu, e de Dona Beatriz, Infanta de Portugal e duquesa das mesmas cercanias, sobrinho do Infante D. Henrique e neto do rei D. Duarte I, na sua curta vigência entre 1433 e 1438. Foi no reinado de D. Manuel I, rei improvável, entronizado por circunstâncias excepcionais, sem ramificações genealógicas de descendência ou parentesco com o seu antecessor, que Vasco da Gama descobriu o caminho marítimo para a Índia, em 1498, que Pedro Álvares Cabral descobriu o Brasil, em 1500, que se estabeleceram importantes rotas comerciais no oceano Índico e no Golfo Pérsico, que se atracou na Terra Nova e na Gronelândia. Foi no reinado de Manuel I que a Monsanto foi outorgado Foral Novo (1510), elevando-a à categoria de vila, sendo no mesmo ano renovado o foral de Idanha-a-Velha. Foi D. Manuel I que enviou Duarte d’Armas, escudeiro do reino, na sua odisseia equestre pelas fortificações fronteiriças do território continental, da qual resultou uma obra de arte, em

dois volumes, em que Idanha-a-Nova se encontra devidamente representada. Foi por obra e graça de D. Manuel I que o Papa Leão X teve por mascote um exótico elefante albino (chamado Hanno, em honra de Hanno, o Grande, general cartaginês), oferecido ao Sumo Pontífice pela faustosa comitiva portuguesa a Roma, encabeçada por Tristão da Cunha, ao castelo de Sant’Ângelo, nas margens do rio Tibre, junto ao Vaticano, para deixar bem clara a dimensão do expansionismo português, mostrando ao mundo o mundo que Portugal lhe mostrara. Por justa razão, D. Manuel I conquistou o epíteto de el-Rei de Portugal e dos Algarves, de Aquém e Além-Mar em África, Senhor do Comércio, da Conquista e da Navegação da Arábia, Pérsia e Índia. D. Manuel I não era apenas um homem do seu tempo, mas alguém que, tal como Portugal, o determinou de forma indelével, nas mais diversas amplitudes. Portugal influenciou o Renascimento, assim como foi influenciado por este. Em grandes obras de arquitectura, tendo como ex-líbris a Torre de Belém e o Mosteiro de Santa Maria de Belém (vulgo Mosteiro dos Jerónimos, onde o monarca seria sepultado, a 13 de Dezembro de 1521), ficou bem vincado que D. Manuel I tinha deixado igualmente de legado, chamem-lhe “flamejante” ou “gótico tardio”, um estilo arquitectónico: o estilo manuelino, que se afirma não apenas na grandeza, mas no detalhe. E que deixou as suas influências, com a mundividência inerente à expressão, por todo o território nacional. Nos 500 anos que assinalam a data da sua morte, eis a sua marca, na pedra presente.

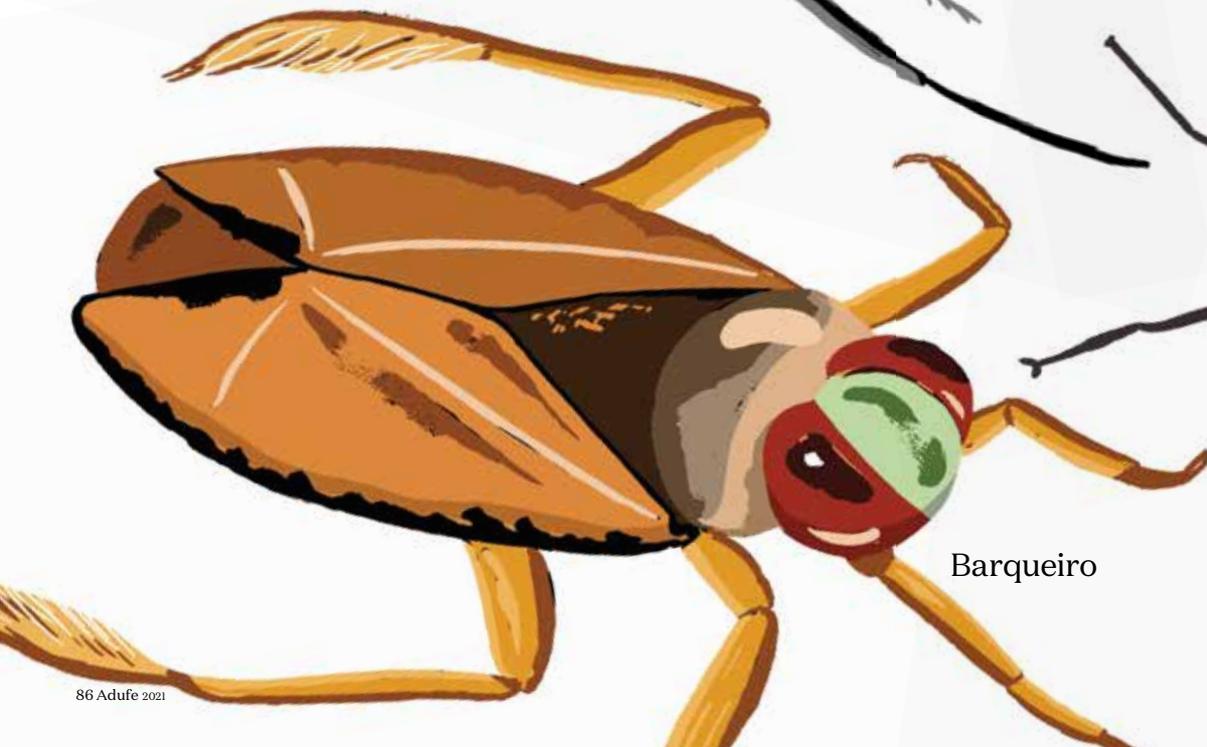
bichos d'água



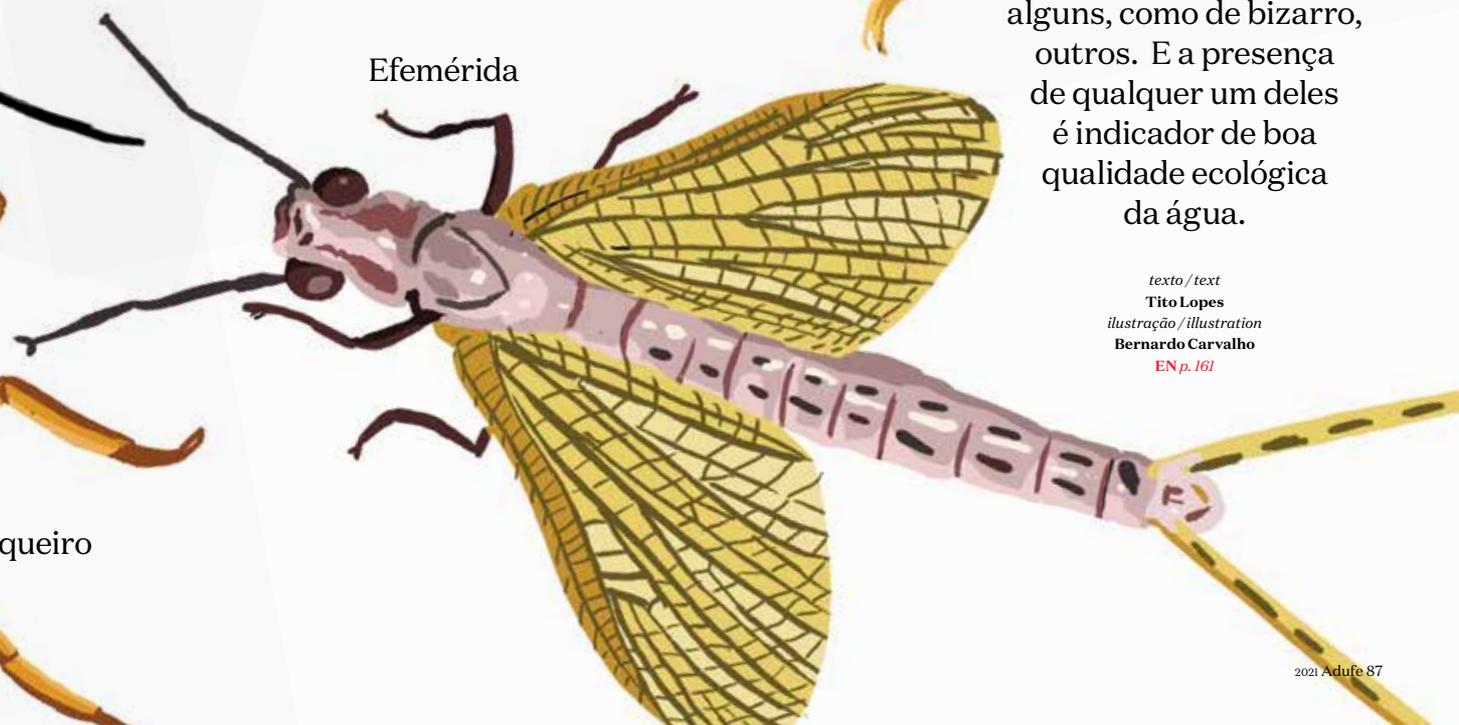
Alfiate



Larva de libélula



Barqueiro



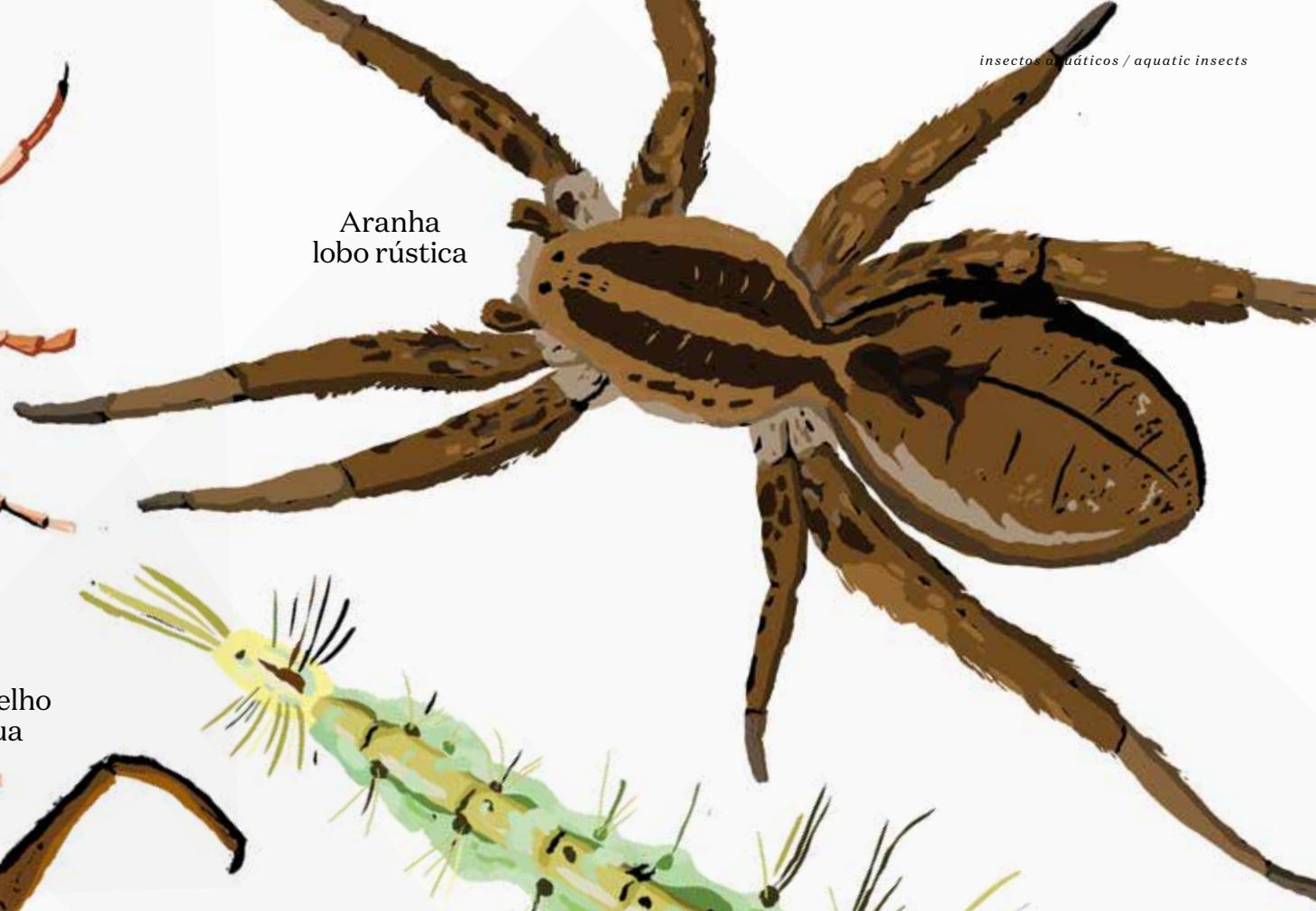
Efemérida

Estes insectos aquáticos têm tanto de beleza alguns, como de bizarro, outros. E a presença de qualquer um deles é indicador de boa qualidade ecológica da água.

texto / text
Tito Lopes
ilustração / illustration
Bernardo Carvalho
EN p. 161



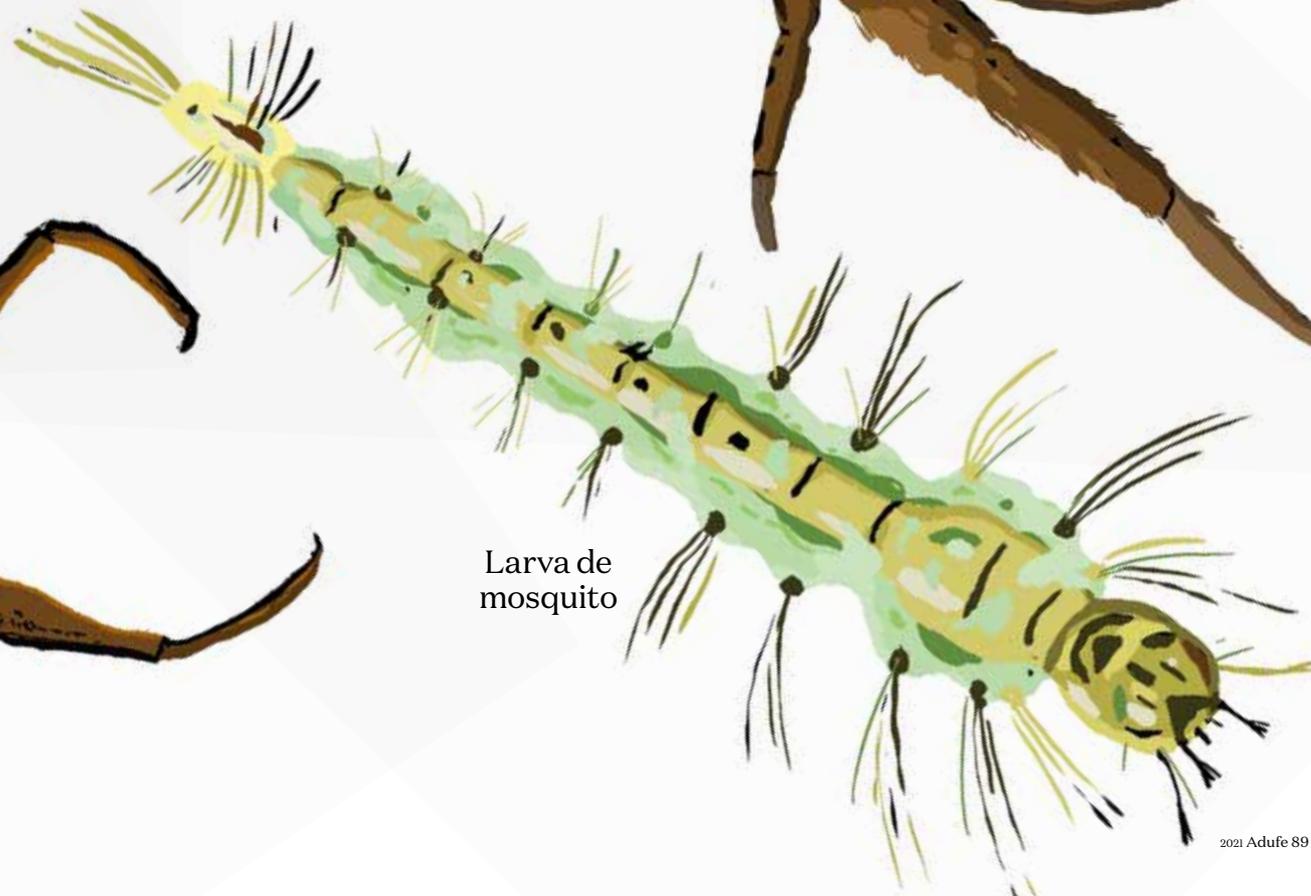
Escaravelho de água



Aranha lobo rústica



Escorpião de água



Larva de mosquito



Alfaiate
GERRIS LACUSTRIS

Têm dois a três centímetros, duas antenas compridas e olhos grandes. É comum vê-los sobre a superfície de águas paradas, embora possam também viver em árvores. Deslizam sobre a água apoiando-se no seu segundo par de patas, enquanto as de trás servem de leme. As patas têm almofadas de pêlos, que criam uma bolsa de ar para a flutuação.



Barqueiro
NOTONECTA GLAUCA

Insectos aquáticos predadores, em que as fêmeas são maiores do que os machos. Nadam e descansam em flutuação, só se afundando por protecção ou para a caça, permanecendo sob a superfície pela tensão, na zona de interface ar-água. As pernas são revestidas de pêlos que criam uma película de ar evitando que se molhe. Usam as patas traseiras como remos.



Larva de libélula
ANAX IMPERATOR

Chamadas de ninfas, estas larvas da maior libélula da Europa são aquáticas, carnívoras e extremamente agressivas. As larvas são mestres em emboscadas e, escondendo-se, atacam de surpresa outros insectos aquáticos, com um lábio extensível de poderosos dentes, com que apanham e mastigam as presas.



Efemérida
EPHEMERA SPP

A sua origem é muito antiga: remonta ao Paleozóico. As ninfas são aquáticas e respiram através de brânquias, alimentando-se de algas e detritos. Quando emergem da água, desenvolvem asas, formam enxames para acasalamento e logo morrem, em menos de 24 horas. O nome *Ephemeroptera* deriva do grego *ephemerós*, que significa “que dura de um dia”.



Escaravelho de água
DYTISCUS MARGINALIS

Insecto aquático que vive em charcos e rios com vegetação, sendo um caçador voraz. Não voa, mas tem grande agilidade na água e quando ameaçado ejecta um líquido para afastar os predadores. Os machos têm as asas brilhantes e lisas, enquanto que as das fêmeas são de riscas finas.



Escorpião de água
NÉPA CINEREA

É um percevejo aquático de forma achatada, como uma folha. Tem as patas da frente fortes, para agarrar as presas. Respira por um sifão na parte traseira do abdómen, que coloca fora de água enquanto permanece submerso. Alimenta-se de escaravelhos, larvas de mosquitos e de outros insectos aquáticos.



Aranha lobo rústica
TROCHOSA RURICOLA

Estas aranhas estão à vontade tanto na água como em terra. As fêmeas depositam entre 500 e 1000 ovos num casulo de seda que carregam no abdómen por três semanas, até que as crias nascem e ficam nas costas da mãe. Em pastagens, bosques e matos, vivem entre 25 a 40 anos. São aranhas caçadoras que correm em perseguição das presas.



Mosquito
ANOPHELES GAMBIAE

Só as fêmeas picam e se alimentam de sangue humano, vivendo de duas semanas a um mês. Os machos alimentam-se de seiva com glicose de plantas. As larvas alimentam-se filtrando bactérias e microorganismos da água, absorvendo o ar da superfície com a boca. A molécula que utilizam para evitar a coagulação tem sido usada para fármacos.

Suzana Menezes Idanha-a-Nova é o exemplo vivo daquilo que tenho defendido: a Cultura não serve para atrair, mas para fixar.

texto / text Luis Pedro Cabral fotografia / photos Gonçalo F. Santos EN p. 162

Em entrevista à Adufe, Suzana Menezes faz a radiografia do sector da Cultura na Região Centro, das feridas deixadas pela pandemia e das políticas de apoio ao sector no pós-pandemia. A directora Regional de Cultura do Centro vê no exemplo das políticas de cultura e criatividade de Idanha-a-Nova aquela que deve ser a Estratégia Regional de Cultura da Região Centro.

Como caracteriza a dinâmica cultural do Centro enquanto região?

A Região Centro reúne algumas das cidades mais dinâmicas do nosso país em termos culturais. Se dúvidas houvesse, as quatro candidaturas a Capital Europeia da Cultura lideradas pelos municípios de Aveiro, Coimbra, Guarda e Leiria são um bom exemplo de municípios que decidiram definir a sua estratégia de desenvolvimento urbano através da cultura e pela cultura. Estamos a falar de candidaturas estruturadas e pensadas em rede, que envolvem um conjunto muito mais alargado de cidades e comunidades, assumindo um efeito de contágio positivo, que terá inquestionável impacto em toda a região. Estamos a assistir a um processo intenso e transformador no que às políticas públicas diz respeito e que é tão mais desejável e necessário quanto o facto de estarmos a viver um momento difícil da nossa contemporaneidade que nos obrigará a procurar novas soluções e caminhos inovadores durante a próxima década.

Qual o impacto real da pandemia na região? Que efeitos terá na estratégia cultural e nas políticas a adoptar no curto e médio prazos?

O impacto da pandemia é, na Região Centro, como no resto do mundo, incomensurável, e acredito que os seus reflexos se irão manter por muito tempo, seja no sector cultural e criativo, seja no domínio social e económico. O Governo, em particular o Ministério da Cultura, definiu dois níveis de actuação: um a que chamamos o momento da urgência e outro de projecção do futuro. Se no primeiro momento a preocupação foi dar uma resposta imediata às consequências directas da pandemia através da implementação de medidas de protecção do sector cultural, num segundo momento foi desenhada uma estratégia de médio prazo que visa reforçar a resiliência do sector cultural e recuperar a dinâmica de crescimento que se vinha a verificar na fase pré-pandémica.



Para termos uma noção mais clara do nível de investimento promovido pelo Ministério da Cultura, entre 2020 e 2021, o sector cultural recebeu mais de 230 milhões de euros divididos entre apoios aos trabalhadores da cultura através da Segurança Social, apoios a entidades não empresariais através do PEES, do Garantir Cultura, da DGARTES, da DGLAB e das Direcções Regionais de Cultura e apoios a empresas através do Programa Apoiar e das linhas de apoio do ICA, DGLAB e Garantir Cultura (tecido empresarial e comunicação social). Este investimento afectou positivamente a vida de milhares de entidades artísticas, empresas, associações, cooperativas e grupos artísticos em todo o país e permitiu que milhares de pessoas mantivessem a sua actividade.

Se todo este investimento deu resposta à situação de emergência, havia ainda que perspectivar, através de políticas públicas sólidas, uma estratégia de recuperação e fortalecimento do sector cultural, a médio prazo, visando criar condições para proteger todos os profissionais da cultura, capacitar o sector e incrementar a sua diferenciação, fomentar a criatividade, estruturar e fortalecer a actividade em rede, criar novas dinâmicas e novos negócios, salvaguardar e valorizar o património cultural e natural. É com estes objectivos que se desenha, desde logo, a Componente de Cultura do Plano de Recuperação e Resiliência, que contempla o valor global de 243 milhões de euros de investimento para os próximos cinco anos. De igual modo aqui se inscrevem medidas tão relevantes quanto o Estatuto dos Profissionais da Área da Cultura, a criação da Associação Saber Fazer (que tem como missão o desenvolvimento de actividades no âmbito da salvaguarda e do reconhecimento das artes e ofícios tradicionais), o novo modelo de apoio às artes (que prevê, por exemplo, a possibilidade de renovação do apoio sustentado quadrienal por igual período) e a Rede de Teatros e Cineteatros Portugueses (com processo de credenciação e programa de apoio financeiro). Estas são medidas que estabilizam o financiamento público no apoio às artes e promovem uma estratégia coesa de programação em rede, focada na sustentabilidade e descentralização e que terão, na Região Centro, particular impacto. De referir ainda que todas estas medidas se cruzam e alinham, claramente, com a Estratégia Regional de Cultura do Centro 2030, um documento preparado pela Direcção Regional de Cultura e que se assume como um racional de investimento a dez anos com reflexos no próximo Quadro Plurianual de Investimentos. Este documento e as linhas e metas de investimento propostas visam não só dar respostas aos anseios e expectativas da nossa região em termos culturais e criativos como, também, contribuir para superar muitos dos desafios que a pandemia nos veio colocar.

Que políticas entende fundamentais para a Cultura caminhar para factor de desenvolvimento sustentável nos territórios ditos de baixa densidade?

Tenho vindo a defender insistentemente que a Cultura é um dos factores estruturantes do desenvolvimento sustentável em qualquer território. Mais: não haverá desenvolvimento sustentável sem uma forte componente cultural, porque é através da cultura que promovemos a construção de sociedades abertas, pluralistas e inovadoras. Através da cultura estimulamos a capacitação das nossas comunidades e a sua capacidade de exercício de uma cidadania plena. Promovemos lugares mais atractivos, inclusivos e desafiadores. Criamos maiores condições de fixação das comunidades aos seus territórios de origem.

Parte da missão de todos aqueles que têm responsabilidades no desenho de políticas públicas é fomentar as condições necessárias para o bem-estar e desenvolvimento das comunidades, promover e reter talento e massa crítica nos territórios e estimular a capacitação das comunidades. A Cultura deve estar, em termos de investimento, na base de toda e qualquer estratégia de desenvolvimento e coesão territorial, porque parte da sua missão é, do mesmo modo, promover o bem-estar e desenvolvimento das comunidades e capacitar e estimular massa crítica e criativa nos territórios. Quando afirmamos que a cultura é transversal a toda a sociedade não o fazemos para que a cultura fique “em todo o lado e em lado nenhum”, mas porque o investimento sério, continuado e coerente em Cultura tem um efeito e impacto directo no desenvolvimento e empoderamento das nossas comunidades e sobre todos os restantes domínios de intervenção pública. É porque acreditamos no impacto da Cultura e na necessidade de definir políticas públicas sustentáveis para o sector cultural que preparámos e propusemos a Estratégia Regional de Cultura 2030, sustentada em três eixos: Cultura + Criatividade + Resiliência dos Territórios. Não podemos continuar a olhar para a cultura como um mero exercício de branding ou de marketing territorial ou como simples activo ou produto turístico. É claro que a cultura tem um efeito muito positivo no sector turístico. Mas a cultura é mais do que isso. Para dar resposta estruturada e estruturante às necessidades de desenvolvimento das nossas comunidades, torna-se premente entender o verdadeiro potencial da cultura nas estratégias locais e regionais e, sobretudo, criar condições para que esta possa ser, de facto, um agente de coesão e desenvolvimento dos territórios e um elemento de fixação das comunidades. Este é o desafio que temos pela frente enquanto decisores públicos: continuar a investir de forma consistente na reabilitação, requalificação e dinamização do nosso património, dos nossos museus, das nossas bibliotecas e arquivos,

apostar no desenvolvimento de projectos de promoção, capacitação e valorização da vida artística e cultural das comunidades, estimular a criação de redes de cooperação territorial alicerçadas na salvaguarda, preservação e divulgação do património cultural da região e na valorização da criatividade, da arte e da cultura, apoiar o sector cultural e criativo com medidas que produzam resultados em termos de emprego, inovação digital e integração social, e apoiar iniciativas que visem o desenvolvimento das artes visuais e performativas. Este é um desígnio que, como região, nos deve interpelar a todos.

Qual a importância de Idanha-a-Nova ter liderado uma candidatura à Rede de Cidades Criativas da UNESCO?

O município de Idanha-a-Nova tem vindo a promover uma estratégia muito estruturada e sólida de reposicionamento do seu território e do seu tecido social, tanto a nível nacional, como internacional, cujos resultados são hoje bem visíveis em termos de valorização da sua comunidade artística e cultural e, se dúvidas houvesse, a recente revalidação da cidade como membro da Rede de Cidades Criativas no âmbito da música é, inquestionavelmente, a prova maior da qualidade desse trabalho.

Esta revalidação, que se refere à avaliação de desempenho do período entre 2015 e 2019 é, do meu ponto de vista, um sinal inequívoco do compromisso da autarquia com os objectivos de trabalho desta rede internacional, mas, também, da valorização atribuída pelo município à cultura e à criatividade enquanto factores de desenvolvimento local. Porque, em bom rigor, não basta ter o título. É preciso trabalhar para o manter. E Idanha-a-Nova tem trabalhado de forma muito consistente, seja através da organização de conferências e workshops, seja da realização de residências artísticas que atraem ao território diversos músicos nacionais e internacionais, seja na preservação, restauro e salvaguarda de instrumentos musicais, seja no domínio do ensino da música. A realização desta candidatura apenas é possível e bem-sucedida porque a montante há uma visão clara, coerente e bem estruturada para este território que se cruza, de forma complementar, com várias outras estratégias municipais, transformando esta cidade num lugar vibrante e apetecível, cultural e criativamente.

Estando muitas das cidades criativas da UNESCO na Região Centro, qual também a importância da rede nacional de cidades criativas?

Qualquer processo de cooperação em rede fortalece e consolida os seus membros, mas cria também espaços de convergência, partilha e discussão relevantes. Este Protocolo de Colaboração, que envolve, na Região Centro,

as cidades de Idanha-a-Nova e Óbidos, e, na Região Norte, as cidades de Amarante, Barcelos e Braga, permitirá criar um interessante espaço de colaboração e visibilização do trabalho realizado por cada uma das cidades (nomeadamente, através das acções conjuntas já pensadas, como é o caso da colaboração na organização de uma Conferência Nacional Bienal sobre Cidades Criativas ou a promoção de parcerias e projectos que envolvam a comunidade académica), mas também, de crescimento e amadurecimento de políticas públicas, através da partilha de boas práticas entre cidades que elegeram a criatividade como factor estratégico de desenvolvimento territorial.

Desde há largos anos Idanha-a-Nova fez da Cultura o seu eixo estruturante, com a criação de diversos projectos, equipamentos e espaços museográficos diferenciadores, numa estratégia integrada de desenvolvimento. De que forma estas estratégias podem adquirir uma realidade regional?

Penso que, neste momento, estas estratégias e os projectos que lhe estão subjacentes têm já uma dimensão regional e, em alguns casos, diria mesmo, nacional. Aliás, em muitos sentidos, as políticas de cultura e criatividade do município de Idanha-a-Nova alinham-se com aquilo que defendemos dever ser a Estratégia Regional de Cultura da Região Centro na próxima década, pelo que estou convencida que Idanha-a-Nova será um importante player regional em termos culturais e criativos.

Em 2019, Idanha-a-Nova conseguiu inverter o seu ciclo desertificador. São agora mais as pessoas que chegam do que as que partem do concelho. Que conclusões se extraem deste exemplo?

Que Idanha-a-Nova é o exemplo vivo daquilo que tenho defendido reiteradamente: a Cultura não serve para atrair, mas para fixar. A Cultura tem uma capacidade inigualável de estimular a fixação das comunidades residentes, e se for usada como meio de capacitação, mais do que atrair talento ao território, criará condições para o desenvolvimento do talento dentro do próprio território e para desenvolver nas comunidades um sentimento de pertença verdadeiramente agregador que as faça querer viver na sua cidade, na sua vila, na sua aldeia. Este é o poder da cultura: o de ser um importante factor de agregação e coesão de uma comunidade e de contribuir para a construção do sentido de colectivo, o de promover ecossistemas que valorizam a liberdade de expressão, a inovação e a partilha, tornando os lugares e territórios mais atractivos e desafiantes, e o de gerar emprego e promover o bem-estar das suas comunidades... como, aliás, se percebe através do exemplo de Idanha-a-Nova.

VALETE VOS VIATORES

NO FIM DO MUNDO, O PRINCÍPIO

texto / text Luís Pedro Cabral epígrafes / epigraphs Civitas Igaeditanorum: os Deuses e os Homens EN p. 164

Antes de o mar Mediterrâneo se abrir ao Atlântico, como páginas salgadas em branco na Tabula Imperii Romani, era impossível determinar a distância exacta entre a capital do Império Romano e a finisterra, que era um conceito acentuadamente mais vago do que os mil passos de uma centúria. Ao longe, no extremo ocidental do Império, nessas terras do fim do mundo, ficava a Lusitânia, fundada entre 16 e 13 a.C., que incluía grande parte do território de Portugal, entre o Douro e o Algarve, a Extremadura espanhola e uma pequena parcela territorial da Andaluzia. Emerita Augusta (Mérida) era sua capital, mandada construir ex nihilo, por Augusto, primeiro imperador de Roma. É na antiga Civitas Igaeditanorum, onde civilizações repousam em todas as suas camadas, em todos os seus recantos, o ponto de partida para uma viagem contemporânea com dois mil anos de história. O projecto **Valete Vos Viatores** (tradução livre:

L · COCCEIVS
 / LYCIIVS ·
 AN · C / ·
 C · FVRIIVS
 · LYCIIVS /
 EMER · AN · L
 /⁵ C · FVRIIVS
 · EVTYCHES /
 EMER · AN · XX

*Lúcio Coceio Lício, de 100 anos. Caio Fúrio Lício, emeritense, de 60 anos.
 Caio Fúrio Eutíquio, emeritense de 20 anos.*

VALGIAE C
 • F /
 FLACCILLAE
 M •
 ALLACARIUS
 / CELER •
 PAVLLIA /⁵ NVS
 • CONIMBRI /
 GENISIS

A Válgia Flacila, filha de Caio. Marco Alacário Céler Pauliano, de Conimbriga.

Adeus Viajantes) resulta de uma candidatura ao Programa Creative Europe – Media (juntando cultura e conteúdo audiovisual através do digital), da União Europeia. O **Valete Vos Viatores** é uma jornada tecnológica pelo Império Romano através do seu património epigráfico (inscrições latinas), que tem em Idanha-a-Velha um vasto e valiosíssimo repositório *in situ*, dos mais importantes da Península Ibérica, perdão, Lusitânia, *dimittetur illi*, confins do mundo, aka: *finis terrae*. Este projecto foi um dos oito eleitos de um universo de 115 candidaturas, resultado de uma parceria entre a Universidade de Coimbra, a Università degli Studi di Roma La Sapienza (Itália), a Université Bordeaux-Montaigne (França) e a Universidade de Navarra (Espanha), que tem a coordenação do projecto. E, por óbvio, o município idanhense, uma vez que o projecto em Portugal incide em exclusivo no magnífico acervo epigráfico da Aldeia Histórica de Idanha-a-Velha. A Civitas Igaeditanorum é ponto de partida, assim como ponto de chegada, desta viagem multidimensional pela História, pela

·D·M·S· /
 VEGETO ·
 VEGETINI ·
 F · /
 INTERANIENSI
 ·AMO/ENA ·
 NIGRI · LIBERT
 ·MA/⁵RITO
 ET SIBI F C

Consagrado aos deuses Manes. Amena, liberta de Níger, mandou fazer para si e para o seu marido Vegeto, filho de Vegetino, Interaniense.

C · FABIO ·
 C · F · VERNNO
 / CLVNIENSI ·
 FABIAE / FABI
 · LIB · BASSAE
 · HERES /
 EX · TEST ·
 BASSAE F ·
 C · S · V · T · L

A Caio Fábio Verno, filho de Caio, cluniense. A Fábía Bassa, liberta de Fábio. O herdeiro mandou fazer por disposição testamentária de Bassa. Que a terra vos seja leve.

CEIONIVS
 • RVFINI •
 F / AN • XXV
 • H • S • E • S •
 T • T • L / TV
 • QVI • LEGIS
 • AVE • QVI /
 PERLEGISTI •
 VALE

*Aqui jaz Ceiónio, filho de Rufino, de 25 anos. Que a terra te seja leve.
 Olá, tu que lês! Já leste, passa bem!*

língua e pela cultura latina, na ancestral acepção do termo, que nos une. As inscrições romanas foram veículo de comunicação fundamental entre diferentes povos, na disseminação de uma língua e cultura comuns na vastidão do Império Romano. Este projecto, tendo de pontos de referência as extraordinárias colecções epigráficas de Idanha-a-Velha, Los Bañales e Santa Criz de Eslava (Espanha), Museu da Romanidade de Nîmes e Museu de Bordéus (França) e Museu Nacional Romano (Itália), vai transportar-nos dois mil anos para trás numa cápsula do tempo, com paragem nas mais importantes estações arqueológicas do Império Romano. Do projecto nascerá uma série de documentários em audiovisual, um vídeojogo pedagógico, uma série de cursos formativos (workshops), o recurso à fotometria digital 3D para, através das inscrições romanas, recriar a sua época, as sociedades e os locais desta viagem identitária. É como visitar a família remota, usando de herança a linguagem da tecnologia. *Bárbaro o povo sem estrada*, dizia Tito Lívio.

arte antónio elem martins enttar

texto / text Luís Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre EN p. 164



António Martins nasceu na vila de Idanha-a-Nova em 1924, em Idanha-a-Nova faleceu, em 2013. Foi pastor e artista. Do seu ofício brotou a arte, como uma força da natureza. Um espólio de mais de mil peças, que as suas mãos resgataram de um imaginário prodigioso, consciente do espaço e do mundo que o rodeiam. A vida, nos seus múltiplos saberes. Cortiça, ossadas de animais, bolotas, diversos tipos de madeira (zambujeiro, buxo, catapereiro, zimbro), cuja localização, época e características o pastor conhecia como ninguém, eram a matéria-prima que o território lhe fornecia. O município, através do Centro Cultural Raiano e em articulação com a família Martins, irá integrar o imenso espólio do artista, para dar nova vida à sua obra e fazer justiça ao seu legado. Um trabalho profícuo e multifacetado, onde está bem impressa a identidade idanhense. A arte pastoril, que António Martins tão bem soube traduzir na sua simplicidade complexa, é igualmente uma marca identitária na cultura raiana. Diz quem o conheceu que António Martins era um homem de alma inquieta. Alguém no seu tempo, no seu espaço, na sua cultura, na sua contemporaneidade. Homem livre, na transumância da sua arte. Quando lhe perguntavam de onde vinha a sua imaginação, com a humildade dos grandes e a sabedoria dos velhos, ele respondia com a alegoria da água que nasce na fonte. Simples e cristalino. Toda a vida foi pastor. Os seus olhos solitários eram feitos de imensidão. Não encontrava necessidade de explicar o que explicado está. Tal como os animais procuram a sombra no calor do Verão, assim







ele acarrava a sua alma viajante. A arte preenchia o seu vagar, até que um dia se apoderou deste, como uma força irresistível. Nas suas peças se encontram as estações da vida nas estações da sua. Nada o dissociava da terra, do ciclo ou do tempo. A sua obra é a sua paisagem. A necessidade de dar forma aos elementos da natureza é como uma transposição háptica do seu território. O homem no seu quotidiano, usando a materialidade circundante para o recriar. Existiam menos muros, menos cercas, menos redes sociais, menos rótulos, menos classificações, menos erudições sobre o mais simples do simples. A extensão era mais ampla, o nómada, menos sedentário. Talvez o pastor seja a parábola perfeita do homem vasto, perdido na sua própria vastidão. António Martins tinha uma pulsão imparável de criar. Obedecia-lhe. Nas mais diversas graduações, os seus horizontes eram longilíneos, mas a sua visão do mundo era multidimensional, contemporânea e, de certo modo, intemporal. Como se tivesse descoberto na sua arte, em todas as suas antigas sabedorias, a arte de perpetuar o ofício da pastorícia, ameaçado de extinção pelo determinismo territorial. Cada peça que nos deixou é ensinamento, cultura viva, que assim se recicla no seu natural repositório, sedenta de aprofundamento, de novos olhares, cumprindo a sua função elementar. Sempre que o tempo lhe dava alforria, as suas mãos exerciam as mais diversas formas de liberdade. Como se o próprio território lhe segredasse técnicas. Como se fosse ele um instrumento. Talvez a arte seja só isso: liberdade. Razão pura.







percurso M16

texto e ilustração / text and illustration Paulo Longo EN p. 165





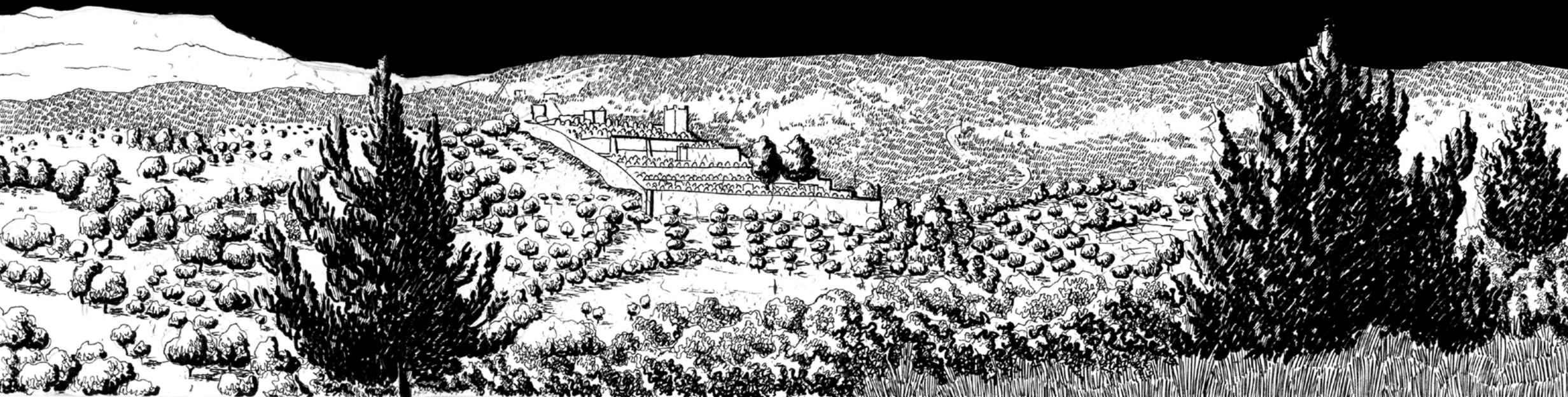
O que torna uma estrada especial? Não há uma resposta para isto: há, sim, um somatório de respostas, infinito. Tantas quantas a experiência que cada um pode ter desse espaço que se percorre em tempos e disposições sempre distintas. No fim de contas, como sempre, o carácter do lugar é determinado pela percepção que temos dele e do interesse que nos suscita. À partida, a estrada municipal 16 parece ser uma candida-

ta improvável. Um fio de asfalto, de cartografia quase imperceptível, em terras que hoje parecem ermas a muitos de nós. O improvável, porém, resulta muitas vezes no surpreendente. É verdade que o alcatrão é matéria ingrata, que aqui se sobrepõe aos velhos caminhos de terra, eco de lógicas de circulação de um tempo que julgamos perdido. Um efeito perturbador? Talvez. Mas, também, uma resposta a novas necessidades, que



alavancam a continuidade de vidas construídas a partir da terra como fonte de sustento. E, sem dúvida, uma oportunidade acessível para conhecer um dos trechos paisagísticos mais impressionantes e misteriosos que as terras de Idanha têm para oferecer. Longa vai, no tempo, a relação entre as vilas de Segura e do Rosmaninhal. Fruto da incontornável vizinhança, a MI6 testemunha a cumplicidade acumulada ao longo dos séculos,

entre lugares e nações, sendo o Parque Natural do Tejo Internacional (PNTI) uma das suas expressões mais recentes. Reserva da Biosfera da UNESCO, o PNTI define o horizonte para nascente: não se percebe onde acaba Portugal e começa Espanha. Não importa. Tal como os nossos olhos, as águias, cegonhas ou abutres não reconhecem fronteiras administrativas. O território é um só. Já o trajecto, esse, merece ser feito nos dois sentidos.



A cada chegada, Segura e Rosmaninhal revelam-se. Perdidos que estão os castelos, permanece a lógica do assentamento estratégico de outrora. Pelo caminho, o olhar atento vai descobrindo sucessivos pontos de interesse: a variação sazonal da vegetação; velhas construções rurais que teimam em manter-se de pé; quintas de tamanho indefinido, que adivinhamos extensas; uma capela de raízes medievais, São Pedro, quase imperceptível;

azinheiras de copa ampla e recantos onde apetece bivacar, tranquilamente, à sombra. Há um lugar incontornável, porém, onde a expressão da paisagem assume o seu maior esplendor: o Cabeço Alto. Inesperada, a largueza do horizonte que dele se abarca, não tem paralelo na região. Verdadeiramente de perder o fôlego, para os mais audazes, capazes de subir ao estreito varandim do marco geodésico. Bastaria este lugar para justificar a viagem.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Minimercado Amélia
 Devesa, Monsanto
 277 314 296

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

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

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

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

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

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

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

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

Minimercado A Catarina
 São Miguel d'Acha
 963 437 284

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

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

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

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

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

artesãos / artisans

ALCAFOZES

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA

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

IDANHA-A-NOVA

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

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

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



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

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

Oficina de Artes Tradicionais/Posto de Turismo
Adufes; marafonas;
rodilhas; aventais de raiana;
sacolas
Adufe tambourines; rag dolls; rodilhas headpieces;
border aprons; satchels and bags
Traditional crafts workshop/
Tourism Office
Rua de São Pedro
6060-135 Idanha-a-Nova
277 201 023

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

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

Maria Isabel Milheiro
Adufes; marafonas;
paninhos com biquinhos
Adufe tambourines; rag

dolls; cloths with crochet edgings
Rua do Castelo, 14
6060-041 Idanha-a-Velha
277 914 256 / 912 526 468

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

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

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

Maria de Almeida Godinho
Rendas de nozinhos;
bainhas abertas; renda das noivas; bordado de Castelo Branco; renda das duas agulhas

Bobbin lace; openwork; bridal laces; Castelo Branco embroidery; needle-point lace
Est. de Idanha-a-Nova, 48
6060-263 Ladoeiro
277 927 388 / 966 565 064

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

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

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

Maria Alice Gabriel
Loja de artesanato
Adufes; marafonas; rodilhas; rendas; bordados; linho no tear (ao metro); toalhas de linho; produtos regionais

Adufe tambourines; rag dolls; rodilhas headpieces; lace; embroidery; linen weaving (by the metre); linen cloths; regional products
Rua Marquês da Graciosa, 11
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 965 268 471

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

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



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

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

artesãos / artisans

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

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

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

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

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



O Cantinho Alentejano

IDANHA-A-NOVA

A grelha fica cá fora. A brisa atrai-nos para lá, para este cantinho alentejano no coração da Beira Baixa. Isabel e José Carlos Carvalho são os anfitriões. Cozinha tradicional, num ambiente familiar, onde os pratos mais elaborados convivem com os petiscos, entre os quais o pica-pau, a sapateira, os camarões, os caracóis. Cá fora, na esplanada, ou lá dentro, mais recatados, neste restaurante a simpatia e a qualidade são o prato do dia, que acompanha sempre bem com os grelhados no carvão, o peixe e a carne, onde se não dispensam a carne de porco à alentejana, o entrecosto com migas, o bacalhau à Cantinho, as sardinhas, ou, por encomenda, choco frito à setubalense, a cataplana de peixe e marisco, o folhado de bacalhau e camarão, o caril de camarão ou a açorda de marisco. A ementa é rica e variada, à bolina da estação.

Rua Dr. Aprígio Melo Leão
Meireles, Lt. 87
6060-101 Idanha-a-Nova
277 208 229
Encerra ao domingo
Closed on Sundays

The grill is stationed outside. The scent of it on the breeze draws us to this little corner of the Alentejo in the heart of the Beira Baixa. Run by Isabel and José Carlos Carvalho, the restaurant offers up traditional cooking in an intimate setting, where elaborate dishes appear on the menu beside *petiscos* (tapas-style dishes) that include pica-pau (literally translating into woodpecker, this dish consists of small pieces of beef in a gravy made with beer and Portuguese style vinegar pickled vegetables), crab, prawns and snails. Whether you choose to sit outside on the terrace or inside in the cosy restaurant, friendliness and quality are the order of the day, alongside the charcoal-grilled meat and fish. Signature dishes include Alentejo braised pork and clams, spare ribs with migas (fried breadcrumbs), Cantinho-style cod, sardines and – if specially ordered – Setubal-style fried cuttlefish, the fish and seafood *cataplana*, cod and prawn pastry, prawn curry or *açorda de marisco* (bread and seafood stew). The menu has a lot of choice and changes according to the season.

IDANHA-A-NOVA

Baroa

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

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

Zona Nova de Expansão, Tapada do Sobral, Lt. 75 6060 Idanha-a-Nova 277 202 920

*Parque de estacionamento privado
Inverno: encerra à terça
Verão: não encerra
Private parking
Winter: closed on Tuesdays
Summer: open every day*

Nuvs e Glicínias

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

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

Esplanada

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

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

Helana

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

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

*www.helana.com
geral@helana.com
geral@helana.com
Encerra à terça e quarta
(todo o dia)
Closed on Tuesdays and
Wednesdays (all day)*

Portão Velho

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

*Rua do Castelo Velho, 38 6060 Idanha-a-Nova 968 379 488
Encerra ao sábado
Closed on Saturdays*

Restaurante

Zé do Pipo Brothers

Situado num dos espaços da nova urbanização à entrada de Idanha-a-Nova, apresenta um espaço sóbrio de decoração cuidada, com cozinha de outras gastronomias. Pratos de carnes grelhadas, pizzas cozidas em forno de lenha, massas caseiras e pratos vegetarianos são alguns exemplos.

Located in one of the new housing developments at the entrance to Idanha-a-Nova, it offers a simple, carefully decorated space, with cooking from various cuisines. Dishes of grilled meats, pizzas baked in a wood oven, homemade pastas and vegetarian dishes are just some examples.

*Estrada da Variante, lote 1 r/c 6060-100 Idanha-a-Nova 277 208 249 / 969 649 640
Não encerra
Open every day*

Snack-Bar Flávio

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

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

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

Senhora do Almortão

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

assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia.

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

Senhora do Almurtão Ermida da Sra. do Almurtão 968 503 373 Não encerra Open every day

Vamos ao Manteigas Café

Refeições diárias, grelhados e petiscos. A sopa de cogumelos é uma especialidade sazonal, várias vezes premiada no Festival das Sopas de Proença-a-Velha. Daily meals, grill foods and 'delicacies'. The mushroom soup is a seasonal specialty which has received several awards at the Proença-a-Velha Soup Festival.

Rua 1º de Dezembro, 45 6060 Idanha-a-Nova 277 201 218 / 966 425 795 Encerra à segunda Closed on Mondays

IDANHA-A VELHA

Casa da Amoreira

Cozinha de subtilidades, inspirada, que nos transporta ao mais recôndito da memória ou simplesmente nos inicia numa viagem sensorial com apeadeiro na magnífica Idanha-a-Velha. Aqui se pode saborear o borrego, o javali e até uma paelha de bacalhau. Os produtos são biológicos, certificados. Na mesa junta-se o contemporâneo com o tradicional.

Inspired cuisine with subtle flavours that stir up long-dormant memories or simply start us off on a sensory journey, with Idanha-a-Velha as a stop along the way. Here you can indulge in lamb, wild boar and even cod paella. Produce is certified as organic, while the dishes deftly combine the contemporary and the traditional.

Casa da Velha Fonte Casa da Amoreira nº 1 6060-041 Idanha-a-Velha 277 914 041 963 664 600

LADOEIRO

Âncora

Especialidades da casa bacalhau à âncora; ensopado de borrego e cabrito assado no forno. House specialities: Âncora style codfish, lamb stew and roast lamb.

Largo Professor António Marques Correia 6060-234 Ladoeiro 963 141 906

Tachinho

Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe, apostando sempre na cozinha tradicional. As sugestões da chefe Zezinha passam pelo borrego assado no forno com maçãs (ao fim de semana),

a costeleta de vitela criada na região, os vários pratos de bacalhau, e, no capítulo dos doces, pelo pudim de pão, a tigelada e as papas de carolo. Todos os dias há petiscos: orelha à espanhola, moelas e pezinhos de coentrada. Aceitam-se reservas para grupos, casamentos e baptizados até um máximo de 60 convivas.

Features a different meat and fish of the day based on regional cuisine. Chef Zezinha's recommendations are roasted lamb with apples (on the weekends), locally raised grilled veal chops, a variety of salted codfish dishes and for dessert, bread pudding, 'tigelada' (regional sweet made in a special type of bowl) and 'papas de carolo' (corn pudding). Regular delicacies include: Spanish style pork ear, gizzard stew and 'pezinhos de coentrada' (pig trotters with fresh coriander sauce). Reservations for groups of up to 60 are accepted. *Estrada Nacional 240 6060-261 Ladoeiro 277 927 307*

Restaurante

Flor da Campina

Pratica-se uma cozinha tradicional portuguesa sem esquecer os pratos mais tradicionais da região. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda. Traditional Portuguese food with a special emphasis on the traditional dishes of the region. 'Cozido à portuguesa' (Portuguese

stew) on Thursdays and kid stew and roast lamb on Sundays. For dessert, we recommend pear in red wine.

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

MEDELIM

Prato Cheio

São especialidades da casa o cabrito no forno, ensopado de cabrito, ensopado de borrego, bacalhau à casa, bacalhau à lagareiro, polvo à casa, arroz de polvo. House specialities are roast kid, kid stew, lamb stew, 'home style' salted codfish, chargrilled salted codfish with roasted potatoes, octopus rice, 'home style' octopus. *António Colela, Fátima Colela Rua da Lameira, 16A 6060-051 Medelim 277 312 112 / 968 482 132 Não encerra Open every day*

MONSANTO

Restaurante Carlos

Gastronomia tradicional onde as especialidades são o bacalhau, o borrego, vaca. Traditional cuisine featuring specialities such as cod, lamb and beef. *Rua da Estrada, 30 6060-093 Relva (Monsanto) 926 384 436 Encerra à segunda Closed on Mondays*

Petiscos e Granitos

Um restaurante com boa comida, num belo coração granítico a condizer com a vila de Monsanto. No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto

e a campina. As ementas propostas são geoementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, abadeiro da região assado no forno e perdiz estufada com quatro pimentas. A restaurant with hearty food in a beautiful old granite house, which matches the village of Monsanto. During the Summer, you can enjoy a meal on the openair terrace with a view of Monsanto and the plains. The menus are 'geo-menus', which includes the famous Barrocal soup. You can also enjoy chargrilled lamb chops, baked kid from the region and partridge stew and four peppers. *Rua da Pracinha, 16, Monsanto 6060 Monsanto 277 314 029 / 964 200 974 Reservas online De Novembro a Fevereiro encerra à quarta e os jantares são só por maçação Na época alta não encerra Online reservations From November to February, the restaurant closes on Wednesdays and dinners are reservation only. Open every day at high season.*

Restaurante Horizonte

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

restaurant's speciality is 'borlhão', a dish usually only served at weddings and on festive days due to its labour-intensive preparation. It is made with seasoned goat meat and cooked in small pouches made from stomach lining. *Estrada Nacional 239, Cidral 6060 Monsanto 277 314 658 Não encerra Open every day*

Café O Baluarte

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

Adega Típica

O Cruzeiro

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

Taverna Lusitana

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

Café Monsanto

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

OLEDRO

Ponte de São Gens

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

PENHA GARCIA

Frágua Bar

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

O Javali

A sopa de feijão com couve e a de grão são famosas. São especialidades o bacalhau à casa, os ensopados de cabrito e javali e o bacalhau à Javali. Arroz doce e papas de carolo são as propostas doces. Casa grande com muito espaço de estacionamento. The bean and cabbage soup and chickpea soup at this restaurant are famous. Other specialties include salted codfish, kid and salted codfish Javali style. Rice pudding and 'papas de carolo' (corn pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space. *Zona Industrial de Penha Garcia 277 366 116 Não encerra Open every day*

O Raiano

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

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

We are delighted to serve regional Portuguese cuisine. This is a place steeped in tradition, but now with a newly renovated sweeping modern space complete with a terrace. Yet some things never change. The hosts, Luís Domingues and Teresa Nogueira, keep diners happy with a constant supply of delicious morsels. New additions to the menu include artisanal pizzas and burgers, along with vegetarian dishes. The menu is wide-ranging, with plenty of seasonal offerings, and certified high-quality produce. Roast kid, lamb, chicken and rice, baked cod and octopus with oven-baked potatoes are all signature dishes. And if you like pork belly, don't miss the typical 'soventre' from São Miguel d'Acha. We offer take-away and lottery ticket services. *Horta do Castanheiro, s/n 6060-511 São Miguel d'Acha 277 937 083 / 963 576 365 Petiscos.em.companhia@gmail.com Teresanogueira.wix.com/petiscoscompanhia*

O Castanheiro
Seventre de porco e ensopado de borrego são as especialidades da casa. O bacalhau à Brás e o cozido de carnes e enchidos da região são outras propostas. Para adoçar a boca sugere-se o arroz doce e a baba de camelo. 'Seventre de porco' (spicy pork and pork liver stew) and lamb stew are the house specialties. 'Bacalhau à Brás' (salted codfish with potatoes and eggs) and local meat and cured sausage stew from the region are other

highlights. For a sweet ending to the meal, rice pudding or 'baba de camelo' (caramelised condensed milk pudding) are suggested. *Estrada Nacional 233, Lt. 6 6060-511 São Miguel d'Acha 277 937 618 Encerra à segunda Closed on Mondays*

TERMAS DE MONFORTINHO

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

Restaurante Papa Figos Hotel Fonte Santa

Restaurante de cozinha tradicional reinventada. Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com Tinta Roriz. Entradas: Que Ricas Migas de Bacalhau Tostadas à Moda de Idanha e Espuma de Salsa. Pratos principais: boga do Erges assada sobre ragout de lagostins, espargos trigueiros e croustons de pão, carré de borrego merino preto de Vale Feitoso com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesas: bolinho suculento de requeijão, espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Tem capacidade

para 160 pessoas e estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos. Traditional Portuguese food, reinvented. Specialties: Rosmaninhal hare soup with marjoram infused with 'Tinta Roriz' grapes. Entrées: Rich toasted salted codfish bread purée Idanha style with parsley foam. Main courses: roasted Erges Iberian nase on crayfish ragout, green asparagus and bread croutons, Vale Feitoso black merino lamb carré with herb crust and black truffle purée. Dessert: succulent ricotta cheese cake, sweet pumpkin foam with walnuts and crispy 'papas de carolo' (corn pudding). Capacity for 160 people, private parking, reservations for groups and events accepted. *277 430 300 Fax 277 430 309 www.ohotelsandresorts.com hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com Não encerra Open every day*

Clube de Pesca e Tiro de Monfortinho

Tem percurso de caça, três campos para tiro aos pratos e hélices, uma albufeira com diversas espécies de peixe, apoiados por um bar e restaurante especializado em pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz). O Clube possui ainda duas piscinas (adultos e crianças), na albufeira pode passear de canoa ou gaivota e apreciar uma enorme diversidade de espécies de aves. Restaurante de cozinha tradicional com lotação para 100 pessoas

e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Especialidades do restaurante: pratos de caça, sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre. The fish and game club has a hunting trail, three skeet and helice shooting ranges, a lagoon holding several fish species, serviced by a bar and a restaurant speciallizing in game dishes (venison, boar, hare, quail). In this club you will also find two swimmingpools (for adults and children), or you can spend some time in the lagoon in a canoe or riding a pedalo and admire the diversity of bird species. Traditional restaurant with 100 seats and private parking. We accept group reservations and host events regularly. Our specialties: Game dishes, Beira chickpea soup, honey-mustard venison chops and hare risotto. *Termas de Monfortinho 277 434 142 Encerra segunda (Inverno) Closed on Monday (Winter time)*

Beira Baixa

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

request. House specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, 'farólias' (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard). *Rua Padre Alfredo, 7 6060-072 Termas de Monfortinho 277 434 115 Encerra à segunda Closed on Mondays*

O Paladar

As especialidades são o arroz de polvo, bacalhau à casa e a espetada de lulas. Na carne, é a caça que se destaca. Casa grande com espaço para festas e boa área para estacionamento. Specialties are octopus rice, salted codfish 'home style' and grilled squid kebab For meat, try the wild game dishes. A large restaurant with ample space for parking. *Rua José Gardete Martins, 32 6060-072 Termas de Monfortinho 277 434 220 Não encerra Open every day*

Restaurante Café Central O Balhoa

Em épocas festivas, como o Natal ou a Páscoa, as ementas são especiais, surgindo o cabrito e o borrego. Para o dia-a-dia a cozinha é mais rápida. Bife na pedra e à Bretã, feito com molho de cerveja e mostarda, são especialidades. During the festive seasons, such as Christmas and Easter, special menus are suggested, featuring lamb and kid. For regular everyday meals, there are faster options. Steak

grilled on a hot stone, or steak cooked in a beer and mustard sauce, are the specialties. *Rua do Comércio, 10 6060-072 Termas de Monfortinho 277 434 219 Não encerra Open every day*

Restaurante Boavista Hotel Boavista**

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

Restaurante Hotel das Termas

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

Restaurante Pensão Residência Familiar

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

ROSMANINHAL

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

Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça

SÃO PEDRO DE VIR-A-CORÇA

Há lugares em que a beleza é de tal modo intensa que mágico parece um adjectivo escasso para os definir. A capela românica de São Pedro de Vir-a-Corça encontra-se num desses lugares, entre o inselberg de Monsanto e a aldeia do Carroqueiro, emersa em enormes penedos que a natureza esculpiu, como se quisesse mantê-la em segredo. A escassos metros da capela, igualmente ao abrigo do mundo em redor, encontra-se a Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça, um espaço sóbrio e elegante, com cinco casas, cada uma com a sua identidade própria, com lotação para duas pessoas. Dulce Ribeiro e José Correia são os anfitriões deste alojamento de cunho familiar, não fosse ele outrora pertença do bisavô da senhora da casa. O espaço, renovado de fresco, refere Dulce Ribeiro, acolhe igualmente “eventos culturais, concertos, tertúlias, retiros e também celebrações de família”.

There are places so exquisitely beautiful that calling them ‘magical’ simply wouldn’t do them justice. The Romanesque chapel of São Pedro de Vir-a-Corça is one such place, lying nestled between the inselberg of Monsanto and the village of Carroqueiro, amid huge boulders sculpted by nature, as though she wished to keep this little shrine a secret. A stone’s throw from the chapel, also concealed from the wider landscape, lies the Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça, a sedate, elegant cluster of five houses, each of which has its own distinctive look and sleeps two people. Dulce Ribeiro and José Correia run these cosy lodgings, which were originally owned by Dulce’s great-grandfather. Newly renovated, the Quinta also hosts “cultural events, concerts, literary gatherings, retreats and family celebrations,” she says.

Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça

Dulce Ribeiro (responsável)

Carroqueiro - Monsanto

918 825 579



Hotéis / Hotels

Hotel Boavista **

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

Hotel das Termas de Monfortinho **

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

Hotel Residência Portuguesa **

Quartos: 56; camas: 112; sala de estar, sala de refeição; sala de jogos; aquecimento central; ar condicionado; jardim; piscina para adultos e crianças; estacionamento. Aberto de 2 de Maio a 31 de Outubro.
Rooms: 56; beds: 112; lounge; dining room; games room; central heating; air conditioning; garden; pool for adults and children; parking.
Open from 2 May to 31 October.
Rua Dr. Samuel Dinis, 1 – Termas de Monfortinho
6060-072 *Termas de Monfortinho*
277 434 218 Fax 277 434 132

Hotel Estrela de Idanha ***

Unidade hoteleira moderna e bem equipada. Poderá adquirir o Cartão Estrela, para clientes assíduos. Quartos: 33; camas: 67; sala de estar; sala de jogos; sala de conferências e festas; ar condicionado em todo o edifício; telefone; bar (servem-se pequenos almoços); piscina, piscina descoberta; ginásio, sauna e banho turco; ringue de patinagem; minigolfe; ténis; jardim; caniil; garagem privada. Preparado para receber deficientes motores com rampas de acesso aos vários espaços, quarto e casas de banho próprias. Todos os serviços do hotel (inclui bar e pequeno-almoço de bufet de hotel 7h30–22h) acessíveis a visitantes externos. Acesso livre à piscina e parqueamento gratuito.

Modern, well equipped hotel. Loyal customers can purchase a VIP Card. Rooms: 33; beds: 67; lounge; games room; conference room and party room; air conditioned throughout the building; telephone; bar (serves breakfast); indoor pool, seasonal outdoor pool; gym, sauna and Turkish bath; skating rink; minigolf; tennis; garden; kennel; private garage. Wheelchair accessible with access ramps to various areas, rooms and bathrooms. All hotel services (including the bar and buffet breakfast 7.30–10pm) are accessible to visitors. Free access to the pool and free parking.
Av. Joaquim Morão, Apartado 48
6060-101 – *Idanha-a-Nova*
277 200 500 Fax 277 200 509
www.estreladaidanha.pt
reservas@estreladaidanha.pt

Monsanto Geo-Hotel Escola ***

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

Hotel Fonte Santa ****

Quartos: 42; camas: 84. Hotel de charme combinando a elegância com a intimidade de um ambiente familiar. Envolvido por uma paisagem deslumbrante, é um espaço onde o contacto com a natureza pura pode ser vivido intensamente. O Hotel Fonte Santa dispõe de 42 quartos, sendo 39 duplos (standard e superiores) e 3 suites confortavelmente equipados com cofre, minibar, telefone

directo, ar condicionado, acesso à internet e 35 canais de tv e rádio. Amplos espaços verdes junto à piscina exterior, bares, restaurante, campo de ténis, bicicletas de montanha, passeios pedestres e grupos para a prática de desportos ao ar livre.
Rooms: 42; beds: 84.
A charming hotel that combines elegance with the intimacy of a family environment. Surrounded by a breathtaking landscape, this is a place where you can deeply experience nature, untouched. Hotel Fonte Santa offers 42 rooms, of which 39 are double (standard and superior) and 3 are suites comfortably equipped with a safe, mini-bar, telephone, air conditioning, and access to the internet, 35 TV channels and radio. Extensive green areas as well as an outdoor pool, bars, restaurant, tennis court, mountain bikes, hiking and outdoor sports activities.

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

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

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

Casa das Jardas – Turismo Rural das Jardas, Lda.

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

Casa Santa Catarina

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

Casa do Forno

Casa de Campo
Quartos: 6; camas: 11; sala de estar, sala de refeição; quartos climatizados e com WC privativo; piscina; jardim; internet sem fios para todos os clientes.
Country House
Rooms: 6; beds: 11; lounge, dining room; air conditioned

rooms with private bathroom; pool; garden; WiFi for all clients.
Rua de São João, 1
6060 – *501 Salvaterra do Extremo*
925 816 551
www.casadoforno.com.pt
casadoforno@gmail.com

Casa D’Acha

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

Casa Sefarad

Quartos: 6; camas: 12
A Casa de Campo oferece 6 suites de elevado padrão de conforto. A denominação dos quartos homenageia importantes personalidades judaicas da região beirã, sendo estes apoiados por uma sala comum com o nome de Fernando Pessoa, e uma cozinha comum. O espaço conta com um pátio privado para usufruto dos hóspedes, e disponibiliza uma sala de reuniões com capacidade para 50 pessoas, equipada com todos os equipamentos audiovisuais necessários.
Rooms: 6; beds: 12.
This country house offers 6

suites with a high standard of comfort. The rooms are named in tribute to important Jewish personalities of the Beira region. These are supported by a communal room named after Fernando Pessoa, and a shared kitchen. The space has a private courtyard for guests’ use and a meeting room is available, with a capacity for 50 people, supplied with all necessary audio-visual equipment.
Casa de campo Belos & Ricos, Lda Bruno Belorico Rua do Outeiro
6060 *Medelim*
962 488 365 / 913 041 435-4 / 964 053 899
www.sefarad.pt

Casa Pires Mateus

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

Casa das Naves de Santo António

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

Casa dos Xarés

Quartos: 6; camas: 11 (quarto adaptado para pessoas com mobilidade condicionada)
Seis quartos, 2 deles numa casa que pode

ser alugada na sua totalidade para grupos de 6 pessoas, esta casa é adaptada a pessoas com mobilidade condicionada. Todos os quartos têm ar condicionado e minibar. Zonas comuns: salão para refeições ou convívio, uma mediateca e uma zona de churrascos. Há cavalos para quem pretender dar um passeio ou fazer aqui o seu baptismo. Estacionamento gratuito. Os preços incluem pequeno-almoço.
Rooms: 6; beds: 11 (1 room is wheelchair-accessible)
Six rooms, two of them in a house that can be rented in its entirety by groups of 6 people, this house is suitable for people with limited mobility. All rooms have air conditioning and minibar. Communal areas: dining or socialising room, a media library and a barbecue area. Horses are available for those who want to take a ride or try for the first time. Free parking. Breakfast included in price.
Turismo Rural Casa de Campo Rosmanhal
277 477 051 / 969 826 027
Couto dos Correias
6060-401 *Rosmanhal*
casadosxares@gmail.com
www.casadosxares.pt
www.facebook.com/casadosxares
GPS:39.723335, N-7.191497W

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

Quinta dos Salgueiros

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
6060 Idanha-a-Nova / Sra.
da Graça
933 106 492
quinta.salgueiros@gmail.com

Quinta dos Álamos

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

Quinta da Caldeireira

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

Quinta dos Trevos

Quartos: 3; camas: 6.
Localizada no Geopark Naturtejo, a Quinta dos Trevos dispõe de recepção aberta 24 horas e as instalações possuem peças únicas em ferro forjado, madeira e de tecelagem feitas no local. Cada unidade está equipada com uma televisão e uma casa de banho privativa com produtos de higiene pessoal gratuitos e secador de cabelo. Um buffet de pequeno-almoço tradicional é servido diariamente. Os hóspedes podem participar nos workshops de artesanato realizados na propriedade. As actividades disponíveis incluem observação de aves, passeios de barco, BTT e passeios a cavalo, entre outros. A Quinta dos Trevos

providencia bicicletas, que os hóspedes podem utilizar gratuitamente para explorar a paisagem natural.
Rooms: 3; beds: 6.
Located in Geopark Naturejo, Quinta dos Trevos has a 24h reception and its furnishings include unique pieces featuring wrought iron, wood and local weaving. Each unit is equipped with a television and a private bathroom with complimentary toiletries and a hairdryer. A traditional breakfast buffet is served daily. Guests can take part in handicraft workshops held on the premises. Activities available include bird watching, boat trips, mountain biking and horse riding, among others. Quinta dos Trevos provides bicycles, which guests can use for free to explore the natural countryside.
Casa de Campo
Bateria 500 C.P.502
6060-261 Ladoeiro
277 927 435 / 934 539 200 / 936 912 980
www.quintadostrevos.com
trevos.oficios@sapo.pt
GPS: N 39° 50' 0,59" W 7° 15' 40,53"

Quinta da Pedra Grande

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

Monte do Vale Mosteiro

Quartos: 7 ; Camas:14
A 50 km de Castelo Branco, o Monte do Vale Mosteiro

- Agro-turismo é uma propriedade tranquila na freguesia de Rosmaninhal. Os quartos, duplos ou de casal, apresentam soalho de madeira à portuguesa, ar condicionado, casa de banho privativa e uma televisão de ecrã plano. A propriedade contém uma barragem onde se pode praticar pesca. Nos prados pastam rebanhos de gado merino e cavalos e facilmente se avistam veados e javalis, tal como diversos tipos de aves da região. Este alojamento rural típico dispõe de uma piscina exterior, virada para a Serra da Estrela, com vistas únicas, como a vila de Idanha-a-Nova iluminada à noite e o esplendor do pôr do sol. A propriedade dispõe de um bar e terraço, onde se pode desfrutar de snacks e cocktails. Os hóspedes poderão apreciar o saboroso buffet de pequeno-almoço, confeccionado com produtos biológicos, cultivados no local, enchidos e queijos de fabrico tradicional e servidos na sala de jantar ou no terraço. As refeições estarão ao dispor dos hóspedes mediante pedido atempado e serão servidas na sala de jantar comum, com lareira. Located 50 km from Castelo Branco, Monte do Vale Mosteiro - Agritourism is a quiet estate in the Rosmaninhal parish. Its twin or double rooms with Portuguese wooden floor feature air conditioning, private bathroom, and a flat screen TV. In the estate you can find a pond adequate for fishing. Merino sheep and horses graze in the meadows, and one can easily

catch sight of deer and wild boar, as well as several local species of birds. This typical rural lodging includes an outside swimmingpool, facing the Serra da Estrela mountains, offering unique views, such as the splendour of the sunset and the lights of Idanha-a-Nova by night. The lodging also includes a bar and a terrace, where guests can enjoy a snack or a drink. The guests may enjoy a tasty breakfast buffet, prepared using locally grown organic products, traditional smoked sausages and cheese, and served in the dining room or on the terrace. Other meals can be ordered by the guests, and will be served in the common dining room with fireplace.

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

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

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

Cantinho da Laura

Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
6060 Penha Garcia
961 161 734
carlosjorgepereira@hotmail.com

Casa do Castello

Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
6060 Monsanto

966 018 474
nuno.gb.oliveira@gmail.com

Pôr do Sol

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

Casa Vinte & Cinco

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

On The Rocks

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

Bungalow

Quartos: 6; camas: 10
Rooms: 6; beds: 10.
Idanha-a-Nova
912 548 997
ervasantacereaisda@yahoo.com.uk

Casa dos Avós

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

O Tachinho

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

Quinta do Vale Coelho

Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
6060 Toulões
963 131 705
charmecolossal@gmail.com

Casa Maria Celeste

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

Casa do Chafariz

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

A Casa mais Portuguesa

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

A Casa de David

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

Casal da Serra

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
António Costa Pascoala
Moreira
Rua da Paz, 18
6060-314 Penha Garcia
963196848

casalserrap@gmail.com
Acpascoal.moreira@gmail.com

Beira Baixa

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

Solar das Glicínias

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

Alojamento Familiar

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

Quinta da Alvarinheira

Quartos: 5; camas: 10
A Quinta de Santo António da Alvarinheira conta com 120 anos de existência. Esta quinta agregou em tempos centenas de hectares das

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

Moradias / Houses**Casa Monsanto**

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

Alojamento terras do Pónsul

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

Alojamento Casa Velha

Quartos: 1; camas: 3
Rooms: 1; beds: 3.
Monsanto
968 224 403/926 622 888
terras.do.ponsul@gmail.com

Casas da Villa

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

Casas da Villa

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

Casa D. Amélia

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

Casa do Arqueólogo

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

Castelo Cottages II

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

Casa do Guardado

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

Casa do Lagar

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

Nave de Pedra

Quartos: 2; camas: 5
Rooms: 2; beds: 5.
Rua Fernando Namora, 5
Monsanto
919819854
casanavedepedra@gmail.com

Casa dos Sequeiras

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

Casa Duplex Oledo

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

Casa da Penha

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

Lena's House-Relva

6060 Monsanto
961 129 726
sergiom2lopes76@gmail.com

Casa Família Escoto

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

A Casa da Avó Leonor

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

Monte dos Alares

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

Casa da Maria

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

Cantinho da Coxixa

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

Casa do Miradouro

Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Maria da Conceição
Soalheira Taborda Mendes
Rua da Soenga nº 7
Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com

Casa Bem Haja

Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.
Rua de São Sebastião, 52B

São Miguel d'Acha

920 475 380
www.casabemhaja.wix.com/casa-bemhaja
casabemhaja@gmail.com

Casa da Raia

Quartos: 1; camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Rua do Canto, 1
Penha Garcia
casadaraia@sapo.pt
www.casadaraia.blogspot.pt
003 247 150 012 2
aidadaniel@hotmail.com

Apartamentos / Apartments**Apartamentos Nogueira**

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

Taverna Lusitana

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

Casa do Castelo

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

Outros alojamentos / Other accommodations**Casa Bem Haja**

Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Casa Mexemexe
São Miguel d'Acha

964 086 730

casabemhaja@gmail.com

Casa dos Amigos - Hostel

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

Pousada da Juventude

10 quartos duplos com
WC, 1 quarto duplo com
WC para pessoas com
mobilidade condicionada,
7 quartos duplos sem
WC, 2 quartos familiares
para 4 pessoas com WC, 2
quartos múltiplos com 3
camas, 2 quartos múltiplos
com 8 camas; refeitório,
cozinha de alberguista,
sala de convívio, parque
de estacionamento
e instalações para
pessoas com mobilidade
condicionada.

10 double rooms with
private bathroom,
1 double room with
wheelchairaccessible
bathroom, 7 double rooms
with shared bathroom, 2
family rooms for 4 people and
private bathroom, 2 dorms
with 3 beds, 2 dorms with 8
beds; cafeteria, kitchen,
recreation room, parking
and wheelchair accessible
facilities.

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

Parque de Campismo

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

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

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

MEDELIM

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

MONFORTINHO

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

OLEDO

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

ROSMANINHAL / RIO ERGES Associação Recreativa e Cultural PACAÇA

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

SEGURA

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

TOULÕES

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

ZEBREIRA

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

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

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

Nave de Santo António

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

IDANHA-A-NOVA

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

LADOEIRO

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

MONFORTINHO

Herdade da Taipã
Sociedade Cinegética São
Sebastião
Quinta de São Sebastião
6005-232 Lousa

MONSANTO

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

PENHA GARCIA

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

Herdade da Sra. da Azenha

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

PROENÇA-A-VELHA
Quinta da Granja/ Urgeira
Granja Turismo, Caça e Pesca Lda.

Coelho, lebre, rola, perdiz, pombo, tordo e javali
 Rabbit, hare, turtledove, partridge, pigeon, thrush and wild boar
 Quinta da Granja
 Proença-a-Velha
 6060-069 Proença-a-Velha
 277 312 672

ROSMANINHAL
Zona de Caça Turística
Morena-Erges

Returcaça – Sociedade de Reservas de Caça Turística, Lda.
 Apartado 26 Carregosa
 3730 Vale de Cambra

Cabeço Alto
 Returcaça-Sociedade de Reservas de Caça Turísticas, Lda.

Rua do Dr. Jaime Lopes Dias
 Lote 4, 1ª frente
 6000-214 Castelo Branco

Herdade da Poupa
Empresa Controlled Sport Portugal SA

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

SALVATERRA DO EXTREMO
Salvacaça
 Sociedade Agro-Pecuária Cinagética Salvacaça

Herdade do Couto
 6060-501 Salvaterra do Extremo

ZEBREIRA
Herdade de Santa Marta

HSM – Sociedade Agrícola da Herdade de Santa Marta Lda.
 Estrada Nacional 240, Km 42
 6060-557 Zebreira

Zonas de Caça
Associativa / Association
Hunting Zone

ALCAFOZES
Associação de Caça e Pesca de Alcafozes

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Associação de Caçadores de Aldeia de Santa Margarida

José Francisco Pereira
 Rua Dr. Henrique Carvalhão
 6000-235 Castelo Branco
 964 555 898
 Idanha-a-Nova

IDANHA-A-NOVA
Associação de Caçadores Idanhenses

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

Associação de Caçadores da Cachouça

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

Jardas – Associação de Caça e Pesca da Senhora da Graça

Codorniz, javali, pombo, rola e tordo
 Quail, wild boar, pigeon, turtledove and thrush
 Manuel Lourenço Jôia
 Rua de Santo António, 46
 6060-511 São Miguel d’Acha
 277 937 167 / 963 088 302

Clube de Caçadores do Valongo

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

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

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

Associação de Caçadores da Sra. do Almortão

Rua Dr. José Morão, 41-A
 6000-237 Castelo Branco

Associação de Caça e Pesca de Alpreade

Associação de Caça e Pesca de Alpreade

LADOEIRO
Associação de Caça e Pesca O Triângulo

José Rossa Moreira
 EN 240
 6060-261 Ladoeiro
 962 878 402

MOLENEIRA
Associação da Moleneira – Associação de Caça e Pesca

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

MONSANTO
Associação de Caça e Pesca do Ponsul

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

Associação de Caça e Pesca de Monsanto

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

PENHA GARCIA
Associação de Caça e Pesca de Penha Garcia

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

PROENÇA-A-VELHA
Associação de Caçadores de Proença-a-Velha

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

ROSMANINHAL / CEGONHAS
Associação de Melhoria Cultural e Recreio das Cegonhas

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

SOALHEIRAS
Associação Recreativa da Caça “A Raiz”

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

SALVATERRA DO EXTREMO
Clube de Caça e Pesca de Salvaterra do Extremo

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

SÃO MIGUEL D’ACHA
Associação de Caça e Pesca de Santa Catarina

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

SEGURA
Clube de Pesca e Caça Flôr do Erges

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

ALCAFOZES
Associação Desportiva, Recreativa e Cultural de Alcafozes

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

LAMFA – Liga de Amigos e Melhoramentos da Freguesia de Alcafozes

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Liga dos Amigos de Aldeia de Santa Margarida

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

IDANHA-A-NOVA
A Marafona Encantada
Associação Cultural

(Cultural)
 Marlon Fortes
 932129846
 Incubadora de Empresas
 Zona Industrial, s/n
 6060 Idanha-a-Nova

ARAA – Associação de Recursos Ambientais Alternativos

(Cultural)
 Centro Documental Raiano
 (+351) 277 201 132
 info@araa.pt
 www.araa.pt

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

Adraces – Pólo Campina

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

AJIDANHA/ Grupo de Teatro AJITAR

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

Associação de Estudantes da ESGIN

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

Tuna Masculina, Carpetuna

(Musical)
 277 200 220
 Palacete das Palmeiras
 6060 Idanha-a-Nova

Tuna Feminina, Adufotuna

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

Agrupamento Nº 326 do C.N.E.

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

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

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

ACIN – Associação de Ciclismo de Idanha-a-Nova

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

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

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

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

Casa do Concelho de Idanha-a-Nova

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

Casa do Benfica de Idanha-a-Nova
(Cultural, Social)
Max Ruivo
967 277 901
casabenficaidanha_1@sapo.pt
Rua do Pombal, 13
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IDANHA-A-VELHA LAFIV- Liga dos Amigos da Freguesia de Idanha-a-Velha
(Social)
João Rolo
969 496 672
www.idanha-a-velha.blogspot.com
lafiv.direcao@gmail.com
Rua da Amoreira, 3
6060-041 Idanha-a-Velha

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

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

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

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

Raia dos Sonhos – Associação Cultural e Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)
Nuno Correia
963 826 558
raiadossoshos2010@hotmail.com
Rua do Outeiro, 1
6060-203 Ladoeiro

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

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

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

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

Associação de Festas de Monfortinho
(Social)
Largo do Cruzeiro, 3
6060-071 Monfortinho

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Modas e Adufes de Proença-a-Velha
(Musical)
Palmira Ramos
966 643 277

M. José Pereira
277 312 628
Rua do Poço Novo, 12
6060-069 Proença-a-Velha

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

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

Associação de Melhoramentos das Soalheiras
(Social)
Domingos Branco
964 874 676
Largo da Escola
6060-461 Soalheiras,
Rosmaninhal

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

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

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

SALVATERRA DO EXTREMO

CBNSC – Confraria do Bodo de Salvaterra do Extremo

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

Confraria do Soventre de São Miguel d'Acha

(Social, Cultural)
Presidente
Joaquim Carlos Chaves
S. Esteves
919 111 481

Trago Fogo – Associação Cultural e Artística

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

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

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

Centro Social Paroquial de São Miguel d'Acha

(Social)
277 937 688
Largo de Stº António, s/n
6060-511 São Miguel d'Acha

Grupo de Cantares Tradicionais de São Miguel d'Acha

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

SEGURA

Associação Desportiva Recreativa e Cultural Segurensis

(Sports, Recreational, Cultural)
José Pinheiro
Barata-967066825
João Manuel Salvado
Robalo-924 077 302
277 466 011
Largo da Misericórdia
6060-521 Segura

Secção Cultural: Grupo de Cantares de Segura

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

TOULÔES

Centro de dia e Social e Cultural de Toulões

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

Grupo de Cantares de Toulões “Modas de Dantes”

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

ZEBREIRA

Associação Humanitária dos Bombeiros Voluntários de Idanha-a-Nova

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

Grupo Desportivo e Cultural Zebreirense

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

As Vozes do Pelourinho

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

Grupo Saca Sons – Grupo de Cantares Tradicionais da Zebreira

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

Informações úteis / Useful information

Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

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

Acolhimento da Estratégia Recomeçar

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

Serviços Municipais / Municipal services

Arquivo Municipal

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

Biblioteca Municipal

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

Centro Cultural Raiano

Raiano Cultural Center

Av. Joaquim Morão

6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900

Galerias de exposição

Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à segunda
Bilheteiras
1 hora antes do início do espectáculo

Serviços Administrativos

Gabinete de Apoio ao Desenvolvimento, Antropologia, Arqueologia, Geologia, Turismo, Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h

Exhibition spaces

Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays

Administrative Services

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

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

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

CAT – Centro de Artes Tradicionais

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

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

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

Idanha-a-Velha Junto à Sé/ Igreja de Santa Maria Santa Maria Cathedral

277 914 280
Monsanto
Rua Marquês da Graciosa
277 314 642
Penha Garcia
Rua do Espírito Santo
277 366 011

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

Olive Oil Centre – Oil Press Complex of Pronça-a-Velha
Rua do Poço Novo
277 312 012
Segura
CIB – Centro de Interpretação da Biodiversidade
CIB – Biodiversity Interpretation Centre
Estrada Nacional 355
277 466 008
Monfortinho
Turismo de Monfortinho/ Turismo do Centro Monfortinho
Av. Conde da Covilhã
Piscinas Municipais
Public Swimming Pools
Termas de Monfortinho
277 434 190
info.monfortinho@turismodocentro.pt
www.turismodocentro.pt

Espaço Sénior e Conservatório

Senior Citizens Space and Conservatory
Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081
cyber@cm-idanhanova.pt
Espaço Sénior: Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Senior Citizens Space: Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm
Conservatório: Seg. a Sáb.: 14h-22h (encerra domingos e feriados)
Conservatory: Monday to Saturday: 2-10pm (closed on Sundays and holidays)

Casa de Saúde de Idanha-a-Nova

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

Estaleiro Municipal Municipal Facilities

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

Fórum Cultural Cultural Forum

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

Gabinete de Acção Social e Saúde

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

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

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

Pavilhão Gimnodesportivo / Sports Pavilion

Idanha-a-Nova

277 202 895

Piscinas Municipais / Public Swimming Pools

Idanha-a-Nova

277 202 687
Inverno: Seg. a Qui.: 8h-20h; Sex.: 8h-19h
Verão: 10h-20h (encerra à segunda de manhã para manutenção)
Winter: Monday to Thursday: 8am-8pm; Friday: 8am-7pm
Summer: 10am-8pm (closed on Monday morning for maintenance)
Zebreira
277 427 297
(aberta durante os meses de Verão)
(open in the Summer)

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

Outros Serviços / Other services

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

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

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

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

Registo Civil e Predial/ Cartório de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Registry Office
Câmara Municipal, r/c
277 200 280
Fax: 277 202 935
Seg. a Sex.: 9h-16h
(não encerra para almoço)
Town Hall, ground floor
Monday to Friday: 9am-4pm
(open during lunch hours)

Espaço Cidadão / Citizen Space

Idanha-a-Nova
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-5pm
277 202 988
Jfidanha@gmail.com
Junta de Freguesia de Idanha-a-Nova,
Rua 1ª de Dezembro
Monsanto
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-6pm
Av. Fernando Ramos Rocha,
Edf. Multiusos 1º piso
277 314 633
ec.idanha-a-velha@ama.pt

Termas de Monfortinho
277 434 190
Seg. a Sex. 9h-12h/12h-17h
Monday to Friday:
9am-12pm / 2-5pm
Av. Conde da Covilhã,
Ed. CTT
6060-072 Termas de Monfortinho
Zebreira
277 427 401
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-16h
Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-4pm
Junta de Freguesia da Zebreira

Juntas de Freguesia / Parishes

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

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

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo Monfortinho
277 434 383 /
Fax: 277 434 388
Salvaterra do Extremo
277 455 277 /
Fax: 277 455 271

Oledo
277 937 631
Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Proença-a-Velha
277 312 385
Rosmaninhal
277 477 366
São Miguel d'Acha
277 937 034
Toulões
277 910 195

União de Freguesias Zebreira / Segura Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434
Segura
277 466 111
Fax: 277 466 000

Hospital / Hospital

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

Centros de Saúde / Health Centres

Idanha-a-Nova
277 200 210
Fax: 277 202 903
Extensões:
Units:
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 593
Idanha-a-Velha
277 914 263
(Junta de Freguesia)
(Parish)
Ladoeiro
277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112
Monsanto
277 314 283
Oledo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d'Acha
277 937 564
Segura
277 466 203
Termas de Monfortinho
277 434 543
Torre
277 434 318

Toulões
277 910 217
Zebreira
277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova Andrade
277 202 134
Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h-19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h-13h10
Monday to Friday:
9am-7.10pm
(open during lunch hours)
Saturday: 9am-1.10pm
Ladoeiro Serrasqueiro Cabral
277 927 133
Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Medelim Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. / Fax)
Seg. a Sex.: 15h-16h55
Monday to Friday: 3-4.55pm
Monsanto Monsanto
277 314 040
Seg. a Sex.: 9h-13h / 15h-19h
Sáb.: 9h-13h
Monday to Friday: 9am-1pm / 3-7pm
Saturday: 9am-1pm
Rosmaninhal Serrasqueiro Cabral – Posto de medicamentos
277 477 481
Ter. Qua. e Sex.10h-12h30
Tuesday, Wednesday and Friday: 10-12.30am
São Miguel d'Acha Andrade – Posto de medicamentos
277 937 640
Seg. Qua. e Sex.: 10h-13h / 15h-18h
Monday, Wednesday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm

Termas de Monfortinho Andrade – Posto de medicamentos
277 434 418
Ter. Qui.e Sex:10h-13h / 15h-18h
Tuesday, Thursday and Friday: 10am-1pm / 3-6pm
Zebreira Freitas
277 427 264
Fax 277 427 010
Seg. a Sáb.: 9h-13h30 / 15h-19h
Monday to Saturday: 9am-1.30pm / 3-7pm

Bombeiros / Fire Department

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

GNR / (National Republican Guard)

Idanha-a-Nova
277 200 050
Fax 277 202 058
Ladoeiro
277 927 175
Fax 277 927 627
Monsanto
277 314 347
Fax 277 314 641
277 477 140 (Tel. / Fax)
Termas de Monfortinho Zebreira
277 434 225 (Tel. / Fax)
277 427 123 (Tel. / Fax)

Transportes / Transport

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

Postos de combustível / Gas stations

Idanha-a-Nova Bomba Gasolina REnergia REnergia Gas Station
277 201 032
Seg. a Sáb.: 7h-21h; Dom. e Feriados: 8h-20h
Monday to Saturday: 7am-9pm; Sunday and holidays: 8am-8pm
Bomba Gasolina Intermarché Intermarché Gas Station
277 202 590
Seg. a Sáb.: 8h-20h
Dom.: 8h-19h
Monday to Saturday: 8am-8pm; Sunday: 8am-7pm

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

Correios / Post Office

Idanha-a-Nova
Av. Mouzinho de Albuquerque
277 200 200
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-18h
Monday to Friday:
9am-12.30pm / 2-6pm

Bancos / Banks

Caixa de Crédito Agrícola Mútuo de Idanha-a-Nova e Penamacor
Idanha-a-Nova
Largo do Município
277 200 240
Fax 277 200 249
Ladoeiro
Estrada Nacional 240
277 927 142
Fax 277 927 555
Monsanto
Estrada Nacional – Eugénia
277 314 620
Fax 277 314 621
CGD – Caixa Geral de Depósitos
Idanha-a-Nova
Largo do Município, 8
277 200 000
Fax 277 200 007

Multibanco / ATM

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

CHOOSE IDANHA page 3

Idanha-a-Nova is becoming increasingly popular as a place to live. Renowned for its cultural heritage, natural landscapes and time-honoured traditions, Idanha combines these plus points with an array of new developments that are fostering quality of life throughout the district for everyone, from 0 to 114 years old. Over the years, new strategies have been implemented in the fields of education, health, housing, security and the economy. A comeback is on the horizon. Among the most significant outcomes has been the reversal of migration flows. For the second year running, Idanha achieved positive net migration in 2020 – something that hadn't occurred for a long time previously. Over 100 more people entered than left the municipality in the last year alone, according to the statistics from Pordata. This is a historic moment. As Idanha still has an aged population, demographically speaking, the number of new residents is not yet enough to make up for the difference between the number of births and deaths. However, the fact that there has been positive net migration over the last two years is inarguably a source of hope for the future.

Another demographic indicator that augurs well is the fact that Idanha is one of the top 50 Portuguese municipalities for the number of children per woman of childbearing age.

More and more people are choosing to live here. Now it's up to Idanha-a-Nova to continue to be synonymous with quality of life, professional and business opportunities, a superb education system, quality local healthcare, affordable housing and safety. The recent transformation of Idanha-a-Nova demonstrates that rural communities can contribute towards innovative drive and the development of the country at large. In the 2021 issue of *Adufe*, we take a closer look at some of the projects, people and objectives that are breathing new life into our district. We hope you enjoy reading all about them!

THE GREEN HEART OF TERMAS DE MONFORTINHO page 4

Parque das Conchas

The shutters are up at the old Astoria, but the pool is empty. In it lie branches cut from the surrounding palm trees. Shorn, they look even more slender, like spindly bridges from Earth to heaven or the disembodied legs of a giant. Or perhaps a vestige of time itself. Indistinct voices, a chorus of memories from other lives lived in this place, resound here, in the borderlands of nature. The River Erges flows this way, with Spain on the other bank, lying in contemplation.

There's an uncanny undertone to the picture of harmony in these parts, a quietude, a carefully crafted arrangement cast into disarray by nature, while the human presence seems to shade into something that belies a different force. Maybe this is what makes the place perfect. It is a superb example of architecture that takes its cue from solitude. Like an optical illusion, this place is crisscrossed by rays of light, branches that break in two as you pass them, broad shadows that ensnare us and entice us into their labyrinth; many worlds merged into one, a mysterious microcosm on the riverside. Here, species intersect, creating different scenes before our eyes, at times dystopian, and always with that note of melancholy. You feel the vastness of the place.

Voices waft from the viewing terrace up at the Forte Santa; the people seem to float above the Earth. Tiny cars beetle along, tracing the horizon. We are invisible from there.

The spa season had not yet started. The heat and silence reign. A family is picnicking at the foot of the steps that lead to the spa. They look like guardians, casually munching pastries at a gateway to Paradise, what with the floral arrangements and benches for resting awhile down the central divide. There's an anachronistic, illusory emptiness to this place, despite its apparent fullness. It's as though life, in all its glory, has manifested itself in its very lines. It is present within its very absence, by virtue of the timelessness of the spot.

Down there, people rest in the shelter of this natural hiding place, as though invited to witness a distant harmony, perhaps waiting for the breeze to carry it their way. Their gaze is rapt; everything is in its place.

The curtain closes, recalling to us the nature of this landscape, which casts its age-old spell on humankind: the passing of time. The Termas de Monfortinhos are slowly reawakening. And life, which lies waiting, all-knowing, is evident in every lonely corner. Beauty astounds us, layer upon layer, its delights manifold. At times, these landscapes seem bigger than the world; at others, they are distilled into something no bigger than a flower. This is a human landscape, and we feel it in our very breathing.

JOEL PINA page 20

A century on this Earth, including 80 years dedicated to a career that took him all over the globe and 30 spent playing alongside Amália Rodrigues: Joel Pina's mastery spanned several generations. He was a maestro of the fado, that most profound expression of the Portuguese soul, recording 300 discs over his lifetime. His genius will never die. Fado is now on UNESCO's list of the World's Intangible Cultural Heritage, and it has Joel Pina to thank for much of its status.

Fate destined that this artist would be born in a land of musicians. The son of Manuel Pina and Dolores Gonçalves, João Manuel Pina came into this world on 17 February 1920 (the same year as Amália Rodrigues), in Rosmaninhal, Idanha-a-Nova. When he was seven, his father went to Lisbon and brought back a mandolin for him. Joel Pina – the stage name under which he would become famous – played it from that very moment until he came across the type of music and instrument that would secure his fame. As a self-taught musician, he also worked out how to play using the *solfeggio* method. At the age of 12, he encountered his two great loves: the Portuguese guitar and the acoustic guitar. This was later matched by his love for the city of Lisbon. He moved to the Portuguese capital in 1938, at the age of 18. He was spellbound

by the city's nightlife, often whiling away the hours in a fado house, awestruck by the atmosphere, voices, sounds and feelings they evoked. There was nowhere else in the world he would rather be, although staying up into the night was bad for his health. In 1945 he married Aurora Antunes Gonçalves Pina. The fado scene was populated by bohemians and dilettantes. Although fado houses as we know them today were still a novelty, there were some popular haunts where Joel Pina became acquainted with the main figures on the fado scene, who welcomed him in as one of them. These were A Adega Machado, O Faia, A Severa, A Parreirinha de Alfama and, of course, the Café Luso, on the Travessa da Queimada (Bairro Alto).

Armando Machado, the owner of the Adega Machado, offered Pina the role of resident bass guitar, accompanying fado singers such as Alfredo Marceneiro, Mária Condessa and a certain girl called Amália. At the Café Luso, Martinho d'Assunção Jr, a maestro on the Portuguese guitar, became a firm friend. In 1950, he invited Pina to join the Quarteto Típico de Guitarras, with António Couto and Francisco Carvalhinho as the other two members. This brought a new professionalism to their work. Later, in 1959, Pina joined another quartet, the Conjunto de Guitarras, where he played alongside Raul Nery, Fontes Rocha and Júlio Gomes. In a sign of things to come, Pina took up the bass guitar. Over his long career as a musician, this instrument became a fixture in traditional fado ensembles thanks to his work. The guitar programmes put out by the national broadcaster made him an established figure on the music scene. Nevertheless, he combined his playing with a 9-to-5 job in the civil service as a tax inspector, and would carry on doing both from 1961 right up until his retirement.

As his talent developed, the invitations began flooding in. One of the most important came in 1964, when he was asked to play in Brazil, accompanying Maria Teresa de Noronha at a concert to mark the opening of a branch of the national airline, TAP. Following this success, the stars aligned for Pina in 1966, when he became one of the permanent backing musicians for Amália Rodrigues. He would go on to travel

the world with her for nearly three decades. Amália's death on 6 October 1999, at the age of 79, came as a heavy blow to fado. Even in his grief, Joel Pina continued to keep her memory alive and became one of the greatest ambassadors of her music, passing her legacy down to the new generations of fado singers. There was no major fadista whom Joel Pina did not accompany at some point. In 1992, he was awarded the Medal of Cultural Merit by the Portuguese state. In 2012, he was inducted into the Order of the Infante Dom Henrique and awarded the Gold Medal by the City of Lisbon. His name lives on in the town of his birth, too, where you can find the Rua Professor Joel Pina. 6060-431. Rosmaninhal. The 'professor' died on 11 February this year (2021) in Cascais, just six days short of his 101st birthday. According to legend and the testimony of millions of eyewitnesses, Joel Pina always kept a white handkerchief in his pocket when he accompanied the first lady of fado, to dry Amália's tears when she was overcome by the spirit of the music.

FUTURE HERE page 24

Idanha belongs to everyone, whether they live here, are just passing through, have just arrived or are returning to the place. We can put down roots wherever we want to. Freedom is at its most sustainable in the interior, so the decision to come here is as organic as you can get.

When we can't see what's right in front of us, it generally means one of two things. Either we can't see it because we don't want to, or our gaze has become so accustomed to what once seemed a utopia that it has become part of our everyday lives. This happens with the country trails, even those you thought impassable; with the landscapes, even the most beautiful; with the local heritage, however magnificent it may be; with the myriad iterations of nature, however infinite they may seem; with the pathways towards development, no matter how sustainable they appear; and even with the air that we breathe – from a biosphere, no less. This normalising effect of the gaze stretches back

into human history, the legacy of a bygone age that ceased to exist a short time ago.

If we're talking about people, then what we value most about them is their interior self. Over the decades, this region, which has seen people uprooting themselves since the major exodus of the 1960s, has taken on strange and ambiguous undertones. There's a certain fatalism, an odd stoicism, as though people are offering up the future – something that doesn't even belong to them, not even as a legacy – to destiny. The future isn't an empty promise of a far-off fragment of time. It's not an esoteric phenomenon or a chimera. Idanha-a-Nova has been turning things around since 2019. For the first time in decades, more people are coming here than leaving. We are the masters of our own fate once again, with all the sustainability that implies, rather than being helpless in its hands. These migratory influxes mark both the road travelled and the one that we must follow into the future. More people still die within the municipality than are born there, even though Idanha-a-Nova has ranked among the 50 Portuguese municipalities with the highest number of children born per woman of child-bearing age for several years. On a few occasions, it was even in the top 10. This isn't a result of the pandemic, the product of chance, or a black-and-white photo suddenly turned to colour. No, it's the resumption of an age-old story: territorial cohesion. Idanha has completed its quest to restore its balance, creating social, cultural, regional, patrimonial and environmental infrastructure, charting its own course despite the many disparities, acting as a pioneer in so many aspects of its own turnaround. It boasts the Tagus International Natural Park, a town that has been included in the UNESCO Creative Cities Network in the area of music, and the first Portuguese bioregion to join the international network of sustainable regions. All these elements have stripped away any preconceptions of rural rusticity, replacing them with entrepreneurship, sustainability and a commitment to the green economy. It has made culture the backbone of its development, bringing in education, people, critical

mass and technology, interconnecting generations and providing new skills in an array of creative industries. It's still a long way from completely silencing the naysayers, it must be said, but even those pessimistic voices are a sign that there's been a sea change. Education is the bedrock of any civilised society. It is vital for the future. The new school in this rural setting is inclusive and intergenerational, catering to wide-eyed youngsters and venerable senior citizens alike, from the nursery to the university of the third age. Now that the independence of the Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova (ESGIN) has been secured, the educational sphere has consolidated its breadth to include private projects that offer something different from the norm, while nevertheless complementing and coordinating with it. The Clonlara School, an American institution, is set to open an innovative institution that covers the whole of the primary and secondary years, duly adapted to the Portuguese education system. Families can use the nursery for free up to the age of 3. School is also generally free, from meals to transport to school. This tackles school dropout and encourages people to grow their families, as they are able to enjoy a quality of life surrounded by nature. This area gave birth to a UNESCO creative city for music, so it's only natural that the holistic education offered there should include universal access to music, which is deeply rooted within Idanha's identity. It's an essential factor in the flow of people back to this area. The new school boasts a concept that cuts across the entire region, as part of an integrated development strategy that brings generations together and involves them in the community. At ESGIN, which currently has 600 students, or the university of the third age, with 114 students, in the educational gardens or organic farming schools, where the capture of talent, technology and the systematisation of sustainability are combined with ancient knowledge and traditional practices, young and old cross paths, forming a new generation that has set its sights on knowledge. Covid-19 eliminated professional relationships from the physical space, rejigged many aspects of our rhythms

and priorities, bringing a new reality to this new rurality. The impetus for us to change the paradigm came from deep within and manifested itself in a hankering after the countryside of the interior, where one finds peace, nature, safety, support for entrepreneurship, sustainable living, less expense and an opportunity to breathe deeply. This project and many others extend a hand, and come together around a new idea: starting afresh. Idanha needs people. This has always been its intent. It's a fact that its population remains very aged. Some of the people are isolated due to the geographical location itself and reduced mobility. As in many parts of the world, the pandemic, which is still ravaging humankind, isolated those who were not previously isolated, and exacerbated the situation for those who already were. It would be difficult to extend a warm welcome to new arrivals without caring for those who are already here. Development cannot simply be a matter of territorial cohesion; it needs to serve the objectives of economic and social cohesion, too. The pandemic imposed a 'new normal' on us, and that required new responses to ensure continuity in the social support network. The food bank was supplemented by the food basket concept devised by Idanha Municipal Council, based on the household and the ages of its members. These baskets, which provided for a healthy, balanced diet, were issued monthly to families. Food was also delivered to people's homes, while the Community Bank provided food, clothing, furniture and auxiliary health equipment. It is in these aspects, painted here in broad brushstrokes, that we see the human element to the rural setting. Besides safety, which was covered by the ongoing links between the police, the civil defence force and three fire stations operating 24 hours a day, health is a vital service and hugely important to those living in Idanha or those thinking of coming to live here. It's vital that no one is left uncared for if they are suffering from chronic illness or poverty. Idanha runs the Abem Dignitude service, which issues people in this situation with a card they can use to obtain free medication from pharmacies, without embarrassment. The

Abem card is a visible manifestation of a vast solidarity network. Alongside this is the register run by the Fundação Álvaro Carvalho, which gives local residents free access to elements of healthcare that are not available under the Portuguese national health service. Local healthcare, like the very mechanisms of citizenship, is provided across the region, from village to village, parish to parish, via mobile health units (fully equipped and with medical and nursing staff) and the mobile citizen hub, all with a view to meeting people's needs. The healthcare network, which lays on transport for patients to medical examinations, is also set to expand in terms of both space and services. Idanha Health Centre will have a dentists' office, while all parishes will have access to neurology consultations, to assist private social solidarity institutions and day care centres. Finally, there's the major right to housing. Six different programmes are underway, with investment of over €12 million, aimed at interventions in all of the built-up areas within the municipality. These range from regeneration (a series of stimulating measures, including financial incentives, access to lower interest rates for owner-occupied permanent housing and reduced VAT on construction) to accommodation for students, housing for the elderly (to avoid them going into old age homes) and cutting-edge housing projects that chime with the green economy strategy. The town of São Miguel d'Acha will be the location of a new 'village' built using sustainable modular construction methods, with environmentally friendly housing, solar energy technology, the reuse and recycling of water, generation of its own energy and zero carbon emissions. When your vision appears before your very eyes, it generally means one thing: the future is happening right now. And right here.

O-114 page 34

The O-114 Raiano Health Card is the result of a partnership between Idanha municipal council and the insurance company Lusitânia. It provides a great reinforcement to primary health care, which does not compete with the Portu-

guese health service, but complements it. Beneficiaries have access to free and unlimited GP consultations and nursing services, as well as a telephone service for medical advice and to arrange medical consultations and nursing services at home. It is aimed at all those registered as resident in the Idanha area, no matter where they are, and makes use of the services of the Advancecare National Medical Network, which allows access to the most diverse aspects of medicine, including hospital admission, consultations, tests, physiotherapy and the Bem-Estar network, at a discount, as much as a 50 percent discount for tests such as CAT scans, ultrasounds or X-rays. In practice, the 'O-114' card is a form of insurance that is free of charge and covers all those who are registered in the municipality of Idanha-a-Nova.

WEEDS page 38

Some weeds simply don't deserve their bad reputation. Once we're aware of their uses, it's clear that they are an excellent natural resource, in times of feast or famine alike.

White stonecrop

Sedum album

This plant grows in sandy places and on walls, roofs, boulders and old tiles. It reproduces by shedding its seeds, and its leaves take root easily. It has anti-inflammatory properties and can be eaten raw or cooked. The fleshy leaves resemble grains of rice.

Red sorrel

Rumex acetosella

The leaves of the red sorrel are edible and have an acrid taste. Along with other species in the same family, it is also known as sour weed. The best known of these plants is clustered dock, which features in traditional regional cuisine. The ancient Egyptians, Greeks and Romans all cultivated sorrel. It grows in rocky soils and is very conspicuous due to its clusters of bright red flowers.

Meadow saxifrage

Saxifraga granulata

This plant can be found in rock crevices, grassy clearings and on rocky, stony ground. It gets its name from the

Latin saxum (stone) and frangere (to break), because many believe that the roots of these plants are strong enough to break rock apart. It is also used to treat bladder stones.

Rock carnation

Dianthus lusitanus

This plant is adapted to the difficulties of growing on rock. It thrives in rock crevices and on expanses that get lots of exposure to the sun. It is hugely resistant to dryness and grows thin, woody stems in tufts. It is beautiful in its simplicity, with five intensely pink, jagged petals, which makes it popular as an ornamental plant in rock gardens.

Snapdragon

Antirrhinum graniticum

This perennial herbaceous plant can grow up to 1 metre tall. It does not grow in any great abundance, but is often to be seen in rocky or stony spots and along roadsides, especially where there is granitic soil. In Portuguese, it is called boca-de-lobo (wolf's mouths) as it resembles the muzzle of a wolf cub. It may be used to alleviate joint discomfort and ailments of the digestive system.

Navelwort

Umbilicus rupestris

This fleshy perennial plant derives its name from the shape of its leaves, which have a navel-like indentation in the middle. It grows on walls of all kinds, old tile roofs and in damp rock crevices where few other plants can thrive. It is useful for treating inflammation and wounds, as it staunches blood flow and aids healing.

Herb Robert

Geranium robertianum

The name geranium is derived from the Greek word géranos (crane), as its seeds are said to greatly resemble the beaks of these birds. These seeds are sensitive to moisture and curl up into a spiral shape that helps them to penetrate into the ground. In the past, they were believed to bring good luck and fertility. When rubbed over the body, the leaves repel mosquitoes.

Hare's-foot fern

Davallia canariensis

This is a creeping fern with scaly roots that can live in soil, rock crevices or on tree trunks without acting like a parasite. Like all ferns, it does not produce flowers, but only spores, and is used for ornamental purposes due to the beauty and delicacy of its leaves. Its medicinal properties include lowering fever and triggering a sweat, but it should only be used for such purposes under medical supervision.

I LIKE TO MOVE IT, MOVE IT page 46

The pandemic has been going on for so long now that the new normal has become commonplace. Essential daily exercise has played a fundamental role in this shift. Out in the fresh air, in public sports facilities and specially designated spaces, on the streets or in virtual exercise classes online, people have been keeping themselves active. From the occipitofrontal region to the big toe short extensor, from the deltoid to the lumbrical muscles, not to mention the soleus, trapezoid, biceps, triceps and even the sternocleidomastoid muscles, our minds and bodies have been in constant motion, regardless of our age. During that soporific spell when we were supposed to stay put and respond to the pandemic, among the many rules and prohibitions imposed for the sake of public health, it was clear that it was essential to keep moving.

Filomena Alcaso , Carmo Barroso

Sweat it out, grow strong, tone up

Emídio Nogueira

Bicycle kick and dribble away

João Oliveira

10 reps: biceps and triceps. Repeat

Weza, Mayra Semedo

Dribble the ball and convert a free kick

Sofia Mascarenhas, Sandra Cruz ,

Sandra Crespo

Glutes, abs and legs

Hugo Tapadas

Run up and down tracks, scrubland

trails and roads

Alice Mateus, Fátima Miranda

Daily kms to cover

SACRED WAY

THE GOSPEL ACCORDING TO THE PANDEMIC page 54

Once again, Idanha-a-Nova celebrated Eastertide at home, this time due to a second wave of Covid-19. For the second year running, instead of the people going to church to practise their faith, the faith came out to the people. The Lenten traditions that are so deeply rooted in the identity of Idanha were adapted to the conditions of these times. Through urban art, tradition was reworked into a liturgy that brought together history, local life, colour and material expressions of spiritual things. Adorned with illustrations by Susa Monteiro, an artist from the Alentejo, the streets of the town of Idanha were transformed into the Stations of the Cross, which have numbered 15 since the pontificate of Pope John Paul II. In the style of the Via Dolorosa in Jerusalem, these recreate Christ's journey as He carried the cross from the Praetorium of Pontius Pilate to Mount Calvary.

The 1st Station
Jesus is condemned to death

The 2nd Station
Jesus takes up the cross

The 3rd Station
Jesus falls for the first time

The 4th Station
Jesus meets His Mother

The 5th Station
Simon of Cyrene helps Jesus carry the cross

The 6th Station
Veronica wipes the face of Jesus

The 7th Station
Jesus falls for the second time

The 8th Station
Jesus meets the women of Jerusalem

The 9th Station
Jesus falls for the third time

The 10th Station
Jesus is stripped of his garments

The 11th Station
Jesus is nailed to the cross

The 12th Station
Jesus dies on the cross

The 13th Station
Jesus is taken down from the cross

The 14th Station
Jesus in laid in the tomb

The 15th Station
The Resurrection

LAB OF LIFE page 72

This isn't a laboratory as we know it, but that doesn't mean that it isn't one. Idanha-a-Nova is continuing along the pioneering path it began to forge years ago with the aptly-named programme: Recomeçar (Restart) - recently voted one of the 20 most significant territorial strategies in the world. Food4Sustainability Colab is much more than just an ambitious goal. In fact, it is a sustainable reality of self-sufficiency and biological agri-food production in a circular economy. To simplify: Colab, the first of its kind in Beira Baixa, will place Idanha, and Portugal, at the global forefront of innovative production processes in rural environments, whether technological or of other types, which facilitate the sustainable production of healthy foods at competitive prices. The municipality of Idanha-a-Nova – the first Portuguese Bioregion, which is, of course, part of the international network of Bioregions – is also the location of a substantial part of the Tejo International Natural Park. It is a fitting environment for a project of this structural magnitude, which is based on a life project, an uncomplicated, youthful and technological vision of rural life, which fulfils its first mission: people. People to inhabit a sustainable future. It is a logical choice. Colab stems from and works according to that logic, on innovative concepts and a sustainable development model that will hopefully be replicated around the world. Despite the notorious effects of climate change, and even faced with the most obvious of its consequences, it is perhaps not yet perceptible to humankind that this is not just an ecological choice but a matter of survival. This laboratory is collaborative for multiple reasons, and has many partnerships. Colab, supported by the Foundation for Science and Technology, has guaranteed funding of 7.8 million euros over five years, immediately creating two dozen highly skilled jobs in the area. Collaborative involvement between academic institutions and the business sector, with the municipality of Idanha as the common element and its human resources as partners, is the key to Colab's operation. This wide-ranging project brings together

the University of Beira Interior, the polytechnic institutes of Castelo Branco, Guarda and Viseu, the Idanha-a-Nova Municipal Centre for Culture and Development, Hortas d'Idanha (where the testing and demonstration ground has 13 hectares of land), Living Seeds, also based in Idanha, Coopagrol (Ladoeiro Olive Growers Cooperative), Mendes e Gonçalves, Grupo Vera Cruz, Bluegrowth, Aquaponics Iberia and Algae 4 Future. BGI – Building Global Innovators is its operational brain and its driving force. Food4Sustainability Colab aims to resolve major problems in biologically-based food systems, with a view to changing linear processes of agri-food production in favour of a circular process of self-sustainability. Investment will therefore focus on the testing and implementation of new approaches to food production systems, which translate positively into something that is absolutely vital for this planet we call Earth, in all four corners, in its most insignificant regions: zero use of chemical products, reduced environmental impact and preservation of water reserves, the intensification and sustainable maximisation of soils and, with this, the increased efficiency of the entire value chain in the food industry. Strange as it might seem, another of Colab's key objectives is sequestration, as much as is possible. Sequestration is the name we give to the process of removing carbon from earth's atmosphere. Our atmosphere.

LINTEL page 76

In architecture, a lintel is usually a piece of wood or stone placed horizontally atop door or window jambs. Five centuries have gone by since the death of King Manuel I, but his mark has resisted the ravages of time, whether in the monumental structures that look out over the River Tagus in Lisbon, in far-off lands where Portugal once had its empire, or even here, in the municipality of Idanha-a-Nova. The lintels and the beauty of the buildings hint at their past, and deserve a closer look. In 1495, King Manuel I – known as the Fortunate – succeeded King John II to the Portuguese throne. Like his

predecessor, he was keen to support the discovery of new worlds. He was the son of Prince Fernando, Duke of Beja and Viseu, and Princess Beatriz of Portugal, Duchess of those same lands, and the nephew of Prince Henry the Navigator and grandson of King Duarte I, who reigned briefly between 1433 and 1438. King Manuel I was an unlikely ascendant to the throne. He became monarch due to exceptional circumstances; he was not the next in line, nor did he have any ties of kinship with his predecessor. During his reign, Vasco da Gama discovered the sea route to India (1498), Pedro Álvares Cabral discovered Brazil (1500), and the important trade routes across the Indian Ocean and the Persian Gulf were established, stretching all the way to Newfoundland and Greenland. Monsanto was also granted the New Charter in 1510, raising it to the status of a town, during the reign of King Manuel I. The charter of Idanha-a-Velha was renewed that same year. King Manuel I dispatched Duarte d'Arma, Knight of the Realm, on his long journey on horseback to survey the border fortifications of mainland Portugal. This resulted in a two-part series of masterpieces that numbered Idanha-a-Nova among their sites. Thanks to the efforts of the king, Pope Leo X also acquired an exotic albino elephant as his mascot. Called Hanno in honour of Hannibal, the great Carthaginian conqueror, the elephant was offered to the Supreme Pontiff as part of a lavish Portuguese delegation to Rome, headed by Tristão da Cunha. The entourage made its way to the Castelo de Sant'Angelo, overlooking the River Tiber, beside the Vatican, in a clear demonstration of the sheer reach of Portuguese might, showcasing the exotic places that Portugal could reveal to the world. Manuel I rightfully acquired the titles of King of Portugal and the Algarves on this side of the seas and beyond them in Africa, Lord of Conquest, Navigation, and Commerce of Arabia, Persia and India. Not only was he a man of his time, but he was a figure who made an indelible mark on many different aspects of life in Portugal. Portugal exerted an influence on the Renaissance, and was influenced by it in turn. He instigated major works of architecture, such as the Belém Tower and the Jerónimos

Monastery, where he was buried on 13 December 1521, leaving a clear legacy in the form of Manueline architecture, a lavish late-gothic style notable both for its grandeur and fine detail. His outward-looking worldview also left its mark on the entire country. Some 500 years since his death, his legacy is also apparent in this very stone.

WATER BUGS page 86

These aquatic insects are by turns beautiful and bizarre. The presence of any of them indicates water of good environmental quality.

Great diving beetle

Dytiscus marginalis

This aquatic insect lives in ponds and rivers that contain vegetation. It is a voracious hunter. It does not fly, but is extremely agile in the water. When threatened, it fires out a liquid to drive predators away. The males have bright, shiny wings, while the females sport fine stripes.

Water scorpion

Nepa cinerea

This water bug has a flattened body, such that it resembles a leaf. It uses its strong front legs to grip its prey. It breathes through a syphon on the back of its abdomen, which protrudes from the surface of the water while the rest of its body remains submerged. It feeds on beetles, mosquito larvae and other aquatic insects.

Common pond skater

Gerris lacustris

This insect measures 2–3 cm and has two long antennae and large eyes. Common pond skaters are commonly seen on the surface of still water, but they may also live in trees. They glide over the water, supporting themselves on their second pair of legs, while using their hind legs as rudders. Their feet have hairy pads that create a pocket of air for greater buoyancy.

Emperor dragonfly larvae

Anax imperator

Known as nymphs, these larvae of Europe's biggest dragonfly are aquatic, carnivorous and extremely aggres-

sive. They are adept at conducting ambushes, hiding themselves in order to perform surprise attacks on other aquatic insects. They extend a lip of powerful teeth to catch and chew their prey.

Mosquito

Anopheles gambiae

Mosquitoes live between two weeks and a month. Only the females bite and feed on human blood; the males feed on plant glucose from sap. The larvae feed by filtering bacteria and microorganisms from the water, absorbing the air from their surface with their mouths. The molecule they use to prevent blood from clotting has also been used in the pharmaceutical industry.

Rustic wolf spider

Trochosa ruricola

These spiders are equally at home in the water and on land. Females lay between 500 and 1,000 eggs in a silk cocoon that they carry in their abdomen for three weeks, until their offspring are born. After that, they are carried on their mothers' backs. They live in pastures, woods and forests and have a lifespan of between 25 and 40 years. As hunting spiders, they run in pursuit of their prey.

Mayfly

Ephemera spp

This insect has ancient origins: it existed in the Palaeozoic period. Its larvae are aquatic and breathe through gills. They feed on algae and plant debris. When they emerge from the water, they develop wings, form mating swarms and die within 24 hours. The name Ephemeroptera comes from the Greek ephemerós, which means 'lasting a single day'.

Common backswimmer

Notonecta glauca

The common backswimmer is a predatory aquatic insect. The females are bigger than the males. They swim and float when resting, diving only for self-preservation or in order to hunt. The surface tension where the water meets the air keeps them afloat. Their legs are covered in little hairs, creating a film of air that prevents them from getting wet. They use their hind legs as oars.

SUZANA MENEZES

page 92

Idanha-a-Nova is a living example of what I have always argued: the purpose of culture is not to attract, but to anchor.

In an interview with Adufe, Suzana Menezes takes an x-ray of the culture sector in the Central Region, the wounds left by the pandemic and the policies implemented to support the sector in the post-pandemic world. The Regional Director for Culture in the Central Region believes that the culture and creativity policies adopted in Idanha-a-Nova should be part of the Regional Culture Strategy for the Central Region.

How would you characterise the cultural dynamics of the Central Region?

The Central Region includes some of the most dynamic cities in our country, culturally-speaking. If there was any doubt, the four candidate cities for the European Capital of Culture, Aveiro, Coimbra, Guarda and Leiria, provide ample evidence of municipalities that have decided to define their urban development strategy through culture and by culture. These candidacies were structured and planned as a network, involving a more extensive group of cities and communities, which has had a positive knock-on effect that will undoubtedly have an impact on the whole region. We're seeing an intense and transformational process in terms of public policies, which is all the more desirable and necessary given the difficult times we are living through at present, which will require us to seek new solutions and innovative paths for the next decade.

What is the real impact of the pandemic in the region? What effects will it have on cultural strategy and on the policies adopted in the short and medium term?

The impact of the pandemic, in the Central Region as in the rest of the world, is immeasurable, and I believe that it will continue to echo for some time, whether in the cultural and creative sector, or in social and economic domains. The

government, in particular the Ministry of Culture, has outlined two levels of action: one that we call the moment of urgency and another that looks to the future. While initially the concern was to immediately respond to the direct consequences of the pandemic by implementing protection measures for the culture sector, in a second phase, a medium-term strategy was drawn up with the aim of strengthening the resilience of the culture sector and recovering the growth dynamic that had been experienced prior to the pandemic. To give a clearer idea of the level of investment promoted by the Ministry of Culture, in 2020 and 2021 the culture sector received more than 230 million euros, divided between support to cultural workers through Social Security, and support to non-business entities through bodies and programs such as the Economic & Social Stabilisation Programme, Garantir Cultura, General Directorate for the Arts, DGLAB (General Directorate for Books, Archives and Libraries) and the Regional Directorates for Culture, as well as support to companies through the Apoiar programme and the financing lines from the Institute of Cinema and Audiovisual, DGLAB and Garantir Cultura (business framework and social communication). This investment had a positive effect on the lives of thousands of artistic entities, businesses, associations, cooperatives and artistic groups throughout the country and allowed thousands of people to continue their activities.

While this investment was made in response to the emergency situation, there was also a need to approach a medium-term strategy of recovery and strengthening of the culture sector, through solid public policies, with the aim of creating conditions to protect all culture professionals, empowering the sector and increasing its distinctiveness, fostering creativity, structuring and strengthening activity in networks, creating new dynamics and new business, safeguarding and valuing cultural and natural heritage.

It is with these objectives, from the outset, that the Culture Component of the Recovery and Resilience Plan has been devised, envisaging a total value of 243 million euros of invest-

ment over the next five years. This plan also includes key measures such as the Statute of Culture Professionals, the creation of the Saber Fazer Association (whose mission is to develop activities to safeguard and recognise traditional arts and crafts), the new support model for the arts (which anticipates, for example, the possibility of renewing sustained quadrennial support for the same period) and the Portuguese Network of Theatres and Cinemas (with a process of accreditation and a financial support programme). These are measures that stabilise public funding in support of the arts and promote a cohesive strategy of network programming, focused on sustainability and decentralisation and which will have particular impact in the Central Region. It is also worth mentioning that all these measures visibly intersect and align with the 2030 Regional Culture Strategy for the Central Region, a document prepared by the Regional Directorate for Culture, based on a ten-year investment rationale and reflected in the next Multiannual Investment Framework. This document and the proposed lines and goals of investment aim not just to respond to the anxieties and expectations of our region in cultural and creative matters, but also to contribute to overcoming many of the challenges with which the pandemic has presented us.

Which policies do you regard as fundamental to making culture a factor in sustainable development in areas with low population density?

I have consistently argued that culture is one of the structuring factors of sustainable development in any territory. Furthermore, there would be no sustainable development without a strong cultural component, because it is through culture that we promote the construction of open, pluralistic and innovative societies. Through culture, we stimulate the empowerment of our communities and their ability to exercise full citizenship. We promote places that are more attractive, inclusive and challenging. We create better conditions for communities to become anchored in their regions of origin. Part of the mission of all those who are responsible for devising public policy

is to foster the conditions necessary for the wellbeing and development of communities, to promote and retain talent and critical mass in the area and to stimulate the empowerment of communities. In terms of investment, culture must be the basis of each and every strategy for development and territorial cohesion, because part of its mission is also to promote the wellbeing and development of communities and empower and stimulate critical and creative mass in those areas. When we state that culture permeates all society, we do not mean that culture is 'everywhere and nowhere,' but rather that serious, continued and coherent investment in culture has a direct impact and effect on development and empowerment in our communities and on all other areas of public intervention. It is because we believe in the impact of culture and the need to define sustainable public policies for the culture sector that we have prepared and proposed the 2030 Regional Culture Strategy, based on three main lines: Culture + Creativity + Territorial Resilience. We cannot continue to look at culture as merely a branding or territorial marketing exercise or as a simple action or product of tourism. It is clear that culture has a very positive effect on the tourism sector. But culture is more than that. To give a structured and structuring response to the development needs of our communities, it is vital to understand the true potential of culture in local and regional strategies and, above all, to create conditions so that this can in fact be an agent of cohesion and territorial development and an element of anchorage in communities. This is the challenge we face as public policymakers: to continue to invest consistently in the rehabilitation, revitalisation and stimulation of our heritage, our museums, our libraries and archives; to invest in the development of projects to promote, empower and enhance artistic and cultural life within communities; to stimulate the creation of regional cooperative networks based on safeguarding, preserving and promoting the cultural heritage of the region and enhancing creativity, art and culture; to support the cultural and creative sector with measures that produce results in terms of employment,

digital innovation and social integration; and to support initiatives aimed at developing the visual and performative arts. This is a plan that, as a region, we must all consider.

What did it mean to Idanha-a-Nova to lead a candidacy for the UNESCO Creative Cities Network?

The municipality of Idanha-a-Nova has promoted a very well-structured and solid strategy for the repositioning of the region and its social fabric, both nationally and internationally, the results of which are clearly visible in terms of the enhancement of its artistic and cultural community. If there were any doubt, the recent renewal of the city's membership of the Creative Cities Network in the area of music is, unquestionably, the greatest proof of the quality of this work. This renewal, based on a performance evaluation carried out between 2015 and 2019, is, from my point of view, an unequivocal sign of the council's commitment to the work objectives of this international network, but also of the value the city places on culture and creativity as factors of local development. Because, strictly speaking, it is not enough just to have the title. We have to work to maintain it. And Idanha-a-Nova has worked very consistently, through the organisation of conferences and workshops, or by hosting artistic residences that attract to the area diverse national and international musicians, or in the preservation, restoration and safeguarding of musical instruments, or in the area of music teaching. This candidacy is only possible and successful because it stems from a clear, coherent and well-structured vision for this area that intersects, in a complementary way, with various other municipal strategies, transforming this town into a vibrant and appealing place, in cultural and creative terms.

Several of the UNESCO Creative Cities are in the Central Region – how important is the national network of creative cities?

Any process of cooperation in a network strengthens and consolidates its members, but also creates space for convergence, sharing and relevant debate. This Cooperation Protocol,

which in the Central Region involves the towns of Idanha-a-Nova and Óbidos and, in the North Region, Amarante, Barcelos and Braga, will allow for the creation of an interesting space of collaboration and will make visible the work carried out by each of the towns (through pre-planned combined activities, such as the collaborative organisation of a National Biennial Conference on Creative Cities or the promotion of partnerships and projects that involve the academic community), as well as allowing for the growth and maturation of public policies, through the sharing of good practices among cities that have chosen creativity as a strategic factor of territorial development.

For many years, Idanha-a-Nova has made culture its structural axis, with the creation of diverse projects, facilities and distinct museographic spaces, in an integrated development strategy. How can these strategies become regional in scope?

I think that, at present, these strategies and the projects underlying them already have a regional dimension and, in some cases, I would go so far as to say a national one. What's more, in many senses, the culture and creativity policies of Idanha-a-Nova municipal council align with what we believe should be the Regional Culture Strategy for the Central Region over the next decade, for which reason I'm convinced that Idanha-a-Nova will be an important regional player in cultural and creative terms.

In 2019, Idanha-a-Nova managed to reverse its desertification cycle. Now there are more people arriving in than leaving the area. What conclusions can be drawn from this?

That Idanha-a-Nova is the living example of what we have repeatedly argued: the purpose of culture is not to attract, but to anchor. Culture has an unparalleled capacity to stimulate residents becoming anchored in communities, and if used as a means of empowerment, as well as attracting talent to the area, it will create conditions for the development of talent within the area itself and for communities to develop a feeling of belonging that makes a real contribution to them wanting

to live in their city, their town, their village. This is the power of culture: it is an important factor of cohesion, bringing together a community and contributing to a feeling of collaboration, promoting ecosystems that value freedom of expression, innovation and sharing, making places and regions more attractive and challenging, and generating employment and enhancing the wellbeing of communities... and Idanha-a-Nova is the perfect example of this.

VALETE VOS VIATORES

AT THE END OF THE WORLD,
THE START

page 100

Before the Mediterranean Sea opened out into the Atlantic, like a salty blank space on the Tabula Imperii Romani, it was impossible to determine the exact distance between the capital of the Roman Empire and land's end, a concept significantly more vague than the thousand paces of a centuria. In the distance, at the western extreme of the Empire, in those lands at the end of the world, was Lusitania, founded between 16 and 13 BCE, which included a large part of the territory of Portugal, from the Douro to the Algarve, and Spanish Extremadura and a small piece of Andalusian territory. Emerita Augusta (Mérida) was its capital, constructed ex nihilo at the order of Augustus, the first emperor of Rome. The ancient Civitas Igaeditanorum, where civilisations rest in each of its layers, in every corner, is the starting point for a contemporary journey with two thousand years of history.

The project Valete Vos Viatores (loosely translated as: Farewell Travellers) is the result of an application to the EU's Creative Europe – Media Programme (bringing together culture and audio-visual content in a digital format).

Valete Vos Viatores is a technological journey through the Roman Empire by means of its epigraphic heritage (Latin inscriptions), of which there is a vast and valuable in situ repository in Idanha-a-Velha, among the most significant on the Iberian Peninsula, sorry, in Lusitania, dimittetur illi, the edge of the world,

AKA: finis terrae. This project was one of eight selected from 115 candidacies, the result of a partnership between the Universidade de Coimbra, the Università degli Studi di Roma La Sapienza (Italy), the Université Bordeaux-Montaigne (France) and the Universidad de Navarra (Spain), which coordinated the project. And, given that the Portuguese part of the project focuses exclusively on the magnificent epigraphic heritage of the Historical Village of Idanha-a-Velha, the Idanha municipal council was naturally involved as well.

Civitas Igaeditanorum is a starting point, as well as an arrival point, on this multidimensional journey through history, through the ancient Latin language and culture by which we are united. Roman inscriptions were a fundamental vehicle of communication between different peoples, disseminating a common language and culture through the immensity of the Roman Empire. This project, which takes as points of reference the extraordinary epigraphic collections of Idanha-a-Velha, Los Bañales and Santa Cruz de Eslava (Spain), the Musée de la Romanité in Nîmes and the Bordeaux Museum (France) and the Museo Nazionale Romano (Italy), will transport us back two thousand years in a time capsule, stopping at the most important archaeological points of the Roman Empire. Produced in association with the project, there will be a series of audiovisual documentaries, an educational video game, a range of courses (workshops), use of 3D digital photometry to recreate in our time, through Roman inscriptions, the societies and places of this journey of identity. It is like visiting distant relatives, using the legacy of the language of technology. 'Barbaric is a people without roads', said Titus Livius.

ELEMENTARY ART

ANTÓNIO MARTINS page 108

António Martins was born in the town of Idanha-a-Nova in 1924 and died there in 2013. He was a shepherd and an artist. His livelihood gave rise to his art, like a force of nature welling to the surface. He left behind a collection of over a thousand pieces, natural materi-

als that he had rescued from oblivion and wrought into works of art with his hands and his prodigious imagination, imbuing them with his sense of place and the world around him. His work reflects life in all its vicissitudes. Cork, animal bones, acorns, various types of wood (wild olive; box; Iberian pear; juniper) – all things a shepherd could pinpoint more exactly than anyone else – were the raw materials that the land offered up to him.

Through the Centro Cultural Raiano and in conjunction with the Martins family, the town council will take possession of the artist's vast collection, with a view to breathing new life into his work and doing justice to his legacy. The pieces are multifaceted, deeply meaningful and steeped in the identity of Idanha. Preserving them, broadening their reach and giving them the recognition they deserve will ensure fitting commemoration and open up new prospects for people to enjoy them in future. How many people do you suppose are out there pretending to be artists, without the art to back it up? And how many actually are, without feeling the need to make such claims? This question lead us far across the land, through scrubby grasslands and barren wastes. The pastoral art, rich yet simple, that António Martins produced with such skill is also a quintessential element of the culture that you find along the Portuguese–Spanish border.

Those who knew Martins describe him as a man with a restless soul; someone absolutely alive to his time, his locality, his culture and his place in the modern world. A free man, both when out in the fields and in his art. Whenever anyone asked him where his imagination came from, he would demonstrate the humility of the great and wisdom of the old and and respond with an allegory of water rising at a spring, clear and crystalline. He was a shepherd his whole life long. His solitary gaze seemed to contain vast expanses. He saw no need to explain what he deemed to be self-evident. Just as animals seek out shade in the heat of summer, so he sought respite for his wayfaring soul. Art would fill his days, until one day it took over like an overwhelming force. In his works one finds the stations of life through the

stations of his own path. Nothing could separate him from the land, the cycle of the seasons and the weather; in that, his work matched his landscape. Through his need to give shape to the elements of nature, he transposed his surroundings to material objects. He drew upon his day-to-day life, using the materials around him to create something new.

There were fewer walls, fewer fences, fewer social media, fewer labels, fewer classifications, fewer erudition on the simplest of the simple. Expanses were wider, and nomads less sedentary. Perhaps the shepherd is the perfect example of the roving man, lost in his own vastness.

António Martins had an unstoppable urge to create, and he obeyed that urge. Even at its fullest, his world was a small one, yet his vision of it was multidimensional. It was as though his art enabled him to tap into a rich seam of ancient knowledge and imbibe the older art of pastoralism, which is at threat of extinction due to the portioning out of land. Every piece that he left behind is a teaching, living culture that is recycled in its natural repository, eager for meaning, for new gazes, fulfilling its fundamental function.

Whenever he had a free moment, his hands would set to work, free of constraints. It was as though the land itself were inducting him into techniques, with the artist as the conduit. Indeed, perhaps art is exactly that: sheer freedom and the pure use of our reason.

M16 COURSE page 122

What makes a road special? There's no one answer to this, but a host of possible responses. People may experience the space in an infinite number of ways, depending on the point in time and their specific mood at that moment. Ultimately, as is always the case, the character of the place is determined by the way in which we perceive it, which stems from the interest that it arouses in us.

Municipal Road 16 would appear unlikely to spark any deep curiosity at first glance. A ribbon of tarmac, barely undulating, it stretches across a

landscape that many would describe as a wasteland. Yet the improbable often gives rise to the surprising.

Certainly, the tar is a thankless addition, laid along old country tracks that echo routes traversed in a supposedly bygone age. Does it look jarring? Perhaps. Yet it is also a response to the need for new infrastructure that actually allows people to go on living lives that draw upon the land as a source of sustenance. What's more, it's an accessible means of getting to know one of the most striking and mysterious stretches of landscape that the Idanha region has to offer.

The relationship between the settlements of Segura and Rosmaninhal goes back a long way. The M16 is testament to inescapable affinity, which has been built up over centuries, locations and nationalities, with the Tejo International Natural Park (PNTI) just one of its most recent incarnations. As a UNESCO Biosphere Reserve, the PNTI shapes the horizon to the east. It is impossible to tell where Portugal ends and Spain begins. And that doesn't matter. Neither our eyes, nor the eagles, storks or vultures recognise administrative borders. The land is one and the same. The route, however, needs to go in both directions. With each and every arrival, Segura and Rosmaninhal reveal themselves anew. The castles may have crumbled, but the rationale behind the original strategic settlement remains. Along the way, your gaze alights upon points of interest in turn: nature's colours of the changing seasons; old rural buildings that are still standing, but only just; farms of indeterminate size, but which we would guess to be sprawling; São Pedro, a blink-and-you-miss-it chapel of medieval origin; and holm oaks with spreading canopies and peaceful nooks that positively invite you to rest in their shade.

Then there is the unsurpassable Cabeço Alto, where the essence of the landscape reaches its greatest pitch. From there, we suddenly see the sheer sweep of the horizon, a vista without compare throughout the region. For those who dare, climbing up to the little ledge of this geodesic landmark is a truly breath-taking experience. This place alone would be enough to justify the journey.

FÚRIA CRUEL

CAROLINA SEQUEIRA page 166

Prologue

“The world is in disarray, but it is as nothing compared to the chaos of people's minds. There's something uncontrollable burning inside me. Something that wants to escape and unleash itself on the world. My mind is dashed to pieces day after day, and it's all their fault. Or could I be the one to blame? My body is aflame. It wants to put out the fire and then rise from the ashes and envelop it in my rage. The world is in disarray, and people don't deserved to be saved from it.”

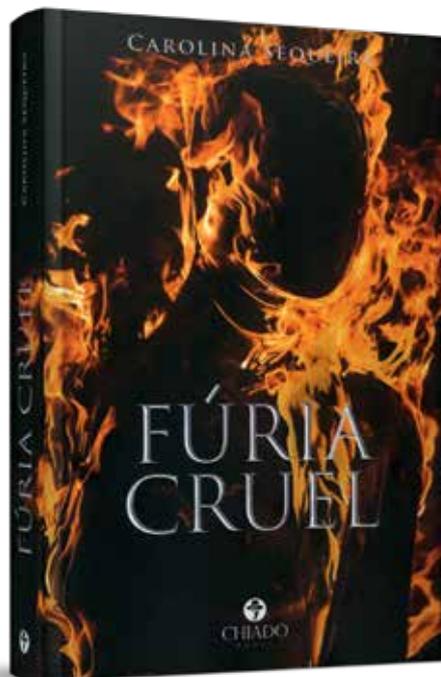
Although she happened to be born in Castelo Branco, Carolina Sequeira has lived her whole life in Idanha-a-Velha, a place redolent with its layers upon layers of history, where civilisations come undone and one encounters a singular kind of solitude. Carolina is 18 years old. Had she been born in Idanha-a-Velha, she would have been the last child to be born there. As it was, she was the only child to grow up in the village. In consequence, she showed great maturity from an early age, as is clearly evident from her writing. Elsewhere, children play with one another, but Carolina's playground was her own mind, penned in by the silence of her village and whisps of memories of what had gone before. She became accustomed to drawing out her thoughts and then transposing them into writing, borne along by her imagination. Thus reality made its way into fiction. Carolina refers to anywhere outside the village as 'the world out there'. She may venture out into it, yet she remains firmly rooted in this place. The mind can accommodate all sorts of places where fiction seems utterly real and far less abstract.

Fúria Cruel

de Carolina Sequeira

texto / text Luís Pedro Cabral fotografia / photos Valter Vinagre EN p.165





Fúria Cruel

Carolina Sequeira

Apesar de ter nascido em Castelo Branco por formalidade do destino, Carolina Sequeira viveu toda a sua vida em Idanha-a-Velha, onde tantas camadas de história repousam, desfiando civilizações, reinventando a solidão. Carolina tem 18 anos. Se tivesse nascido em Idanha-a-Velha, teria sido a última criança que ali nasceu. Foi, porém, a única que ali cresceu. Isso consiste já numa forma prematura de maturidade, que as suas palavras escritas tão bem denunciavam. Noutros sítios, as crianças brincam umas com as outras. Carolina brincava na sua mente, tendo de recinto o silêncio próprio da sua aldeia e o imaterial da memória. Habitou-se a desenhar os seus pensamentos, depois a transpô-los para a escrita, viajando com a imaginação. E assim a realidade viajou para a ficção. Ao mundo, ela chama o “mundo lá fora”. Por onde ela viaja, sem sair do seu lugar. A mente é o lugar de todos os lugares, onde a ficção não é ficção. Muito menos científica.

Edição / Published by: Chiado Books / 2021

PRÓLOGO

O mundo é um caos

*A mente das pessoas um caos
ainda maior.*

*Dentro de mim arde algo que
não controlo. Algo que quer escapar
e libertar-se sobre o mundo.*

*A minha mente quebra-se a cada dia
e a culpa é deles.*

Ou será minha?

*O meu corpo inflama querendo
extinguir-se e renascer das cinzas
com raiva crescente para
o abraçar.*

O mundo é um caos.

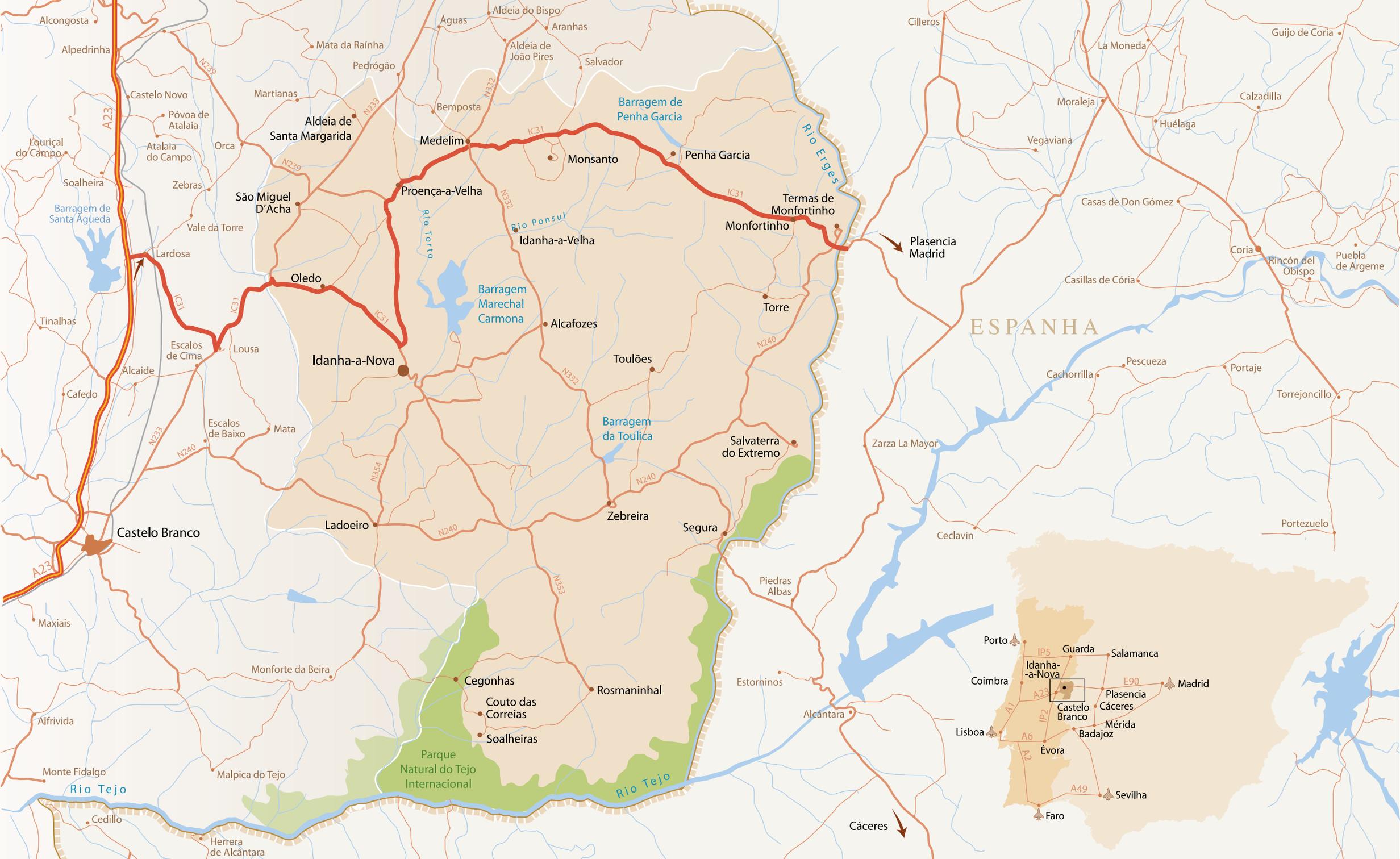
*E as pessoas não merecem
ser salvas dele.*



5 municípios 5 culturas 5 sentidos

programação cultural em rede

Os municípios de Águeda, Idanha-a-Nova, Óbidos, São Pedro do Sul e Seia vão lançar um plano integrado que, aproveitando as potencialidades e talentos de cada membro, vai implementar ações artístico-culturais, projeção de identidade territorial e captação de turismo cultural. O plano pretende projetar a cultura local de cada território, diversificar e enriquecer a sua programação e intercâmbio, promovendo o envolvimento da comunidade.



ESPAÑA



Cáceres

Zarza La Mayor

Ceclavin

Porto

Coimbra

Lisboa

Guarda

Salamanca

Évora

Badajoz

Faro

Sevilha

Idanha-a-Nova

Castelo Branco

Plasencia

Cáceres

Madrid

Mérida

Sevilha

Salvaterra do Extremo

Segura

Alcantara

Estorninos

Piedras Albas

Toulões

Alcafozes

Alcaide

Alfivida

Monte Fidalgo

Alcafozes

Alcaide

Alfivida

Monte Fidalgo

Cedillo

Alcafozes

Alcaide

Alfivida

Monte F

