

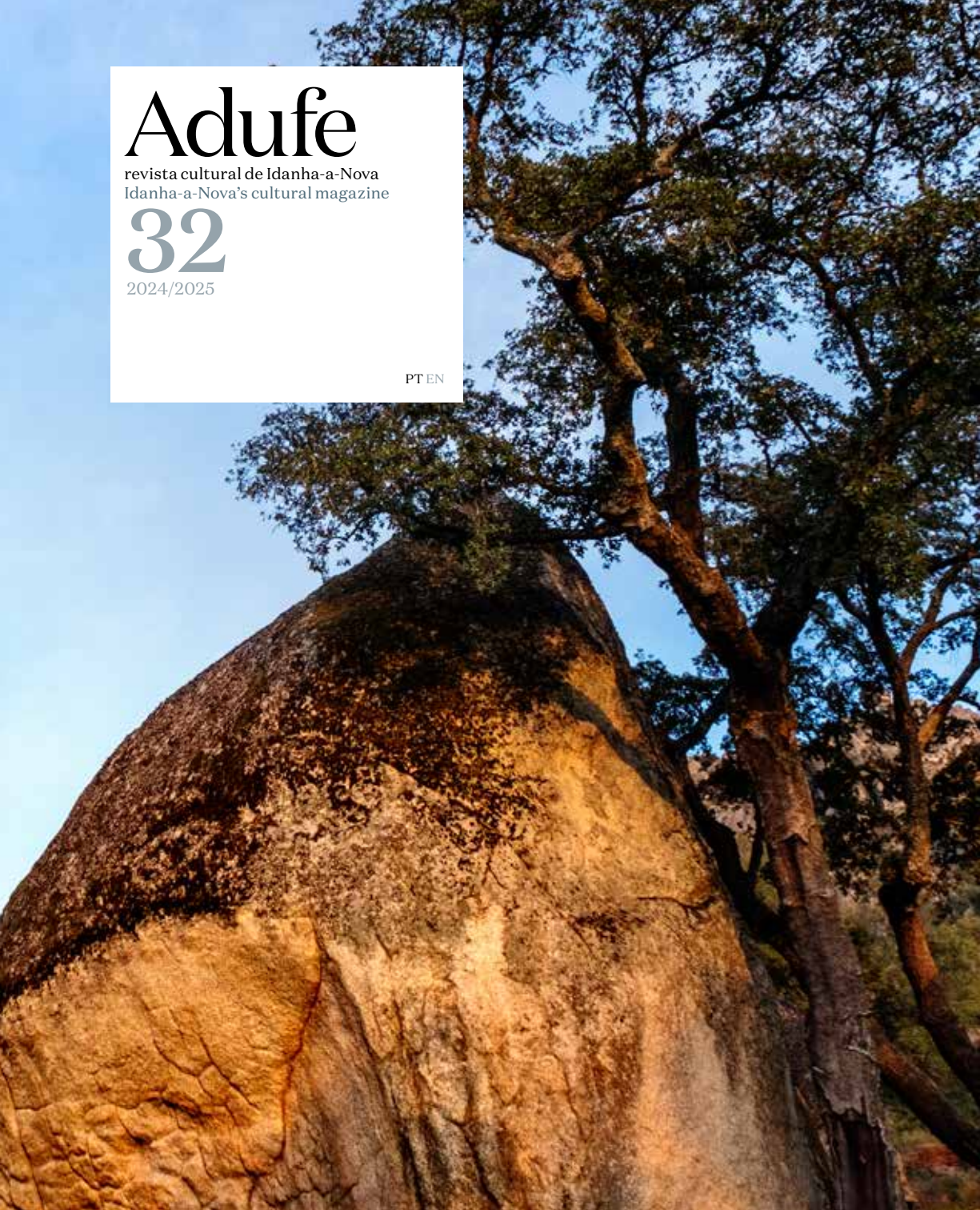
Adufe

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

32

2024/2025

PTEN



ERASMUS+ PORTUGAL / ESLOVÁQUIA THE DIGITAL ITÁLIA (SARDENHA) / FINLÂNDIA DIMENSION OF ESTÓNIA / MACEDÓNIA DO NORTE THE NETWORK CROÁCIA / GEÓRGIA / LETÓNIA OF UNESCO A DIMENSÃO DIGITAL DA REDE CULTURAL DE ESPAÇOS CULTURAIS UNESCO SPACES



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

2024-2027

DIRECTOR
Eng. Armindo Jacinto
Presidente da Câmara
EQUIPA TÉCNICA / STAFF
Divisão de Educação,
Acção Social,
Cultura, Turismo, Desporto
e Tempos Livres (DEASCTDTL)
COLABORAÇÃO / COLLABORATION
CMCD | IDN
AGRADECIMENTOS /
ACKNOWLEDGEMENTS
Filomena Alcaso
João Abrantes
Joaquim Morão
José Pedro Camacho Vieira
Lamin Njie
Manuel Monteiro
Paulo Barata
PROJECTO E DIRECÇÃO DE ARTE /
ART DIRECTION AND DESIGN
Silvadesigners
EDITOR
Luís Pedro Cabral
COORDENAÇÃO / COORDINATOR
Paulo Longo
TEXTOS / TEXTS
Andreia Cruz (roteiro / guide)
Equipa do CCR
Luís Pedro Cabral
Paulo Longo
Tito Lopes
FOTOGRAFIA / PHOTOGRAPHY
Valter Vinagre
FOTOGRAFIA DE CAPA /
COVER PHOTO
Jorge Silva
ILUSTRAÇÃO / ILLUSTRATION
Carolina Maria
Susana Carvalhinhos
COPY-DESK
Helena Soares
TRADUÇÃO / TRANSLATION
KenniTranslations
(Geoffrey Chan, Maisie
Fitzpatrick)
IMPRESSÃO / PRINTING
Sersilto – Empresa Gráfica, Lda.
TIRAGEM / PRINT RUN
5000 exemplares / copies
Periodicidade anual / anual
DEPÓSITO LEGAL / LEGAL DEPOSIT
324349/11

Índice
Contents

03	Editorial
04	Feira Raiana – Arrebita
14	Jostein Herwig
20	Raízes Sustentáveis Sustainable Roots
32	Gado Regional Local Cattle
42	Pedro Augusto Camacho Vieira
50	Pias Batismais Baptismal Fonts
64	Azuis do Campo Blues from the Field
72	Salva a Terra que a Terra Salva Save the Earth That the Earth Saves
80/105	guia Adufe Adufe guide
84	restaurante restaurant Hotel Fonte Santa
90	alojamento accommodation Hostel Idanha
106/115	versão inglês english version
116	edições editions

www.cm-idanhanova.pt



24 Anos de Adufe

Eng. Armindo Moreira Palma Jacinto

Presidente da Câmara

EN p. 106

Caros leitores da revista cultural *Adufe*,

É com muito gosto que deixo umas palavras nesta edição da revista *Adufe*, a última em que participarei neste editorial.

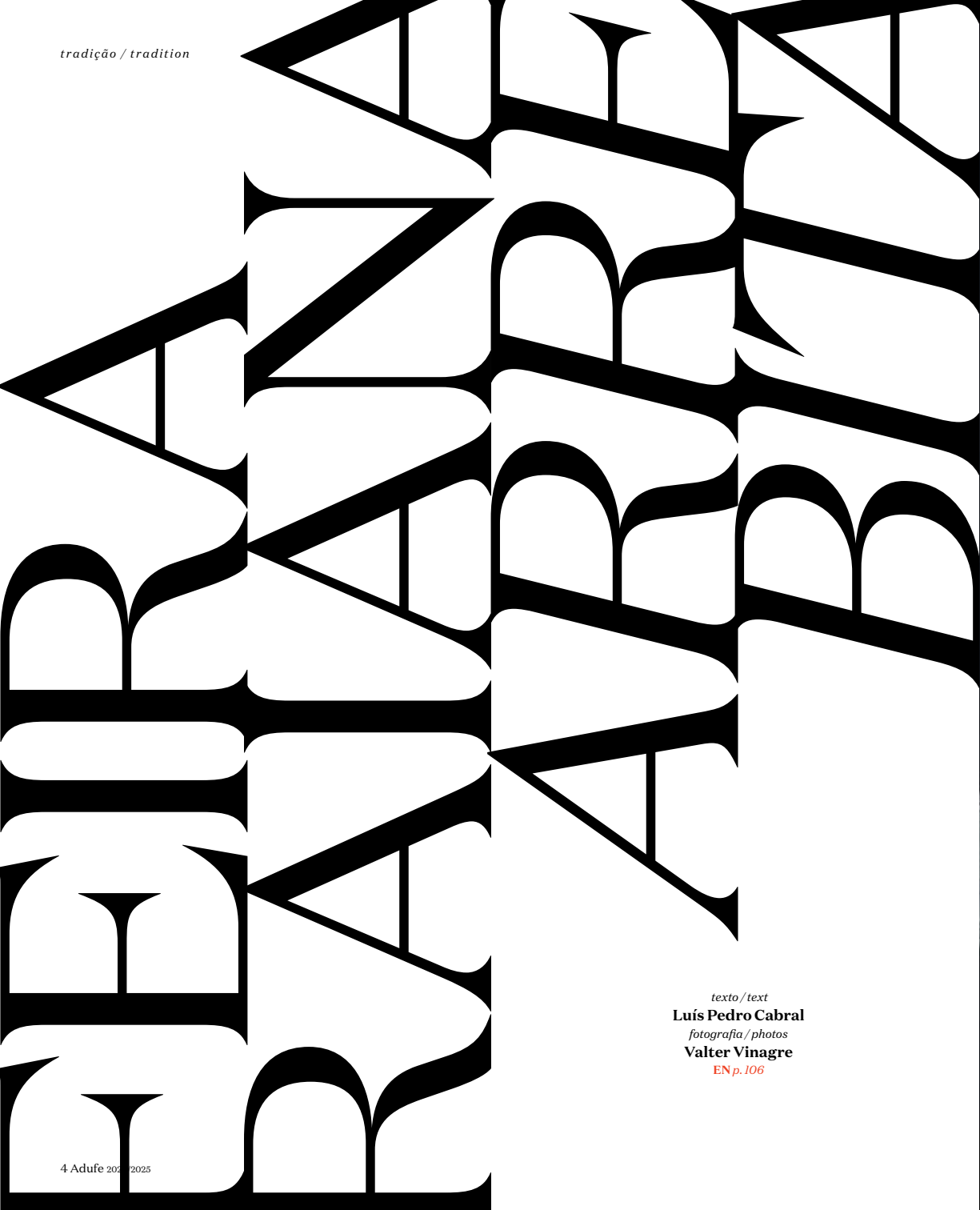
Já se passaram 24 anos desde que iniciámos a Agenda Cultural, que evoluiu para esta versão, a *Adufe*. Hoje, mais do que uma agenda cultural, passou a ser uma referência nacional e internacional como publicação de cultura, permitindo-nos ter um olhar dinâmico e livre na criação artística, credível nos conteúdos, no texto e na imagem.

Esta edição continua a missão de ir ao encontro dos seus admiradores, que pressionam sempre pela sua presença, nomeadamente em formato físico. Esta última em que participarei como autarca de Idanha é para mim também especial. Pelos conteúdos e por ser exatamente a minha última. Desde a primeira publicação, desafiámos uma equipa, fantástica, que foi crescendo, e a que agradeço a pela sua motivação e boa energia para, edição após edição, trabalhar na referência em que se transformou. Só poderia resultar, atrevo-me a dizer, e corroborando muitas das críticas que fomos recebendo, num exemplo de boa produção artística. Tem tudo o que devia ter. O melhor do nosso património, classificado e não classificado, passando pelo natural (geo e biodiversidade) e pelo histórico-cultural.

Ao longo destes anos, a *Adufe* soube ser testemunha, com grande dignidade, do reconhecimento local, regional, nacional e internacional deste nosso património, da sua classificação, dos saberes e sabores que caracterizam Idanha-a-Nova, com as suas gentes e influências milenares, romanas, pagãs, islâmicas, judaicas e cristãs. São 480 milhões de anos de evolução, desde a paisagem aos produtos de excelência, bio e não bio, certificados ou não, aos saberes, classificados ou não. Descrevemos os saberes como foram e como são hoje. De como se fazia e como se deve fazer, procurando para tal os testemunhos que, embora difíceis de encontrar, atualmente ainda estão por aí. Valorizamos a nossa memória e os novos saberes, a tradição e a inovação, de que somos herdeiros e que temos a responsabilidade de preservar, para deixar aos nossos vindouros, desafiando-os a inspirarem-se nestas referências.

Recordo-me daquele momento, já longínquo, em que nos desafiámos a iniciar esta aventura. Agora que nos despedimos, deixamos este legado, desejando que perdure, não só nas diferentes publicações que nos foram conquistando, mas naquelas que virão e que certamente nos continuarão a conquistar.

Bem-haja!

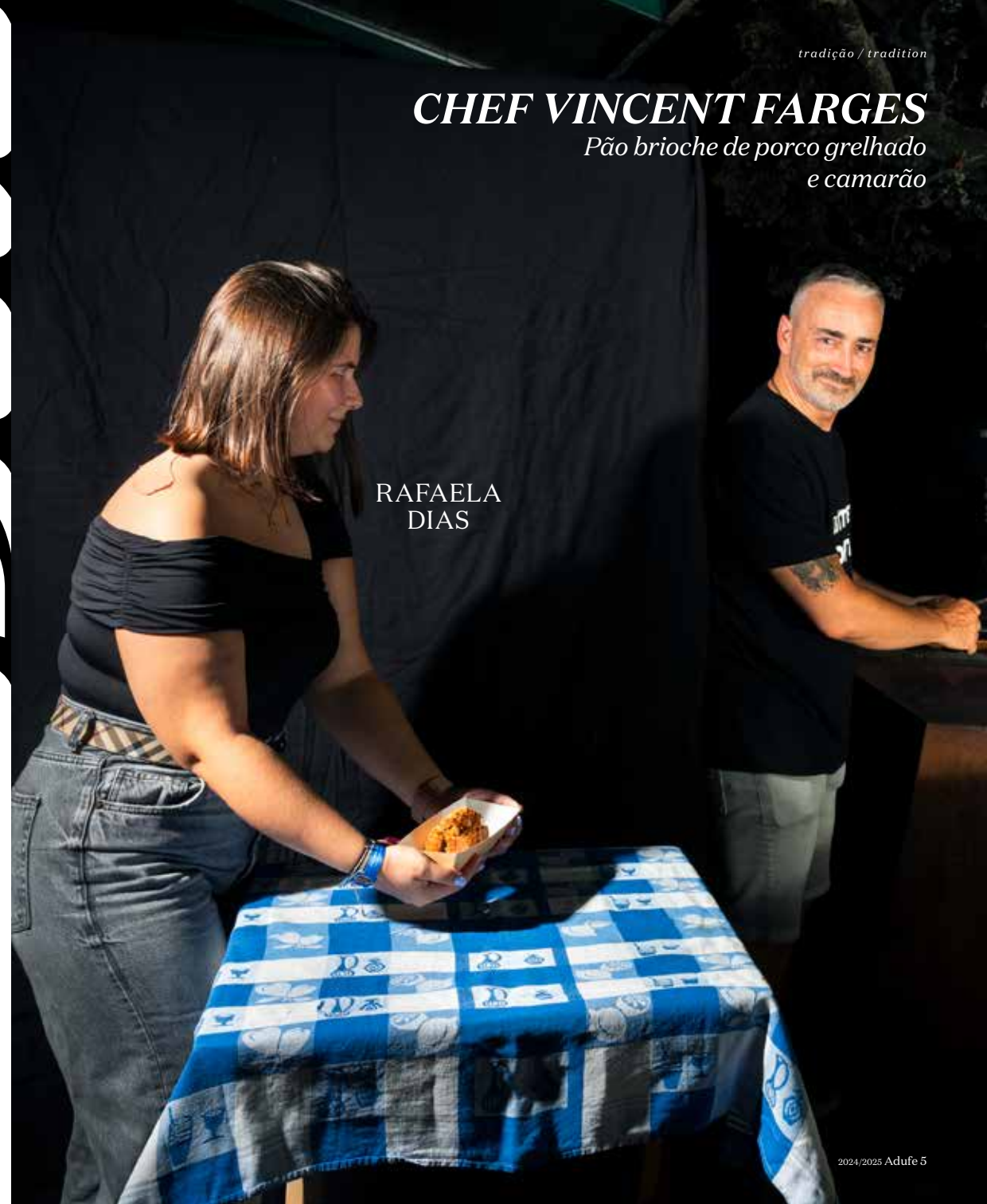


texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 106

CHEF VINCENT FARGES

*Pão brioche de porco grelhado
e camarão*

RAFAELA
DIAS



ARLINDO CARDOSA

FUNDADOR DA NATURE FIELDS
- TASKA VAKAUSHI

Prego no pão com carne vakaushi
- cruzado de wagyu

LAMIN
NJIE

CHEF LEANDRO FANS

Espetadas de borrego Monte da Silveira bio,
salada de feijão frade

SARA
DE SOUSA

CHEF HUGO GUERRA

*Costela mendinha, grão de bico,
cebolada de cogumelos
e creme de alho assado*

VICTOR
AUGUSTO

CHEF RENATO CUNHA

Feijoada de bacalhau no pote

MATILDE
FOLGADO

CHEF FILIPE BILRO

Brioche, bordalenga,
cebola roxa e poejo

CÉDRIC
JULLIAN

CHEF MARCELLA GHIRELLI

Sanduíche de porco alentejano,
geleia de pimentos,
gremolata e batata

RUTE
BILHOTA

FEIRA RAIANA

A Feira Raiana, que decorreu entre os dias 26 de Julho e 4 de Agosto, pautou-se pela inovação, rompendo com alguns velhos hábitos, modernizando outros, sem alterar a sua natureza transfronteiriça e o propósito de divulgar a cultura, a gastronomia e as relações económicas dos dois lados da raia, promovendo estratégias que não são apenas regionais, nem apenas nacionais, mas do planeta em que todos vivemos, aquele onde viverão as gerações vindouras. Elas nos agradecerão se este caminho que traçamos agora for o caminho da sustentabilidade de novo. O exemplo partiu com toda a legitimidade do concelho de Idanha-a-Nova, onde se encontra a melhor bio-região da Europa, assim eleita no ano passado pela União Europeia. Verdade seja dita, sem falsas modéstias, que nem todos os concelhos se podem orgulhar de ter da Unesco – Organização das Nações Unidas para a Educação, para a Ciência e para a Cultura –, três classificações vivas no seu território: o Geopark Naturtejo da Meseta Meridional; Cidade Criativa da área da Música (obra, sendo uma vila); e Reserva da Biosfera. Esta Feira Raiana teve como lema “uma saúde, um planeta”. Não é exactamente um lema. É uma estratégia transposta para o território e deste para a humanidade. Esta edição prolongou-se por dez dias, cinco palcos, 25 concertos, num recinto imerso em jardins biológicos, plenos de flores, arbustos, plantas, árvores. Nestes dias decorreram inúmeras palestras, oportunidades de diálogo únicas, com a presença de representantes

de todas as bio-regiões de Portugal e do mundo. Outra verdade universal: diálogo gera diálogo. Boas práticas geram boas práticas. A XXIV Feira Raiana foi um evento multicultural, com outro dentro: o Arrebita Idanha Bio, uma organização da Amuse Bouche – Food Storytellers, que aqui comemorava precisamente o 5º aniversário do Arrebita, que no ano passado se tornou no primeiro – e único, já agora –, festival com certificação Bio, com uma ligação muito próxima e natural ao concelho de Idanha. Não foi uma comemoração qualquer. Foi a maior concentração de chefs de todo o país num só lugar. Para quem não esteve presente, terá de imaginar 58 chefs, todos eles de inegável prestígio, alguns de restaurantes que ostentam estrelas Michelin, criando pratos específicos para o evento, utilizando produtos provenientes de circuitos agro-alimentares curtos, da chamada economia circular, tendo em comum a produção em modo biológico. Depois do Arrebita ter conquistado a classificação Bronze em 2023, na qual 30 a 60 por cento dos produtos usados são bio, o objectivo nesta Feira Raiana era o Ouro, em que 90 por cento da matéria-prima da criatividade é de certificação biológica. Esteve perto, muito perto. Cumpriu-se, no entanto, o objectivo de democratizar a cozinha de autor, tornando-a acessível às mais diferentes bolsas e palatos. Todos os pratos tinham um preço único: sete euros. Foi uma excelente maneira de quebrar alguns preconceitos de protocolo para recriar o conceito de prato ao colo. Ou, pensando bem, de mesa ao colo.

ARREBITA

VICTOR AUGUSTO Nasceu em Moçambique, veio para Idanha-a-Nova em 1975. É idanhense de alma e coração, como os idanhenses são, é onde casou, onde formou família, onde trabalha. É funcionário público. Nas horas vagas, gosta de apreciar as coisas boas da vida. E, faz questão de assinalar: “Sou do Benfica”.

MATILDE FOLGADO Nasceu em Castelo Branco, mas as suas raízes estão em Idanha-a-Nova. Está a viver e a estudar em Lisboa, no segundo ano do mestrado em Gestão de Design, no IADE, Faculdade de Design, Tecnologia e Comunicação. Vem a Idanha sempre que pode. E não é propriamente uma debutante na Feira Raiana: “Gosto muito da dinâmica da presença dos chefs e da oportunidade de experimentar comidas que não normalmente não experimentaria”.

RUTE BILHOTA É de Viseu. Tem ADN alentejano, mas trabalha em Idanha-a-Nova, na Veracruz, produtora de amêndoa. A adaptação a Idanha fez-se assim: “É fácil adaptarmo-nos a um local tão bonito, onde a natureza nos rodeia”. É a primeira vez na Feira Raiana, mas garante que não será a última.

CÉDRIC JULLIAN É fundador e director-geral do grupo DC&B, consultor de diversas organizações de formação empresarial, director técnico da Biomespace, empresa franco-portuguesa com sede em Esposende, que constrói habitações totalmente ecológicas e sustentáveis, e vai instalar a sua fábrica na zona industrial de Idanha-a-Nova.

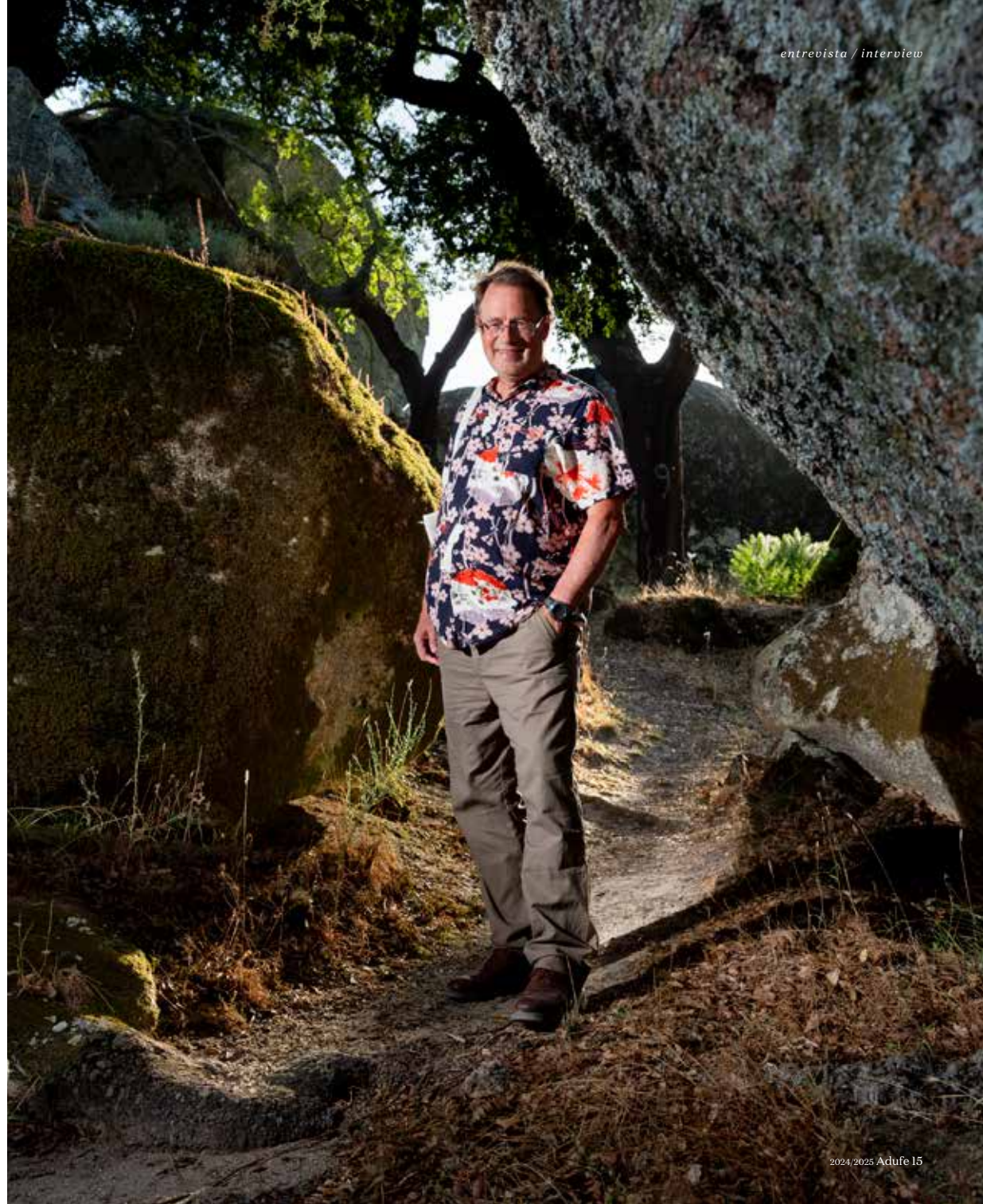
Como bom francês, gosta de degustação: “Experimentei na Feira Raiana pratos extraordinários”.

LAMIN NJIE É natural da Gâmbia, reside na vila de Idanha-a-Nova, ao abrigo do CLAIM – Centro Local de Apoio à Integração de Migrantes. Percorreu meio mundo para aqui chegar, pela rota de Espanha. Trabalha com o maestro João Abrantes, na Filarmónica Idanhense. Já passou por muito, mas parece ter nascido com um sorriso. Só quando pensa na sua Musa, as lágrimas se anunciam nos olhos: “A Musa é a minha filha”.

SARA DE SOUSA A vida tem coisas estranhíssimas, não tem, Sara? Vá-se lá compreender como é que uma pessoa que tenha nascido em Lisboa, que tenha partido para a Austrália, que tenha regressado para viver em Londres, que tenha partido de novo de Lisboa para viajar durante sete anos pela Europa de bicicleta, só para ajudar pessoas com quem se cruzava, se cruze pela primeira com Idanha, onde há “pessoas de coração e de mil estrelas”. Vai regressar à Austrália, mas sabe que voltará um dia.

RAFAELA DIAS Nasceu no Porto, mas vive em Santarém. É estudante, entrou agora na Faculdade de Engenharia da Universidade do Porto, para o curso de Bioengenharia. Veio com os pais a Idanha-a-Nova no âmbito da Summer School. Não é a primeira vez no concelho e na Feira Raiana, “mas esta edição tem sido verdadeiramente especial – nunca tinha visto tantos chefs juntos”.

Jostein
Herwig:
*garantir um
solo vivo e
uma paisagem
diversificada
é essencial.*



Jostein Hertwig é o director executivo da Global Alliance for Organic Districts (GAOD), presidente da Beras International Foundation, coordenador do Organic Food System Programme. Para traduzir: alguém que dedica a sua vida à vida do planeta. É sueco. Não tem em relação à ruralidade qualquer complexo. Conhece o mundo, mas encontra no exemplo de Idanha uma inspiração para o que o mundo deve ser. E como é que o mundo deve ser? Até pode ser que não pareça, mas há nesse mundo algo que nos une. Chama-se terra. Aquele lugar para onde se vai e para onde se regressa. Aquele lugar onde se colhe o que se planta. Esse lugar não é pequeno, embora possa ter o tamanho de uma semente.

Como sabe, Idanha-a-Nova foi a primeira bio-região portuguesa. Como avalia o trabalho desenvolvido nesta região no sentido da sustentabilidade?

A sustentabilidade inclui a ecologia, a economia e os aspectos sociais. É um processo. Deve e tem de levar tempo. E, mais importante, um desenvolvimento participativo inclusivo em cada um dos sectores e dependente dos recursos, oportunidades e desafios de cada região. Estou impressionado com a forma como Idanha-a-Nova abordou o seu trabalho com a sustentabilidade, o processo e os resultados que obtiveram e, para mim, é realmente um exemplo de inspiração e tem pontuação máxima!

Que exemplos de boas práticas pode retirar do percurso de Idanha-a-Nova?

Em primeiro lugar, gostaria de felicitar Idanha-a-Nova pela sua criatividade e empenho em encontrar os seus próprios caminhos. São muitos os exemplos de boas práticas, tais como tornar a zona atractiva para os jovens permanecerem e também para regressarem às zonas rurais. Mais uma vez, isto é o resultado de planos de desenvolvimento bem-sucedidos e da co-criação entre os sectores público e privado, do estabelecimento de novas empresas e da concentração na educação, na saúde e na habitação.

Qual é a sua opinião sobre a Feira Raiana e as iniciativas circundantes?

A Feira Raiana e as iniciativas que a rodeiam são um importante ponto de encontro para as pessoas e para mostrar a diversidade da cultura regional. Aqui, os cânticos e instrumentos tradicionais foram combinados com as mais recentes jovens estrelas da música, produtos alimentares

locais, mini-seminários e chefes de cozinha de topo a preparar as suas versões de pratos saborosos.

Na sua opinião, a rede internacional de bio-regiões está na escala certa? O que poderia ser melhorado?

Face aos desafios que enfrentamos relacionados com a saúde, o clima e a biodiversidade, poderíamos precisar de mais iniciativas como Idanha-a-Nova. O desenvolvimento em Portugal é promissor e numeroso, com seis bio-regiões já estabelecidas e muitas mais na lista que está para vir. No entanto, não creio que tenhamos ainda atingido uma massa crítica, quer em Portugal, quer a nível mundial. Não é fácil dizer o que pode ser melhorado, mas é importante mostrar bons exemplos. É também necessário reforçar a capacidade de trabalho da rede internacional, tanto a rede internacional de eco regiões IN.N.E.R., como a aliança global para os distritos biológicos, a GAOD. Para o efeito, devemos encorajar os jovens a participar no nosso trabalho.

Na sua experiência, especialmente na fundação beras internacional, quem é normalmente mais aberto à transição para sistemas alimentares biológicos: instituições públicas, empresas ou sociedade civil?

Isto depende muito da situação regional e nacional. Por exemplo, onde trabalho, em Estocolmo, na Suécia, temos bons exemplos de regiões e municípios que assumem a liderança e se baseiam, no seu trabalho, em planos de desenvolvimento para a sustentabilidade. Um factor importante é também o facto de existirem, por exemplo, sistemas de refeições escolares financiados por fundos públicos. Noutras partes do mundo, as instituições públicas não têm um papel tão vital e os desenvolvimentos baseiam-se mais nas empresas ou na sociedade civil. A situação ideal é, obviamente, a cooperação entre os três sectores.

Estas estratégias devem partir das instituições governamentais nacionais ou serão mais eficazes se começarem a uma escala local/regional? É mais fácil mudar as políticas públicas a partir do nível local?

Para mim, é importante que o desenvolvimento das bio-regiões se enraíze a nível local, uma vez que isso aumentará o empenho e a sustentabilidade a longo prazo. É claro que os sinais e o apoio das instituições governamentais nacionais podem ser de grande importância, quer como

reconhecimento das iniciativas, quer também, em certa medida, como financiamento a nível estrutural. Aqui devemos esperar o melhor de todos os mundos e uma cooperação frutífera entre todos os níveis da sociedade, mas sempre com a situação local como foco.

Os sistemas agrícolas são um património mundial. Como podem estar mais bem ligados em rede?

Estamos profundamente dependentes da agricultura e de todas as pessoas que se dedicam a fornecer os nossos alimentos. Quase nos tínhamos esquecido disto – que a alimentação é uma necessidade básica! A própria palavra diz o seu verdadeiro significado e que é cultura. Garantir um solo vivo e uma paisagem diversificada é uma necessidade. Esta é, sem dúvida, uma mensagem que nós, em conjunto com a nossa rede, devemos promover. E, na qualidade de rede bio-regiões, devemos dar um grande destaque à comunicação.

Qual lhe parece o problema com maior impacto global: a fome ou a subnutrição? Que instrumentos comuns podem ser adoptados para resolver os diferentes problemas?

Depende do sítio do mundo onde nos encontramos. Em muitos países, o principal desafio é a fome. Há muitas razões para isso, como o facto de a natureza não ser capaz de produzir alimentos suficientes para as pessoas, a seca ou, em alguns locais, o excesso de chuva. Nestas situações, esta situação é frequentemente combinada com a subnutrição. Noutras partes do mundo, temos alimentos suficientes, mas continuamos a sofrer de subnutrição, que pode resultar em obesidade. Um dos factores pode ser a alimentação ultraprocessada. De facto, a obesidade a nível global é quase tão grave como a fome. Na minha opinião, a fome é o maior problema, uma vez que não é fácil encontrar soluções. A nível global, temos alimentos suficientes para alimentar a população. O desafio é a forma de os partilharmos uns com os outros. A obesidade resultante de dietas pouco saudáveis poderia ser mais facilmente combatida e um dos principais factores é a sensibilização.

Que passos são essenciais para um território avançar para a sustentabilidade do seu sistema alimentar?

Em primeiro lugar, é essencial ter uma compreensão básica do que é um sistema alimentar e da importância de ter um processo inclusivo e

participativo que envolva todas as pessoas da cadeia alimentar, decisores políticos, políticos, investigação, educação e sociedade civil. Depois, compreender que se trata de uma tarefa complexa – mas temos de a realizar! Dar pequenos passos e celebrar as conquistas! A existência de pelo menos algumas explorações agrícolas biológicas no território é positiva. E aderir à rede internacional com IN.N.E.R.e GAOD é altamente recomendável numa fase inicial.

Qual é a diferença entre uma bio-região e um bio-distrito?

Neste ponto existe alguma confusão e são utilizadas várias palavras com significados diferentes. Pelo que sei, a Comissão Europeia utiliza bio-distrito e bio-região, sendo que bio-distrito na sua definição adopta mais a abordagem de sistema alimentar inclusivo, enquanto bio-região é a existência de explorações agrícolas biológicas, etc. Numa região. O conceito de bio-região em Portugal, eu diria que é um bio-distrito na definição da região europeia.

Explique o papel da aliança global para os distritos biológicos.

A visão da aliança global para os distritos biológicos (GAOD) é a de co-criar uma rede global capaz de apoiar o desenvolvimento local de distritos biológicos em diferentes contextos territoriais e de dar escala a exemplos de soluções práticas; e a transformação dos sistemas alimentares e agrícolas globais como chave para alcançar os objectivos de desenvolvimento sustentável (ODS) das Nações Unidas, em geral, e os sistemas alimentares sustentáveis, em particular. A GAOD foi criada como uma plataforma para a cooperação global. Baseia-se nos muitos anos de trabalho em Itália, no primeiro bio-distrito, em Cilento, na experiência e orientação do IN.N.E.R. para iniciar, gerir e monitorizar um bio-distrito e depois ser flexível às condições locais.

Como é que o caminho para a sustentabilidade pode ser combinado com a luta contra a desertificação em territórios como Idanha?

Devo admitir que esta questão está um pouco fora das minhas competências. Mas sinto-me encorajado por registar a recente criação da “rede de agricultura biológica do deserto e das terras secas” e espero que este trabalho possa ajudar na luta contra a desertificação.

R A Í Z E S

SE O FUTURO DA SUSTENTABILIDADE RESIDE EM IDANHA-A-NOVA, AQUI RESIDEM ALGUNS DOS SEUS INTERVENIENTES, QUE ACREDITAM NA ESTRATÉGIA DE DESENVOLVIMENTO DESTE CONCELHO. VÊM DAS MAIS DIVERSAS ÁREAS DO CONHECIMENTO,

DOS MAIS DIFERENTES QUADRANTES DA CRIATIVIDADE, DA TECNOLOGIA. EIS COMO UNIVERSOS PARALELOS SE UNEM NUM PROJECTO COMUM, NUM TERRITÓRIO COMUM. SE O CAMINHO SE FAZ CAMINHANDO, A MUDANÇA FAZ-SE MUDANDO. PARA IDANHA.

S U S T E N

T Á V E I S

texto / text Luis Pedro Cabral
fotografia / photos Valter Vinagre
EN p.109

MICHA GROENEWEGEN

SEMENTES VIVAS

LADOEIRO

É holandês, mas fala melhor português do que alguns portugueses. As sementes de um projecto ambicioso começaram a germinar na Universidade de Wageningen, nos Países Baixos, onde Micha Groenewegen conheceu Paulo Martinho, beirão, natural de Penamacor: “Eu estava a estudar melhoramento de plantas, o Paulo estava a estudar agricultura biológica. Eu sabia a parte técnica, ele sabia a parte económica.” O projecto de produzir sementes biológicas em modo de produção biodinâmico começou a tomar forma. Portugal desenhcou-se no horizonte, com Idanha-a-Nova no caminho para

se tornar a primeira bio-região portuguesa. O ano passado foi eleita pela União Europeia como a melhor bio-região da Europa. Juntos, com o apoio de Stefan Doeblin e da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, fundaram a Sementes Vivas no início de 2016, em 25 hectares da herdade do Couto da Várzea, ao abrigo da incubadora de empresas de base rural. E assim Micha Groenewegen se tornou idanhense: “Na altura, ainda não havia o boom de estrangeiros em Idanha.” Depois de ultrapassar a barreira da língua e alguns choques culturais, tudo se encaminhou. A vida, em Idanha, seguiu o processo da semente.



PAULO BARATA E ANA MÚSICO

AMUSE BOUCHE – FOOD STORYTELLERS

MONSANTO



Eu arrebito; tu arrebitas; ele arrebita; nós arrebitamos; vós arrebitais; eles arrebitam. Eles, são o Paulo Barata e a Ana Músico, a alma e a mater – e vice-versa – do Arrebita, uma palavra perdida no léxico que a bom tempo a Amuse Bouche retirou da biologia própria das palavras para a sinergia da acção, numa linguagem inovadora, que funde mundos numa realidade sustentável. A relação com o concelho de Idanha começou com sangue na guelra: “O Sangue na Guelra foi um simpósio que organizámos em 2018.” O tema era “the power of food”, que se desdobrava em subtemas: “the power of politics”, “the power of money”, por exemplo, juntando-os numa questão: “Como é que um político, estando no uso do poder, o pode usar em benefício da sua terra,

do concelho, da região?” Colocaram essa pergunta a Armindo Jacinto, presidente da Câmara de Idanha. A resposta traduzia-se numa bio-região. A resposta arrebitou a curiosidade dos interlocutores sobre o território, antes de se apaixonarem por este, antes de mudarem para Idanha a sua vida. Durante a pandemia, a Amuse Bouche foi a única entidade a criar um festival, fosse em que área fosse. Por isso e muito mais, o Arrebita não é um festival qualquer, tem algo de mágico, de democrático. Envolve chefs, muitos com estrelas Michelin, tendo viajado já por Idanha-a-Velha e Penha Garcia, por último na Feira Raiana, onde por uma nesga não conquistou a classificação Ouro (90 por cento dos produtos de origem biológica). Envolve gente. E não há nada mais sustentável do que isso.

PEDRO BARROSO

MIOSÓTIS

SALVATERRA DO EXTREMO

A relação da Miosótiis com o concelho de Idanha-a-Nova já vai longa: “Começou quando nos contactaram para nos incentivar a vender em Lisboa produtos biológicos de produtores de Idanha.” A ligação fazia todo o sentido. “Idanha centrou a sua estratégia de desenvolvimento na agricultura biológica e na sustentabilidade.” A Miosótiis, cadeia de supermercados de produtos exclusivamente biológicos, tem por desígnio essa aproximação entre a realidade rural e a realidade urbana, que às vezes parecem galáxias distantes, na exacta medida

do que separa os territórios de produção e de consumo. Esta relação nunca foi meramente comercial. Rapidamente criou laços de intercâmbio cultural, como se através dos produtos se desvendasse a terra: “Fiz-nos sentir que Idanha é muito especial.” Mais fácil quando se é “filho de uma beirã e de um transmontano que foram viver para o Minho.” Sabe-se lá porquê, “o meu lado beirão sempre foi o mais forte”, diz. Foi, portanto, um excelente pretexto para gentilmente ceder à morfologia do território pelas texturas da razão.



JOAQUIM RODRIGUES E CIDÁLIA SANTOS

BIOMESPACE

IDANHA-A-NOVA



A Biomespace é uma empresa luso-francesa inovadora, que desenvolveu uma casa totalmente sustentável, completamente autónoma. Um novo conceito, com respostas ecológicas a uma miríade de problemas gravíssimos, alguns nacionais, outros planetários, a começar logicamente pelo aquecimento global, com todas as manifestações claríssimas daquilo que o homem, no “seu” antropoceno, é capaz de fazer à humanidade. Nestes estranhos tempos em que o direito à habitação mais parece um capítulo gasto da constituição, uma miragem pós-moderna, esta solução habitacional torna mais acessível o que se tornou virtualmente inacessível. Estas casas, de construção modular e versátil, deixam pegada nula. Dispensam ligação à rede de água ou de

saneamento e têm total capacidade de produzir a sua própria energia, funcionando de forma integrada debaixo do mesmo tecto. “Nós somos de Barcelos, vivemos em Esposende, mas a empresa foi criada em Mira. A relação com o concelho de Idanha começou há seis anos. Foi um conjunto de coincidências e muita energia do presidente do município idanhense, que nos convenceu a vir para cá.” Não há tecnologia que nos ensine aquilo que só se aprende com os sentidos. “É exactamente o que está a acontecer-nos com Idanha. Aprendemos a gostar.” Gostando, tudo se tornou mais claro. Escolheram Penha Garcia para instalar a sua vida. Na zona industrial de Idanha-a-Nova, a Biomespace vai instalar a sua unidade de produção. A casa encontrou casa.

GONÇALO AMORIM E CLÁUDIA COSTA

FOOD4SUSTAINABILITY COLAB

PENHA GARCIA

O Food4Sustainability CoLAB é, antes de mais, um projecto de vida, que intervém transversalmente no presente, para um futuro sustentável. Actua como semente, age como ciclo, um catalisador de boas práticas, estruturante, dialogante, formativo, em harmonia com a estratégia de desenvolvimento do concelho de Idanha, a primeira bio-região portuguesa, não por acaso onde nasceu o primeiro CoLAB da Beira Baixa, nascido para colocar Idanha na vanguarda mundial em processos inovadores, de base tecnológica ou de outra, em território rural. O objectivo, portanto, é comum, sendo comum a Idanha e à humanidade:

a produção agroalimentar sustentável em sistemas de base biológica, que gere auto-suficiência em economia circular. O nome diz quase tudo. O Food4Sustainability CoLAB é colaborativo, tem o concelho de Idanha como motor, assim como múltiplas parcerias entre instituições académicas e tecido empresarial. E, nisto, nasceu um amor ao território, que Gonçalo Amorim e Cláudia Costa, que se tornaram habitantes de Penha Garcia, já têm colado à pele. “Tudo começou com a vertente profissional, mas este projecto tornou-se igualmente no nosso projecto de vida. Hoje a nossa vida passa por Idanha. Já não conseguimos estar longe daqui.”



G A D O
 V A C A S
 R E
 O V E L H A S
 G I O
 C A B R A S
 N A L
 & P O R C O S

texto / text
 Tito Lopes
 ilustração / illustration
 Susana Carvalhinhos
 EN p. 110

O GADO PODE DAR
 PISTAS DA HISTÓRIA
 SOCIOECONÓMICA
 NUMA REGIÃO. EM
 IDANHA, A OVELHA
 E CABRA ERAM PRE-
 DOMINANTES, MAS
 FORAM SUBSTITUÍ-
 DAS PELA VACA, DE-
 VIDO AOS HÁBITOS
 DE CONSUMO, POLÍ-
 TICAS AGRÍCOLAS E
 FALTA DE PASTORES.

VACA CACHENA

Muito rústicas, são especialmente adaptadas á pastagem e geologia de montanha, pastoreando livremente e em estado semi-selvagem durante o ano. Com origem na região de Vila Real, quase se extinguiu nos anos 80. É um animal compacto de excelente olfacto e com boas mãos a cuidar dos bezerros. Eram muito usadas como animais de tracção para a lavoura e carroça.



VACA MERTOLENGA

A palavra significa “alentejano” pequeno, sendo Mértola uma das mais antigas povoações da província romana da Lusitânia. Animal muito adaptado a paisagens difíceis e pastagens mais pobres. Outras raças de vacas do Sul não eram apropriadas para o trabalho agrícola e por isso esta foi apreciada para lavrar nas encostas e serras. E pode adaptar-se bem a um sistema semi-selvagem.



VELHA MERINA PRETA

De cor escura e considerada rustica e adaptável às pastagens pobres da região de Idanha. Supõe-se que os merinos ancestrais eram pretos e chegaram à Península Ibérica com os fenícios, gregos e cartagineses. Outros defendem que a origem desta raça é na Península Ibérica.

De qualquer modo é um excelente recurso para o tipo de pastagens da região.



VELHA MERINA DA BEIRA BAIXA

Há várias teorias sobre a origem, mas é consensual que se trata de uma das raças de mais fácil trato, com carácter muito dócil. Tem uma das melhores lãs do mundo. São animais pequenos e muito rústicos, adaptados a pastagens pobres e ao clima extremo das Beiras. Também já estiveram perto da extinção, mas actualmente a situação melhorou.



CABRA CHARNEQUEIRA

O nome vem da adaptação ao ecossistema de charneca, com matos baixos e solos pobres, que são abundantes na região de Idanha. Daí, a importância na economia agrícola, na forma de gerir e aproveitar terrenos secundários. Esta raça já foi das mais numerosas no país, mas sofreu uma grande redução pela falta de pastores, à semelhança de outras raças.



OVELHA CHURRA DO CAMPO

Acredita-se que derivou dos primitivos ovinos do Norte montanhoso. Pequena de tamanho, é dotada de extrema rusticidade, o que lhe permite subsistir em zonas de pastagens muito pobres. Actualmente em muito pequeno número, é uma das raças mais ameaçadas, e apenas continua a existir graças aos esforços de entidades oficiais.



PORCO ALENTEJANO

Como o nome diz, é originário do Alentejo, bem adaptado a um regime extensivo com base alimentar na bolota e pastagens naturais, dominantes no Sul do país. Crê-se que já os romanos apreciavam esta raça. Diz-se que não há animal de onde se aproveitem tantas coisas para satisfazer o paladar: tem cerca de cinquenta sabores distintos.



PORCO BÍSARO

Inicialmente característico da região de Trás-os-Montes, tem sido feito um bom esforço de recuperação da raça. De pernas altas, e grandes orelhas tombadas, é há séculos um aliado do mundo rural e um recurso essencial na alimentação das populações, por ser um animal fácil de criar, em que tudo é aproveitado e conservado, seja em enchidos ou fumados.



PEDRO AU— GUSTO CAMA— CHO VIEIRA

50 ANOS
DEMOCRACIA

texto / text
Luis Pedro Cabral
fotografia / photos
arquivo pessoal / personal archive
???
EN p. III

NÃO ERA IDANHENSE, MAS PARA SEMPRE MARCOU O CONCELHO DE IDANHA-A-NOVA. NO ENTANTO, POR ESTRANHO QUE PAREÇA, O PRIMEIRO PRESIDENTE DA AUTARQUIA JÁ EM DEMOCRACIA É QUASE UMA FIGURA LENDÁRIA, COMO SE A SUA MEMÓRIA TIVESSE SIDO RASURADA DA ARDÓSIA DA VIDA E SE DIDO NAS HISTÓRIA. SES TEMPOS NA HISTÓRIA PORTUGAL, TANTE MAIS O SEU IRMÃO AUGUSTO VIEIRA, QUE



TIVESSE PERBRUMAS DA COMO SE DESNADAFICASSE. COLECTIVA DE FICOU BASCONHECIDO MAIS NOVO, CAMACHO PASSOU A IN-

FÂNCIA E A ADOLESCÊNCIA NA FIGUEIRA DA FOZ, COMO ELE, QUE VIVEU A JUVENTUDE ENTRE A FIGUEIRA DA FOZ E A CIDADE DOS ESTUDANTES, COMO ELE, QUE SE FORMOU NA FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA, COMO ELE, E QUE SE ESPECIALIZOU EM ORTOPEDIA E MEDICINA DESPORTIVA, AO CONTRÁRIO DELE, QUE SEGUIU A ESPECIALIDADE DE PNEUMOLOGIA.

PEDRO AUGUSTO CAMACHO VIEIRA CEDO REVELOU A SUA FACETA INTERVENTIVA NA RESISTÊNCIA AO REGIME

O irmão Augusto Camacho Vieira era conhecido como “o médico da selecção”, e também pelo seu amor ao fado de Coimbra. Notabilizou-se primeiro no Clube de Futebol “Os Belenenses” e depois ao serviço das selecções nacionais de futebol, onde permaneceu por 38 anos. Faleceu em 2018, aos 92 anos. Já Pedro, morreu em Ponte de Sor, em 1982, num acidente de automóvel quando regressava da Casa do Concelho de Idanha, em Lisboa. A sua vida e obra foram, assim, abreviadas pela tragédia. Pedro Augusto Camacho Vieira foi baptizado com os nomes do pai, vindo o apelido Camacho da família da avó paterna. É o seu filho José Pedro, professor aposentado, residente no Bombarral, quem nos ajuda a fazer a reconstituição da sua vida. Nasceu a 5 de Dezembro de 1922, na pequena freguesia de Godinhela, concelho de Miranda do Corvo, distrito de Coimbra. Era filho de Albertina da Costa Fernandes,

professora primária, natural do lugar de Lavariz, Montemor-o-Velho, Coimbra, e de Pedro Augusto Vieira, oficial do Exército, nascido no Funchal, Madeira. Pedro Augusto licenciou-se em Medicina pela Universidade de Coimbra, em finais da década de 1940, no decurso da longa ditadura do Estado Novo, tendo sido aluno do professor Egas Moniz, o primeiro médico português laureado com o Prémio Nobel da Medicina, em 1949. Mais tarde, fez a sua especialização em Tisiologia, especialidade ligada ao estudo e tratamento da tuberculose, uma doença com um longo lastro negro em Portugal, que daria depois lugar à especialidade de Pneumologia. Na Universidade de Coimbra, Pedro Augusto cedo revelou a sua faceta interventiva na resistência ao regime, embora ainda longe dos conflitos académicos do meio da década de 50 ou da grande crise académica do final dos anos 60. De permeio, a guerra colonial, iniciada

em 1961, e a imensa vaga migratória, que fez perder para a diáspora gerações de portugueses, deixando muitas aldeias por esse país fora entregues a si próprias. A Universidade de Coimbra, e os seus indefectíveis integralistas, tinha forte ligação ao Estado Novo, não fosse esta a alma mater do próprio Salazar. O movimento académico (e a Universidade de Coimbra não se excluiu) tem na luta antifascista posição pendular. Pedro Augusto fez parte da Associação de Estudantes da Universidade de Coimbra, que tinha então como presidente Francisco Salgado Zenha, um amigo para a vida. Quando se fez doutor, abandonou as lides académicas e, por um curto período de tempo, morou em Lisboa, onde começou a exercer. À época, com as suas excepções, a vida de um médico não era dada a sedentarismos. No país grassava a miséria e a grande maioria da população portuguesa não recebia cuidados de saúde, com as aldeias quase tão isoladas entre si como as províncias estavam da Metrópole, e esta do Império ultramarino. A esperança média de vida em 1950 era de 58 anos para os homens, 61 para as mulheres. Viviam-se pouco, morria-se cedo. Matava mais o isolamento do que a velhice. Nos lugares mais remotos deste Portugal orgulhoso e só, os médicos eram como bênçãos. Pedro Augusto deixou Lisboa e, como médico, percorreu o país. Primeiro em Montoito do Alentejo, depois na Beira Baixa, em Escalos de Baixo, Cebolais de Cima, Castelo Branco. A sua vida, porém, ficaria para sempre ligada a uma povoação, que no longínquo século XVI,

durante o reinado de D. João III, chegou a ser sede do concelho de Idanha-a-Nova e que João Lopes Dias, na Etnografia da Beira (II volumes), descreve assim: “Entre os rios Aravil e Ponsul, em campo bem aberto onde o sol vagueia sem o obstáculo de grandes montes ou altas serras, vive agarrada ao chão, sumida na alvura do horizonte, a pequena mas feracíssima [fertilíssima] povoação do Ladoeiro”. Foi do Ladoeiro que um dia partiu uma carta pedindo a este jovem médico que ali se estabelecesse. O Ladoeiro tinha já um médico residente, o Dr. António Pina Gonçalves, que era também o presidente da Junta desta freguesia temente a Deus e à União Nacional, mas sempre fortemente politizada. O Ladoeiro também tinha uma farmácia. Essa farmácia tinha à frente uma mulher à frente do seu tempo. “Essa mulher era a minha mãe, que se licenciou na Faculdade de Farmácia do Porto, no ano lectivo de 1943/1944. Abriu a Farmácia Moderna, no Ladoeiro, que se situava no Largo da Avenida. Foi a primeira farmácia nas aldeias do concelho. Até então só havia uma, na sede do concelho”, recorda, emocionado, o filho, José Pedro. Este facto ilustra bem a época: “A minha mãe foi a segunda mulher a obter a licença de condução no distrito de Castelo Branco, em finais da década de 40”. Deolinda Pinheiro Paixão, nascida a 14 de Abril de 1917, em Alcafozes, era filha de Francisco Pires Paixão, professor primário e inspector escolar, nascido no Ladoeiro; e de Isaura Gonçalves Pinheiro, natural de Vila Velha de Ródão. Nada mais natural do que um médico conhecer a farmacêutica. No Ladoeiro se conheceram, no Ladoeiro



se apaixonaram, no Ladoeiro casaram, no dia 16 de Outubro de 1954. No dia 30 de Setembro de 1955, nasceu José Pedro Camacho Vieira, em Coimbra. A vida, no entanto, encontrava-se no Ladoeiro, Idanha-a-Nova. E, no Ladoeiro, a vida não seguiu sempre pacata. Pedro Augusto, que em 1958 foi entusiasta e grande apoiante da candidatura de Humberto Delegado à presidência da República, com o tempo, entraria em rota de colisão com o outro médico do Ladoeiro. Esta questão havia de escalar de tom, chegando a dividir a povoação, como se fossem dois lugares num. Em terra de regadio, demorou para que essas águas passassem por entre as trincheiras sociais. Pedro Augusto não deixava de fazer os seus périplos pelas aldeias do distrito de Castelo Branco, tendo sido director do Dispensário da Assistência Nacional aos Tuberculosos (IANT) de Idanha-a-Nova e de Castelo Branco, assim como director da Enfermaria Abrigo (Castelo Branco), onde eram internados os doentes de tuberculose. Já na década de 60, exercia a profissão em Idanha-a-Nova e, paralelamente, também no Hospital da Misericórdia, em Castelo Branco, nos tempos em que o hospital distrital era ainda uma miragem. José Pedro, o filho, que viveu a infância e juventude no Ladoeiro, recorda bem a pobreza que ali existia: “Na escola, lembro-me que nem todas as crianças como eu tinham sapatos para calçar”. E lembra-se que o seu pai, às 23h00 em ponto, tinha o hábito de se fechar no escritório para “ouvir a BBC; assim como as emissões da RPL (Rádio Portugal Livre), que chegavam do exílio”.

E lembra-se do dia 13 de Fevereiro de 1965, de como o pai “ficou transtornado, virado do avesso” quando ouviu, pela voz de Manuel Alegre, na Argélia, a notícia da morte de Humberto Delgado, assassinado às mãos da PIDE, em Olivença. Essas feridas, como outras, só o tempo curaria. Mesmo com Salazar morto e enterrado, foi longo e especialmente violento o estertor da ditadura. Até ao dia 25 de Abril de 1974, que fez este ano meio século. Para os democratas, parece que foi ontem, para os saudosistas pode parecer uma eternidade. Após o 25 de Abril, com os seus períodos conturbados, aos quais Idanha-a-Nova não esteve imune, Pedro Augusto Camacho Vieira, que era um médico prestigiado e, acima de tudo “um homem do povo”, assumiu as suas responsabilidades políticas, integrando a Comissão Administrativa que geria a Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, inicialmente presidida por Aprígio Leão de Meireles, que menos de um ano depois, renunciou ao cargo. Pedro Augusto, naturalmente, assumiria a sua candidatura a presidente do município, nas primeiras eleições autárquicas da história da democracia portuguesa, a 12 de Dezembro de 1976, que venceu pelo Partido Socialista. Joaquim Morão, um histórico do PS e do poder autárquico, era então um jovem: “Conheci o Dr. Pedro Camacho Vieira já na política, no 25 de Abril. Antes, porém, ainda no Estado Novo, o Ladoeiro, onde ele residia, já era muito activo politicamente. Quando concorreu às eleições de 1976, eu já estava na lista dele”. Apesar de não ser idanhense de nascença, “considerava

Idanha a sua terra. Era um homem curioso e interessado, com uma capacidade de trabalho enorme. E relacionava-se muito bem com as pessoas. O povo de Idanha conhecia-o e gostava dele. Isso ficou bem provado nas primeiras eleições”. Nessa altura, ao concelho faltava tudo, incluindo infra-estruturas básicas, como o saneamento, a água e a electricidade, em muitas aldeias do concelho. “E os cofres da autarquia estavam vazios.” A obra a cargo do primeiro presidente da Câmara de Idanha-a-Nova da democracia era imensa. “Com todas as dificuldades que havia, avalio muito positivamente a sua acção”. Para mais, “ele continuava a ser médico, acumulando, facto que lhe causou muitos problemas por parte da oposição”. À época, não se estava a tempo inteiro na Câmara Municipal. Para resumir uma história longa: “Ele apareceu aqui no sentido de pôr alguma ordem nisto. E fez coisas muito interessantes, com visão. Lançou as primeiras bases de quase tudo, pois tudo era o que faltava. O mercado municipal, os projectos de saneamento, água, luz. Tinha uma visão para o futuro. Fez coisas muito interessantes e, infelizmente, algumas não teve tempo de as concretizar. Foi uma pessoa que me marcou muito e foi com ele que eu comecei nisto. Até hoje...” Nas eleições autárquicas de 16 de Dezembro de 1979, Camacho Vieira recandidatou-se e venceu de novo. “Lembro-me do Arlindo Carvalho (outro histórico do PS) ficar em casa do Dr. Camacho Vieira e de andarmos pelo concelho, de aldeia em aldeia, com a sua viola”, recorda Joaquim Morão, então

vice-presidente da Câmara de Idanha-a-Nova. Tudo indicava que Pedro Augusto iria continuar a sua obra e avançar para um terceiro mandato à autarquia idanhense, marcadas para o dia 12 de Dezembro de 1982. O médico do Ladoeiro já não foi candidato a essas eleições, mas foi presidente da Câmara de Idanha-a-Nova até à sua morte, no dia 28 de Março de 1982. Joaquim Morão vinha com ele no seu carro, onde viajam também António Catana e a sua mulher, vindos da Casa do Concelho de Idanha, em Lisboa. “Chocámos de frente com outro carro, à saída de Ponte de Sor”, recorda Joaquim Morão. “Ao que sei, o Joaquim Morão tinha conduzido o carro precisamente até Ponte de Sor, onde trocaram de condutor. O meu pai passou para o volante e isso acabou por ser-lhe fatal”, lembra José Pedro Camacho Vieira, que nesse dia, dia da Procissão dos Passos, perdeu o pai. “O meu pai deixou projectos na Câmara de Idanha para mais de uma década”, diz. Idanha-a-Nova perdeu o seu presidente. Deolinda Pinheiro Paixão Camacho Vieira ficou viúva, transportando até ao dia da sua morte (30 de Janeiro de 2002, no Bombarral, junto do filho) uma mágoa: de nunca se ter feito uma justa homenagem ao marido. Que soube ser de Idanha.

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Valter Vinagre
EN p. 112

PIAS BAPTÍ SMAS



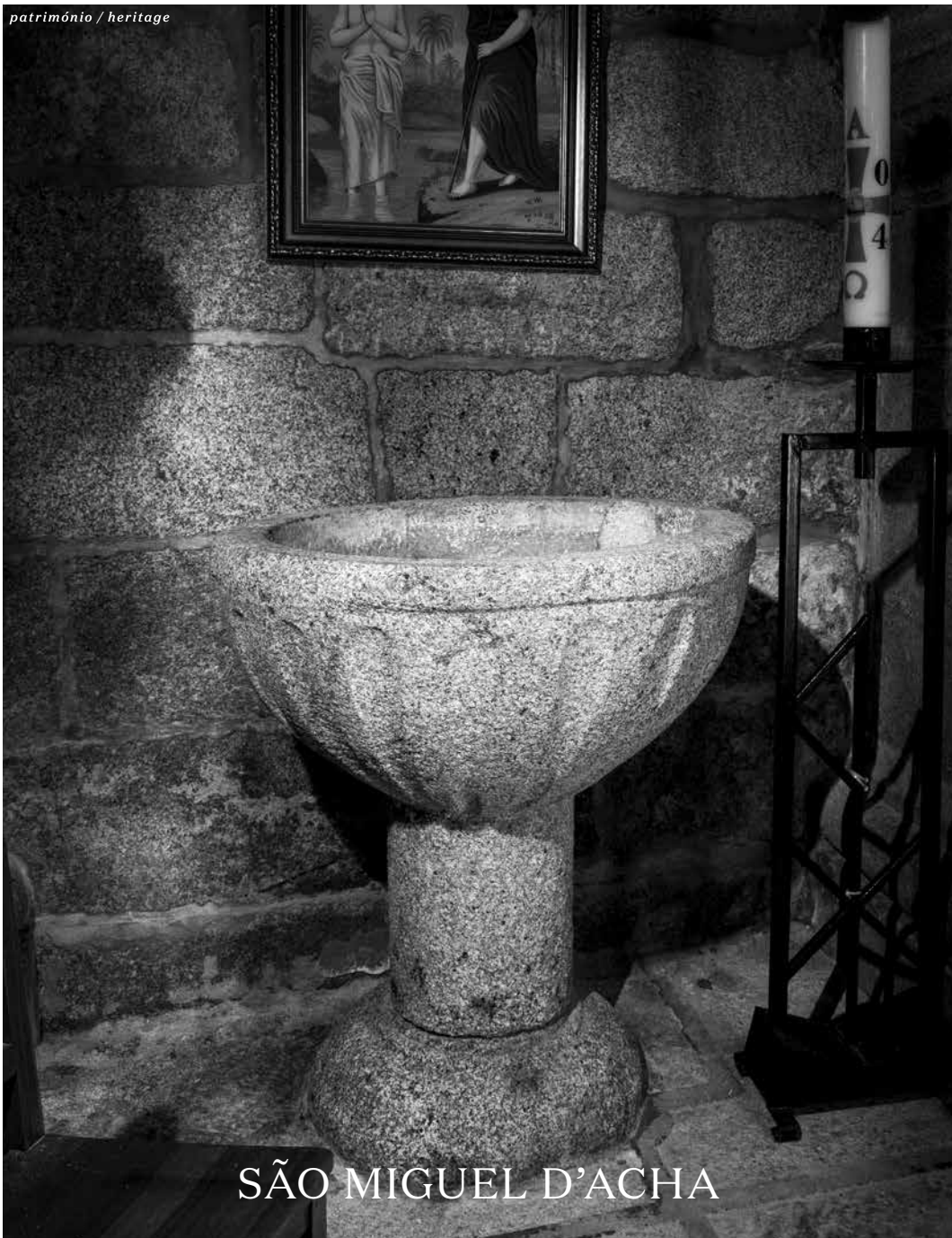
PENHA GARCIA



ALDEIA DE SANTA MARGARIDA



MEDELIM



SÃO MIGUEL D'ACHA



PROENÇA-A-VELHA

Na fé católica, as pias baptismais, pela exacta definição que têm na árvore litúrgica, representam o primeiro dos sacramentos, onde se conduz o ritual de purificação e consagração ao cristianismo. “Que pedis à Igreja de Deus?” A cerimónia do baptismo é a resposta espiritual a esta pergunta. À Igreja se pede a fé, a Graça de Deus, filiação divina, vida eterna. Nos cânones da Religião Católica Apostólica Romana, pela água benta e pelo Espírito Santo se estabelece a comunhão. Nos adolescentes e adultos, o rito baptismal implica a Profissão de Fé, implicando esta uma tácita — em casos específicos, explícita — abjuração de heresia. A Igreja Católica instituiu o baptistério na Alta Idade Média — primeiro período da Idade Média, que se prolonga desde a queda do Império Romano, no ano 476, até ao fim do feudalismo, no início do século X —, instituindo igualmente o baptismo das crianças. Estas circunstâncias determinaram que este sacramento deixasse de ser realizado apenas por imersão, admitindo-se a infusão. No período paleocristão, o cerimonial do baptismo fazia-se na idade adulta por imersão, nas chamadas “tinas paleocristãs”, seguindo

o paradigma de todos os paradigmas, de acordo com a tradição cristã: o baptismo de Jesus por São João Baptista nas águas do rio Jordão, no lugar de Qasr al-Yahud. Por toda a simbologia que representam, as pias baptismais, instrumento essencial do mobiliário litúrgico, são objectos de extremo cuidado e reverência. Estão normalmente dentro das igrejas, embora possa não ser assim, por circunstâncias por vezes triviais, mais terrenas do que celestiais, mais relacionadas com a sociedade das paróquias do que com a autoridade dos párocos. Devem, em todo o caso, manter a sua conexão com o espaço de celebração da eucaristia. Há baptistérios mais e menos adornados, de todas as formas: quadrados, circulares, cruciformes, hexagonais, octogonais. Há teorias que nos dizem que as formas octogonais das pias baptismais têm um significado profundo, que nos transporta para a simbologia do número 8, o dia da Ressurreição de Jesus. O oitavo dia é o que não se encontra no ciclo semanal, no ciclo dos homens. Para os cristãos, o domingo não é apenas o primeiro dia, mas o oitavo dia, o dia onde o tempo se abre à dimensão da eternidade. Lá, no lugar da criação. **Onde em cada íntimo se encontra a fé.**



OLEDÓ



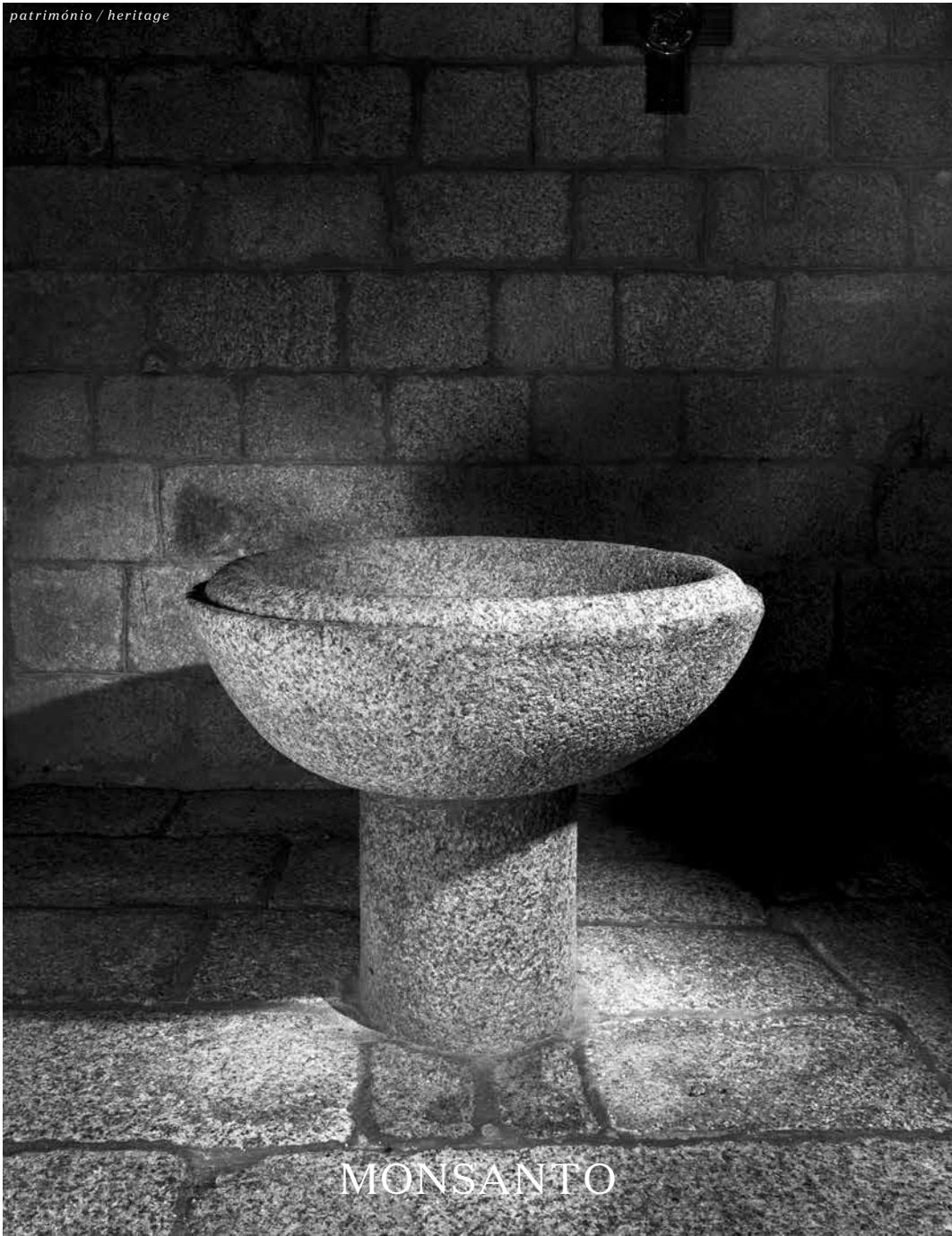
IDANHA-A-NOVA



IDANHA-A-NOVA



PENHA GARCIA



MONSANTO



IDANHA-A-VELHA

AZUIS DO CAMPO

texto / text
Tito Lopes
ilustração / illustration
Carolina Maria
EN p. 113



PLANTAS DE FLOR AZUL,
SELVAGENS, QUE DÃO
INSÓLITA TONALIDADE
DE BELEZA À PAISAGEM.
ALGUMAS DISCRETAS,
OUTRAS QUE SE ESPRAIAM
EM GRANDES MANCHAS.
EM COMUM TÊM A COR,
QUE AS FAZ NÃO PASSAR
DESPERCEBIDAS.

MIOSÓTIS

MYOSOTIS DEBILIS

Planta mediterrânica e delicada,
cresce junto a lagoas, fontes,
linhas de água permanentes
e pastagens húmidas. Por esta
razão crescem em zonas muito
localizadas, sendo a drenagem
ou impermeabilização dos
habitats húmidos as principais
ameaças à sua existência.

CINOGLOSSA

CYNOGLOSSUM CRETICUM

Cresce em pastagens, terrenos
cultivados, olivais e pomares,
bermas de caminhos. As folhas
e sementes têm ganchos que se
prendem à roupa e ao pêlo dos
animais, uma boa estratégia para
fazer com que as sementes sejam
transportadas para longe.



ERVA DAS SETE SANGRIAS

LITHODORA PROSTRATA

Pequeno arbusto rastejante que cresce em pinhais e sobreirais e nas orlas de matagais. Prefere solos pobres e pedregosos. Na Primavera adorna os matos de azul, cor característica na sua família, a *Boraginaceae*. É antisséptica e usada para reduzir o colesterol.

CENTÁUREA

CENTAUREA CYANUS

A flor comestível é ligeiramente doce e picante, mas agradável. Utilizada para ajudar a digestão e para males gástricos.

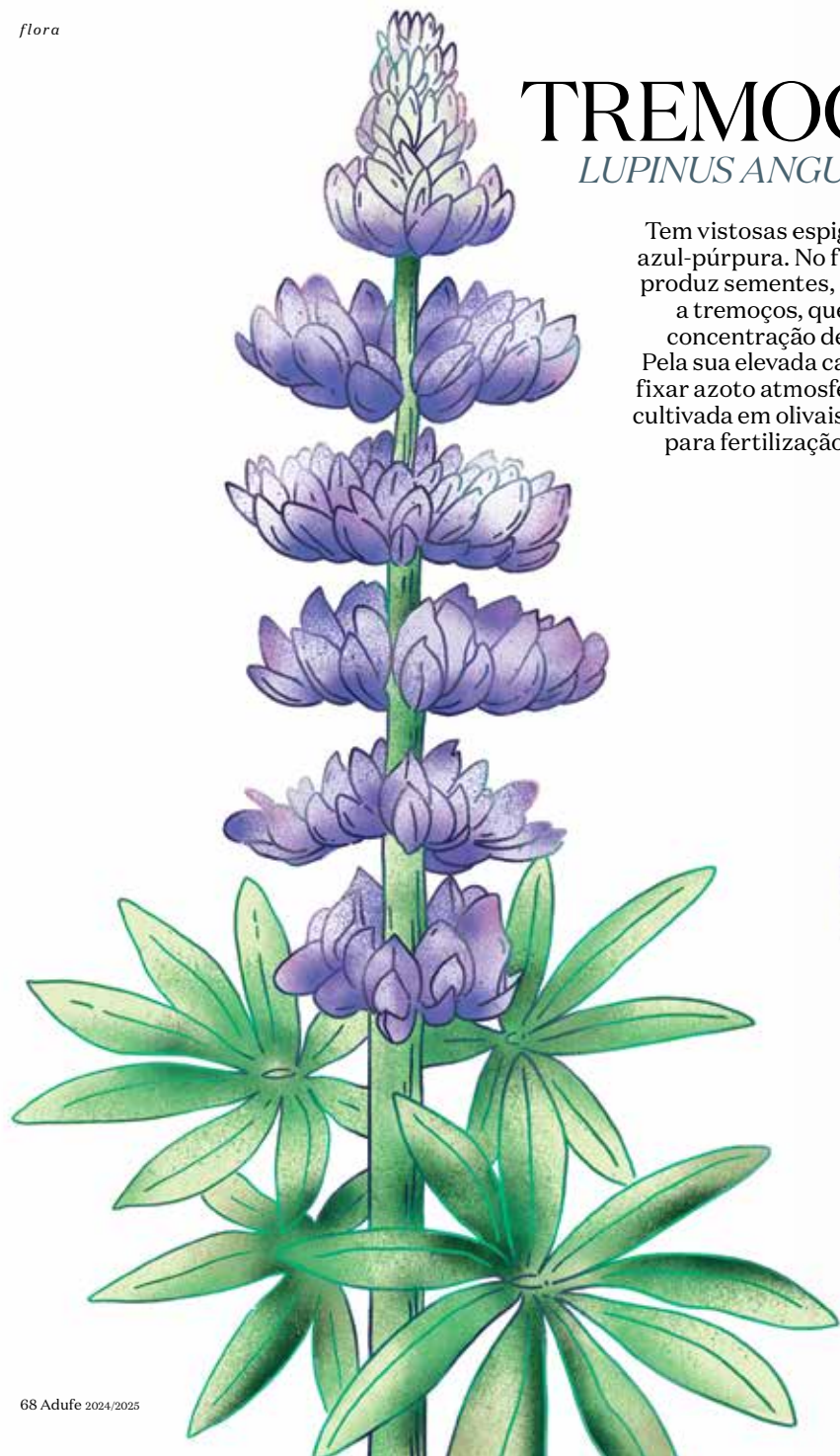
Muito melífera, é apreciada por abelhas e insectos polinizadores.

Cresce nas vinhas, pomares e hortas. Devido ao uso de herbicidas deixou de ser comum nos campos de cereais.

TREMOCEIRO

LUPINUS ANGUSTIFOLIA

Tem vistosas espigas de flores azul-púrpura. No final do Verão produz sementes, semelhantes a tremoços, que têm alta concentração de proteína. Pela sua elevada capacidade de fixar azoto atmosférico, é muito cultivada em olivais e pastagens, para fertilização dos solos.



BOTÃO AZUL

JASIONE MONTANA

Cresce em solos pobres e ácidos de vários tipos, sejam eles prados, clareiras de matos, pousios agrícolas ou outras zonas abertas. As primeiras flores aparecem em Maio e a floração continua até Setembro, sendo muito apreciada por abelhas selvagens.



MORRIÃO DOS CAMPOS

ANAGALLIS ARVENSIS

Planta de pequeno tamanho com flores azuis brilhantes, mas que surge também em vermelho. Foi muito disseminada pela actividade humana, como ornamental ou acidentalmente. As flores abrem quando o sol brilha e fecham de noite ou com nebulosidade.



VERÓNICA

VERONICA PERSICA

Encontra-se em campos cultivados, jardins, bermas de caminhos, geralmente em solos perturbados e fertilizados, com humidade. É uma erva com muitos caules e com pêlos. Comum em toda a zona mediterrânica, é facilmente reconhecível pelas suas folhas e flores características.



SALVA A TERRA

Em pleno Parque Natural do Tejo Internacional, o festival Salva a Terra, que se realiza desde sempre no concelho de Idanha-a-Nova, teve mais uma edição entre os dias 27 e 30 de Junho. Cumpriu-se o seu propósito: celebrar a multiculturalidade, preservar a biodiversidade, partilhando um lugar, na sua natureza: Salvaterra do Extremo.

QUE TERRA SALVA

texto / text
Luís Pedro Cabral
fotografia / photos
Franco Sanguinetti
EN p. 113





Salva a Terra. Assim se preservou de novo a história deste eco-festival que, apesar de algumas dores de crescimento, já vai longa, assim como o importantíssimo desígnio que lhe está subjacente, o mesmo que lhe dá nome, conjugando a vocação com a toponímia. Enquanto eco-festival, é uma espécie rara, organizado em parceria com o município idanhense, a União das Freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo e, como não podia deixar de ser, a Quercus – Associação Nacional de Conservação da Natureza. A génese do Salva a Terra permanece intacta, mais actual do que nunca. É uma urgência da humanidade: a preservação da biodiversidade, ao abrigo de um dos seus templos naturais. Exactamente pela sua natureza, não foi por acaso que já foi considerado o mais ecológico dos festivais. Em 2013, logo na primeira edição do Portugal Festival Awards, foi eleito o festival mais sustentável entre a imensa variedade de festivais que prolifera em Portugal. O prémio já então destacava a preocupação ambiental e as boas práticas na organização e no decurso do evento, que não é só um evento, mas um exemplo, antes de mais comportamental, do que deve ser a relação do ser humano com a natureza. O facto de Idanha-a-Nova ser o berço natural deste eco-festival pode ser fruto das circunstâncias, mas não do acaso. Parte do território do concelho integra o Geopark Naturtejo da Meseta Meridional, é Cidade Criativa na área da Música e Reserva da Biosfera, todas com a chancela da UNESCO – Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura. Em Idanha-a-Nova nasceu a primeira bio-região portuguesa, eleita em 2023 pela União Europeia como a

Melhor Bio-Região da Europa. Esta edição do Salva a Terra esteve integrada no programa Idanha-a-1000 — coordenado pela Filarmónica Idanhense, sob a batuta do maestro João Abrantes — que durante o ano de 2024 transportou a cultura a todas as freguesias do concelho de Idanha-a-Nova, com uma enorme variedade de eventos, perto de 250 actividades culturais e nada menos do que uma centena de concertos de lés a lés do território. Este festival raiano, com vista privilegiada para terras de Espanha, é um verdadeiro ecossistema de criatividade e de diversidade cultural, congregando artes e artistas dos mais diversos meridianos, que se unem pela causa de todos: o planeta. Concertos, sessões de cinema, oficinas para famílias, palestras sobre educação ambiental, conferências, passeios pedestres, ioga, bailes, animação de rua. O Salva a Terra é feito de energia voluntária, sendo que os próprios artistas, assim como os formadores, aderem a este conceito. Entre a multiplicidade, esteve patente uma instalação de vídeo, guardando um tesouro: “Se Chovesse um Oceano”, uma colecção de 14 filmes, com a realização de Filipe Faria (Sete Lágrimas; Noa Noa; mentor do Festival Fora do Lugar, em Idanha-a-Nova) e Winnie Dias. Estes filmes são uma viagem por Hamburgo, Düsseldorf e Wuppertal, na Alemanha; Zurique, na Suíça; e a aldeia histórica de Idanha-a-Velha. Os filmes têm a participação de bailarinos de Espanha, Japão, Brasil e Austrália, ao som da “Inselberg Partita nº2”, dos Sete Lágrimas, assim como das composições dos Noa Noa, cujo nome evoca o livro-diário (1901) de Paul Gauguin, durante o tempo em que viveu na Polinésia Francesa,

em particular no Tahiti. O Salva a Terra, como é habitual, estava circunscrito a uma lotação máxima de 1500 pessoas. Pelo espaço amplo do eco-festival, entre o coração da vila de Salvaterra do Extremo e a natureza circundante, decorreram diversas actividades, em linguagens distintas. Do atelier de Artes Plásticas, sob o tema “Reciclar e Recriar”, vocacionado para famílias e orientado por Paula Varandas, à Oficina de Acordeão, da Oficina-baile Folk, às Dinâmicas de Expressão e Criação Corporal com Yosune, a artista venezuelana, mística, mágica, sempre muito bem acompanhada com o Cuatro (instrumento tradicional da Venezuela). No palco Pelourinho, Yosune esteve também em concerto, com Madre Tierra, assim como com o Taranum Ensemble do Instituto Nacional de Música do Afeganistão/ Portugal. No Palco Lusco/ Fusco, palco “territorial”, Benedita Santos (hatha yoga) ministrou Yoga na Natureza. “Terra Nullius”, de Carlos Norton, abordou “A Humanidade e o Indivíduo em Extremos Opostos”, uma viagem sonora que se escutou de olhos fechados. No palco Bagueira/ Misericórdia, algo igualmente maravilhoso: o Canto Tradicional, por elementos dos pólos de Salvaterra do Extremo e das Termas de Monfortinho, da Universidade Sénior Idanha-a-Nova (USIN). Neste palco, actuaram também as extraordinárias Adufeiras de Idanha, viajantes de muitos palcos, com a sabedoria nas mãos. Pelas ruas do palco Terra, andou a Criatura. Essa criatura é composta por diversos músicos e outros artistas das mais variadas áreas da criatividade, que não

formam exactamente uma banda, mais um bando multicultural. Um bando nómada do tempo, visitando as mais recônditas tradições populares do espaço que habita, para as recuperar, as recriar e as transportar para a contemporaneidade, no seu devido lugar. No Jardim Lagartos da Fáfá, os Cânticos Tradicionais do Afeganistão, sob orientação de Murad Sarkhosh (Afghanistan National Institute of Music Portugal, que em 2021 abandonou o Afeganistão para se instalar em Portugal), enchendo o ar com a nostalgia do Médio Oriente. No atelier Provar a Terra, proclamou-se o gaspacho como rei da estação do calor. Em Territórios, Arte Contemporânea e Sustentabilidade, a perspectiva de Marta Aguiar, Mariana Costa e Sofia Marques de Aguiar, com fotos de João Morgado (fotógrafo de arquitectura), no projecto Landscape Together, projecto europeu financiado pelo Criative Europe. É uma viagem em permanente diálogo entre o património e a arte contemporânea em espaço de ruralidade. A edição de 2024 do Salva a Terra foi um magnífico encontro de culturas, de partilha. De novo, Salvaterra do Extremo, na sua identidade própria, forjada pela geografia do seu isolamento, que a sua história longínqua (século XIII) virou um dia as costas a Castela, abriu as suas portas e as muralhas da sua alma, fazendo deste um lugar de todos. Como sempre, todos os lucros deste eco-festival revertem para o CERAS (Centro de Estudos e Recuperação de Animais Selvagens), projecto gerido pelo Núcleo Regional de Castelo Branco da Quercus.





passsear,
petiscar,
relaxar.
stroll, nibble, relax.

ALDEIA DE SANTA

MARGARIDA

Hora da Meditação

Largo de Stº António, 9-II
6060-021 Aldeia de Santa
Margarida
277 313 151 / 965 151 318

IDANHA-A-NOVA

Intermarché

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

Comepreços

EN 353, km II
6060-715 Idanha-a-Nova
924 314 734

Meu Super

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

Talhos SACIF

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

LADOEIRO

Minimercado Marrafa

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

Minimercado Manuela

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

Meu Super Ladoeiro

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

MEDELIM

Minimercado

Sofia Milheiro

Estrada da Lameira
6060-051 Medelim
277 312 155

MONSANTO

A Loja Mais Portuguesa

- **Mercearia e Artesanato**
Rua Marques da Graciosa, II
6060-091 Monsanto
277 314 183 / 966 018 474

Mercearia do Café Chico

Av. 1º Cabo José Silvestre
Martins, 4
6060-085 Carroqueiro,
Monsanto
277 314 216

Mercearia da Associação

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

Minimercado Amélia

Devesa, Monsanto
277 314 296

Minimercado D'Adelina

Estrada Municipal, 23
6060-088 Eugénia,
Monsanto
277 314 361

Minimercado/

Talho da Relva

Relva, Monsanto
965 245 745 / 963 235 124

PENHA GARCIA

Minimercado Leonor

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

Mercearia Antunes

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

Mercearia A Lina

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

Salsicharia/Talho

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

ROSMANINHAL

Mercearia Igor

Rua do Espírito Santo, II
6060 Rosmaninhal
962 977 603

SALVATERRA DO EXTREMO

Mercearia da Isabel

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

SÃO MIGUEL D'ACHA

Minimercado A Catarina

São Miguel d'Acha
963 437 284

Loja Amoras & Romãs

Rua da Estrada Nacional,
23 Loja dtª
6060-511 São Miguel d'Acha
964 345 921

Loja do Beto

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

SEGURA

Associação de Segura

Largo da Misericórdia
6060-521 Segura
965 692 239

TERMAS DE MONFORTINHO

Loja do Viriato

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

Mercearia da Loja de

Artesanato das Termas

de Monfortinho
Rua Padre Alfredo
6060-072 Termas
de Monfortinho
277 434 414

artesanos / artisans

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Maria Otília 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

Biscoitos D’Almurtão
Bolos tradicionais:
borrachões, broas de mel e outros
Traditional cakes:
borrachões, honey bread, and others.
Rua Dr. Domingos Goulão, Lote 7
6060-189 Idanha-a-Nova
962 228 444

Bolos da Nossa Terra
Bolos tradicionais:
borrachões, broas de mel, esquecidos, entre outros
Traditional cakes:
borrachões, honey bread, esquecidos and others.
Zona Industrial Rua E Lote 32
6060-182 Idanha-a-Nova
936 889 968
966 762 147

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; borderer 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

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
ww.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



Rui Pedro Mendonça
Adufes, marafonas,
loicha 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
susana.pereira@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

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

artesanos / artisans

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

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

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



Hotel Fonte Santa

MONFORTINHO

Muitos não sabem que o restaurante do Hotel Fonte Santa, em Monfortinho, tem, em vários sentidos, vida própria. As suas portas não estão abertas apenas aos hóspedes do hotel, que tem nova gestão, mantendo a sua história intacta, emerso na beleza raiana, com Espanha a espreitar, do outro lado, na outra margem do rio Erges. É como se mundos se reunissem num só lugar, um lugar feito de tantos cruzamentos, numa identidade própria, algures entre o fim e o começo, nesse território transfronteiriço que só aos ciclos obedece. A natureza é uma onnipresença, que se transpõe maravilhosamente para a ementa, em múltiplas delicadezas, nos sabores, que mudam, como as estações. Neste espaço, onde o atendimento é cuidado e atento a cada detalhe, grande parte dos produtos são de produção própria, com certificação e qualidade garantida. Da “Nossa Herdade”, destaca-se na ementa o borrego churra em caldeirada. “Da Terra”, a perna de pato estufada com esmagada doce. “Do Mar” (o restaurante tem igualmente transporte de peixe fresco), a corvina suada com amêijoas e coentros. Há uma ementa vegetariana. E, como manda a tradição, os imprescindíveis pratos de caça.

277 430 300
Fax 277 430 309
www.ohotelsandresorts.com
hotelfontesanta@ohotelsandresorts.com
Não encerra
Open every day

Many people are unaware that the restaurant at Hotel Fonte Santa in Monfortinho has, in many ways, a life of its own. Its doors are open not only to hotel guests, now under new management that preserves its rich history, immersed in the beauty of the border region, with Spain just across the Erges River. It feels as if worlds converge in a single place, a space shaped by countless crossroads, with a unique identity, somewhere between an ending and a beginning, in this transboundary area governed only by the cycles of nature. Nature is an omnipresent force, beautifully reflected in the menu, with its many delicacies and flavors that change like the seasons. In this establishment, where service is attentive to every detail, much of the produce comes from the hotel’s own certified and high-quality production. From “Our Estate,” the menu highlights the churra lamb stew. From “The Land,” there’s braised duck leg with sweet mashed vegetables. From “The Sea” (the restaurant also sources fresh fish), the menu features sweated meagre with clams and coriander. A vegetarian menu is available. And, as tradition dictates, the indispensable game dishes.

IDANHA-A-NOVA

Baroa
Especialidade da casa: queixada de porco com batata assada e esparregado de favas. Pratos de caça e os tradicionais ensopados de cabrito e borrego são outras opções. The brothers Domingos and Joaquim Sousa run a restaurant that has become famous for its house specialty: pork jowl and oven-baked potatoes with creamy bean purée. Wild game and the traditional lamb and kid stews are other options.

Zona Nova de Expansão, Tapada do Sobral, Lt. 75 6060 Idanha-a-Nova 277 202 920 Parque de estacionamento privativo Inverno: encerra à terça Verão: não encerra Private parking Winter: closed on Tuesdays Summer: open every day

Esplanada

Servem pratos do dia e bifes. À tarde, é mais procurado pelos petiscos: moelas, polvo, camarão, caracóis e pica-pau, sempre regados com cerveja gelada. 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

Gastronomia regional renovada e a introdução de cozinha internacional satisfazem qualquer tipo de cliente. The revamped regional cuisine and the introduction of international dishes are sure to satisfy every type of customer. *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)*

Milaneza

Refeições rápidas, prato do dia. Pratos específicos por encomenda na véspera. Quick meals, dish of the day. Specific dishes to order the day before. *Rua Dr. Aprígio Melo Leão, 83 6060-101 Idanha-a-Nova 961 791 840 Horário: 7h00 às 2h00 Encerra ao domingo Closed on Sundays*

Nuvens e Glicínias

A pastelaria Nuvens e Glicínias oferece aos seus clientes uma vasta variedade de produtos. The bakery Nuvens e Glicínias offers its customers a wide variety of products. *Rua Mouzinho de Albuquerque, 78 6060 Idanha-a-Nova 277 201 118*

Portão Velho

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. 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*

Sabor da Ilha

A grelha fica cá fora. A brisa atrai-nos para lá, para este cantinho no coração da Beira Baixa onde o peixe e a carne da brasa são os pratos dos dias. *Rua Dr. Aprígio Melo Leão Meireles, Lt. 87 6060-101 Idanha-a-Nova 926 074 018/ 277 208 229 Encerra ao domingo Closed on Sundays*

Snack-Bar Flávio

Serve refeições rápidas e ligeiras, como francesinhas, hambúrgueres e bitoques grelhados, aqui poderá também optar por provar as várias especialidades de pastelaria. 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. São especialidades a sopa de peixe, as migas à pescador com achigã, o borrego assado na brasa e o leitão à lavrador. As papas de carolo são famosas na freguesia. Next to the chapel and festival precinct of the patron saint of the district, Senhora do Almortão. Specialities include fish soup, fisherman’s migas (fried breadcrumbs) with black bass, barbecued lamb and ploughman-style suckling pig. The papas de carolo (cormmeal pudding) is famous throughout the district. *Senhora do Almortão Ermida da Sra. do Almortão 968 503 373 Não encerra Open every day*

Vamos ao Manteigas Café

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

Zé do Pipo Brothers

Serviços de catering Catering services 969 649 640

LADOEIRO
Âncora
Especialidades da casa: pizzas e prato do dia
Largo Professor António Marques Correia
6060-234 Ladoeiro
910 238 473
Horário:
12h00-15h00
18h30-21h00
Encerra quarta-feira todo o dia, terça e quinta-feira ao jantar
Closed on Wednesdays all day. Open on Tuesdays and Thursdays only for dinner.

A Nossa Tasca
Nuno Lameiras
Serve-se o prato do dia, especialidades em petiscos. Dish of the day and speciality snacks are served.
Rua do Mártir Velho, 15
6060-258 Ladoeiro
939 908 189

Flor da Campina
São especialidades o cozido à portuguesa servido à quinta-feira e ensopado de borrego e cabrito no forno ao domingo. Para sobremesa sugere-se a pêra bêbeda. Specialities include ‘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
Closed on Fridays

Tachinho
Todos os dias apresenta um prato de carne e um de peixe. São especialidades o 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 . Specialities include 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 ‘pezhinhos 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

MEDELIM
Old School Restaurante & Bistrô
Uma viagem aos sabores locais e sazonais, confeccionados em Modo Old School, com pitadas de história e salpicos de memória
A journey into local and seasonal flavours, cooked in the old style, with a pinch of history and a sprinkling of memories.
R. da Lameira, 2-18
6060-051 Medelim
963 858 796
Aberto de quinta a segunda
Open from Thursday to Monday
www.instagram.com/oldschool_restaurante/

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

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

Café Restaurante Jovem
Há o bacalhau e o leitão à Monsanto, a prova do chouriço, os pezhinhos de porco, o pernil no forno e os tradicionais cabrito e borrego. Salted codfish and suckling pig Monsanto style, ‘chouriço’ tasting, pig trotters with fresh coriander sauce, roasted pork leg and traditional lamb and kid dishes.
José Miguel Soares Ramos
Av. Heróis do Ultramar, Nº7 B
6060-093 Relva (Monsanto)
966 794 412
Encerra à segunda
Closed on Mondays

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

Casa da Gruta
Food & Wine
Rua N. Sr^a. do Castelo, Nº15
6060-091 Monsanto
966 018 474 / 962 324 120
Casa da Velha Fonte
Unip. Lda
Serviço de Catering e Take away
Catering service
Sítio de Monsanto
Estrada Nacional 239,
6060-084 Monsanto
963 664 600
casadavelhafonte@gmail.com

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

Monsanto Café e Bistiro
Av. Fernando Ramos
Rocha, 21
6060-091 Monsanto
277 314 121
Não encerra
Open every day

MONSANTO/ RELVA
O Carlos
As especialidades, são a posta raiana, a grelhada de porco bisaro, o cabrito da fazenda, a costeleta de vitela maturada, o bife na pedra, o borelhão, o arroz de galo e, para aqueles que levem mais apetite, o bacalhau templário ou o famoso tomahawk. Nos pratos de peixe, são de não dispensar o bacalhau na telha, a espetada de camarão, os chocos grelhados ou o polvo à lagareiro. A selecção de vinhos é excelente. Specialities include posta raiana (grilled beef steak), grilled Bisaro pork, rustic roast lamb, aged veal cutlet, steak cooked on hot stone, borelhão, oven-baked chicken with rice and, for those with a larger appetite, the famous tomahawk or the codfish templar. Other must-try seafood dishes include codfish cooked on clay tile, the shrimp kebab, grilled cuttlefish and the charcoal grilled octopus with potatoes. The wine selection is excellent.
Rua da Estrada, 30
6060-093 Relva (Monsanto)
926 384 436
Encerra à segunda
Closed on Mondays

Petiscos e Granitos
As ementas propostas são geoementas, como por exemplo a famosa sopa do barrocal. Mas há também costeletas de borrego na brasa, churrasco de borrego, cabrito da região assado no forno e perdiz estufada com quatro pimentas. No Verão usa-se também o espectacular terraço com vista sobre Monsanto e a campina . 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. During the Summer, you can enjoy a meal on the openair terrace with a view of Monsanto and the plains.
Rua da Pracinha, 16,
Monsanto
6060 Monsanto
277 314 029 / 964 200 974
Reservas online
De Novembro a Fevereiro encerra à quarta e os jantares são só por marcação
Na época alta não encerra
Online reservations
From November to February, the restaurant closes on Wednesdays and dinners are reservation only. Open every day at high season.

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

OLED
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
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. Other specialities include salted codfish, kid and wild boar stews and salted codfish Javali style. Rice pudding and ‘papas de carolo’ (corn

pudding) are some of the suggestions for sweets. This large restaurant has plenty of parking space.
Zona Industrial de Penha Garcia
910 026 893
Não encerra
Open every day

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

SÃO MIGUEL D’ACHA
Petiscos e Companhia
Especialidades incluem os pratos de cabrito e borrego, o arroz de cabidela, o bacalhau assado, o polvo à lagareiro e o tradicional soventre. Tem como novidades Pizzas e hambúrgueres artesanais, assim como pratos vegetarianos. Serviço de Take-away e jogos santa casa. Specialties include goat and lamb dishes, cabidela rice, roast cod, octopus à lagareiro and the traditional soventre. Its new offerings include artisanal pizzas and burgers, as well as vegetarian dishes. Take-away service and Santa Casa games.
Horta do Castanheiro, s/n
6060-511 São Miguel d’Acha
277 937 083 / 963 576 365
Petiscos.em.companhia@gmail.com

O Castanheiro
Seventre de porco e ensapado 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
Beira Baixa
São especialidades a costeleta de cordeiro na brasa, o coelho à caçador, o entrecosto com arroz de feijão e, como sobremesa, farófias. Comidas demoradas, como o cabrito ou o leitão assado, só por encomenda. Specialties are chargrilled lamb chops, rabbit stew, pork ribs with beans and rice, and, as a dessert, ‘farófias’ (prepared with boiled stiff egg whites and egg custard). Dishes that take a long time to prepare are only available by special request.
Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
277 434 115
Encerra à segunda
Closed on Mondays

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

Clube de Pesca
e Tiro de Monfortinho
Especialidades do restaurante: pratos de caça (veado, javali, lebre, perdiz), sopa de grão da Beira, bifinhos de veado com mel e mostarda e arroz de lebre. Lotação para 100 pessoas e estacionamento próprio. Aceitam-se reservas para grupos ou eventos. Specialties of restaurant: dishes hunting (deer, wild boar, hare, partridge), Beira grain soup, venison steaks with honey and mustard and hare rice. Capacity for 100 people and own parking. Reservations are accepted for groups or events.
Termas de Monfortinho
277 434 142
Encerra à segunda (Inverno)
Closed on Monday
(Winter time)

Papa Figos
Hotel Fonte Santa
Especialidades: sopa de lebre do Rosmaninhal com manjerona aromatizada com Tinta Roriz. Entradas: Que Ricas Migas de Bacalhau Tostadas à Moda de Idanha e Espuma de Salsa. Pratos principais: boga do Erges assada sobre ragout de lagostins, espargos trigueiros e croutons de pão, carré de borrego merino preto de Vale Feitoso com crosta de ervas e puré de trufas pretas. Sobremesas: bolinho suculento de requeijão, espuma de doce de abóbora com nozes e crocante de papas de carolo. Tem capacidade para 160 pessoas e estacionamento próprio, aceita reservas para eventos e grupos. Specialties: Rosmarinhal 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

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
From 2 May to 31 October
www.pensaoboavista.com
hotelboavista@
hotelboavista.com.pt

Restaurante Café Snack-Bar
O Erges
Cozinha tradicional portuguesa. Cozido à portuguesa servido à quinta-feira. Traditional cuisine Portuguese. ‘Cozido à portuguesa’ (Portuguese stew) served on Thursdays.
Rua Dr. José Gardete Martins, 7
6060-072 Termas de Monfortinho
963 400 776

Restaurante Fontela
Pratos regionais. Regional dishes.
EN 239, KM 55, Monfortinho
Telf: 910 206 010
Encerra à terça
Seg.: 12h-15h; Qua. a dom.: 12h-15h / 19h-22h
Closed on Tuesdays
Monday: 12pm-3pm;
Wednesday to Sunday: 12pm-2pm / 7pm-10pm

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 has lamb stew on Sundays. Its menu varies according to the season, with traditional 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

Hostel Idanha

IDANHA-A-NOVA

No coração da vila de Idanha-a-Nova, sede do concelho homónimo, o Hostel Idanha é como se fosse uma residência, perdida entre outras, como se transformasse hóspedes em habitantes. Como é da natureza de um hostel, destina-se essencialmente a visitantes jovens (e não só), mais versáteis, embora com todas as comodidades indispensáveis ao bem-estar. É um local propício ao convívio e à troca de experiências, onde o espaço comum respeita a individualidade. As camas, dispostas em beliches, são amplas e confortáveis. Há uma zona de cozinha e outra de refeições. A centralidade do alojamento permite desfrutar a vila de Idanha, os pontos de interesse locais, assim como a imensa história que o concelho de Idanha-a-Nova tem para explorar, não fosse natural anfitrião das aldeias históricas de Monsanto e Idanha-a-Velha, o seu território integrante do Parque Natural do Tejo Internacional, a primeira Bio-Região portuguesa, e, sendo uma vila, a primeira Cidade Criativa, na área da Música, todas com a chancela da UNESCO.

In the heart of the town of Idanha-a-Nova, seat of the municipality of the same name, Hostel Idanha feels almost like a private residence, tucked in among others, as if it were transforming guests into locals. As is typical of a hostel, it is mainly aimed at young (and not only young) visitors – more versatile travelers – while still offering all the essen-tial amenities for comfort and well-being. It is a place that encourages social interaction and the exchange of experiences, where shared spaces respect individual privacy. The beds, arranged in bunk beds, are spa-cious and comfortable. There is a kitchen area and a dining area available for guests. Thanks to its central location, the accommodation allows visitors to fully enjoy the town of Idanha, its local points of interest, and the vast history of the municipality of Idanha-a-Nova. This territory is the natural host of the historic villages of Monsanto and Idanha-a-Velha, part of the Parque Natural do Tejo Internacional (Tagus International Natural Park), the first Portuguese Bio-Region, and, although a town, the first Creative City in the field of Music – each bearing UNESCO recognition.

*Eng Fernando Afonso Melo Graldes,
Urbanização Herminia Manzarra 21,
6060-100 Idanha a Nova
927 463 096*



terrace, where guests can enjoy a snack or a drink. Other meals can be ordered by the guests and will be served in the common dining room with fireplace. In the estate you can find a pond adequate for fishing.

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

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)
Agroturismo
6060 Rosmaninhal
937 602 251/ 961 834 787

SALVATERRA DO EXTREMO
Casa do Forno
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
casadofornopt.es@gmail.com

Herdade dos Abegões
Quartos: 11; camas: 24;
A casa tem uma sala de jantar e outra de estar, uma cozinha totalmente equipada, uma piscina magnifica e uma zona de refeições exterior.

A amplitude da Herdade dos Abegões oferece as mais diversas actividades, desde os passeios de caiaque, de bicicleta ou a cavalo a um safari pela herdade ou simplesmente um piquenique ao ar livre.

The house has a dining room and a living room, fully equipped kitchen a magnificent swimming pool and an outdoor dining area. The spaciousness of Herdade dos Abegões enables guests to engage in a wide range of activities, from kayaking to cycling, horse riding, a safari through the estate or simply an outdoor picnic.
Casa de Campo
6060 Salvaterra do Extremo
277 094 005 / 969 676 259
cmb@iap-sgps.com

SÃO MIGUEL D' ACHA
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

TERMAS DE MONFORTINHO
Herdade do Clube de Tiro Monfortinho
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8
Casa de Campo
6060 Termas de Monfortinho
931 124 141
865/960 281 677
cidalia@clubetiromonfortinho.pt

Alojamento local / Local accomodation

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
Casa de Santo António
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Aldeia de Santa Margarida
917 567 287 / 277 313 336
Manuel.leitao@live.com.pt

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

IDANHA-A-NOVA
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

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

Casa das Oliveiras
Quartos: 3; camas: 9
Rooms: 3; beds: 9.

Idanha-a-Nova
962 421 932
Jmcouvinho@hotmail.com

Quinta dos Salgueiros
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Idanha-a-Nova – Srª da Graça
933 106 492
Quinta.salgueiros@gmail.com

IDANHA-A-VELHA
Casa do Arqueólogo
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Idanha-a-Velha
965 428 610
arturcreal@gmail.com

Casa do Corso
Quartos: 1; Camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Idanha-a-Nova
919 019 704
filipadrochamendes@gmail.com

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

MEDELIM
Casa do Cedro
Quartos: 9; camas:18
Rooms: 9; beds: 18.
6060 Medelim
967 572 652 / 277 312 107
Info@casadocedro.pt

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

MONSANTO
A Casa de David
Quartos: 3; camas: 7

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

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

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

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

Cantinho da Coxixa
Quartos: 1; camas: 2.
Rooms: 1; beds: 2.
Rua da Azinheira, 13
Monsanto
965 094 460
coxixa@hotmail.com

Casa da Avó Maria
Quartos: 3; Camas: 8
Rooms: 3; beds: 8.
Relva, Monsanto
934 040 344
ricardocorreia@adigal.pt

Casa do Castelo
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
6060 Monsanto
966 018 474
nuno.gb.oliveira@gmail.com

Casa Família Escoto
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Monsanto

963 810 208 / 963 809 344
escoto.maria@sapo.pt

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

Casa das 10 Janelas
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Monsanto
910 230 838
Info@bnpbird.com

Casa da Maria
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Av. Fernando Ramos Rocha,11
6060-091 Monsanto
965 624 607 / 966 443 663

Casa da Maria Pereira
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Monsanto
968 224 403 / 926 622 888
terras.do.ponsul@gmail.com

Casa do Miradouro
Quartos: 1; camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Rua da Soenga nº 7
Monsanto
963 438 810
mcmendes46@gmail.com

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

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

Casas da Villa
Casa Oliveira
Quartos: 1; camas: 2

Rooms: 1; beds: 2.
Monsanto
960 281 677
geral@casasdavilla.com

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

Lena's House-Relva
Quartos: 3; camas: 6
6060 Monsanto
961 129 726
sergiom2lopes76@gmail.com

Nave de Pedra
Quartos: 2; camas: 5
Rooms: 2; beds: 5.
Rua Fernando Namora, 5
Monsanto
919 819 854
jpvelez@netcabo.pt

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

Quinta de São Pedro de Vir-a-Corça
Quartos: 1; Camas: 4
Carroqueiro – Monsanto
918 825 579
saopedro.monsanto@gmail.com

Stairway to Castle
Quartos: 1; Camas: 2
Rooms: 1; beds: 2.
Monsanto
965 740 024
erasmusimone@gmail.com

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

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

Um Jardim em Monsanto
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Monsanto
Asantos@masadvogados.pt / gpl3260@gmail.com
213 303 636

Zion Jârdim
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Lugar do Jârdim
CX 5661
6060 Monsanto
927 453 480
natika.zbs@gmail.com

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

Quinta da Alvarinheira
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Casa de Santo António da Alvarinheira
Estrada Nacional
353,Km3.4,
6060-621 Oledo
925 073 616

PENHA GARCIA
Casa dos Avós
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
6060 Penha Garcia
272 467 167 / 927 698 396
casaaosmaria@gmail.com

Casa da Raia
Quartos: 1; camas: 4
Rooms: 1; beds: 4.
Rua do Canto, 1

alojamento / accomodation

Penha Garcia
965 020 757/ 964 611 573
casadaraia@sapo.pt
www.casadaraia.blogspot.pt

Casinha Garcia
Quartos: 2; camas: 4
Rooms: 2; beds: 4.
Rua do Paraíso, nº1
Penha Garcia
913 205 972 / 919 720 452
casinhagarcia@gmail.com

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

PROENÇA-A-VELHA
Casa da Trebaruna,
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Proença-a-Velha
964 110 830
Casa.trebaruna@gmail.com

ROSMANINHAL
Monte dos Alares
Quartos: 6; camas: 12
Rooms: 6; beds: 12.
Herdade Cubeira
Rosmaninhal
967 241 342
Fhortaecosta@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

SALVATERRA DO EXTREMO
Casa Vinte
Quartos: 3; Camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Salvaterra do Extremo
963 164 178
banqueira@hotmail.com

Quinta do Vale Coelho
Quartos: 5; camas: 10
Rooms: 5; beds: 10.
Quinta do Vale Coelho

6060-501 Salvaterra do
Extremo
963 131 750
charmecolossal@gmail.com

SÃO MIGUEL D'ACHA
Casa Bem Haja
Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.
Rua de São Sebastião, 52B
São Miguel d'Acha
920 475 380
casabemhaja@gmail.com
www.casabemhaja.wix.com/casa-bemhaja

Casa Bem Haja
Casa da Mexemexe
Quartos: 3; camas: 6
Rooms: 3; beds: 6.
Casa Mexemexe
São Miguel d'Acha
964 086 730
casabemhaja@gmail.com

Casa da Capela,
Casas Bem Hája
Quartos: 2; camas: 6
Rooms: 2; beds: 6.
Rua de São Sebastião, 54
S. Miguel D' Acha
selectdecision.lida@gmail.com
920 475 380

TERMAS DE MONFORTINHO
Alojamento Familiar
Quartos: 8; camas: 16
Rooms: 8; beds: 16
Rua das Fragueiras, 2
Termas de Monfortinho
6060-072 Termas de
Monfortinho
277 434 279/ 965 038 224
cmrpreis@live.co.pt

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

Beira Baixa
Quartos: 10; camas: 20
Rooms: 10; beds: 20.

Rua Padre Alfredo, 7
6060-072 Termas
de Monfortinho
969 043 274

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

ZEBREIRA
Herdade de Santa Marta
Quartos: 4; camas: 8
Rooms: 4; beds: 8.
Zebreira
965 078 761
herdade.s.marta@gmail.com

**Outros alojamentos /
Other accomodations**

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

TOULÔES
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

turismo de natureza e caça / nature tourism and hunting

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 Pescaz
Sérgio Fernandes Torrão
Estrada Nacional 240
6060-261 Ladoeiro

MONFORTINHO
Herdade da Taipa
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
Lote4, 1º frente
6000-214 Castelo Branco

Herdade da Poup
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 Poup
6060-443 Rosmaninhal

SALVATERRA DO EXTREMO
Salvacaça
Sociedade Agro-Pecuária
Cinegética 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,
Km42
6060-557 Zebreira

Zonas de Caça
Associativa / Association
Hunting Zone

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

ALDEIA DE SANTA
MARGARIDA
Associação de Caçadores
de Aldeia de Santa
Margarida
José Francisco Pereira
Rua Dr. Henrique Carvalho
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 – Odívelas
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 Jóia
Rua de Santo António, 46
6060-511 São Miguel d'Acha
277 937 167 / 963 088 302

turismo de natureza e caça / nature tourism and hunting

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

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

Associação de Caçadores da Sra. do Almortão
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, 13-1º B
6000-213 Castelo Branco

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

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

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

PROENÇA-A-VELHA
Associação de Caçadores de Proença-a-Velha
Fernando Geraldes
Rua Ruiuvo Godinho, 14 – 3º Dto.
6000-275 Castelo Branco
966 067 025

ROSMANINHAL / CEGONHAS
Associação de Melhoramento 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 Jóia
Rua de Santo António, 46
6060 São Miguel d'Acha
963 088 302

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

Associações culturais e recreativas / Cultural and recreational associations

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

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

ALDEIA DE SANTA MARGARIDA
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 Industrial, sala 9
6060-182 Idanha-a-Nova

AJIDANHA/ Teatro de Idanha-a-Nova / Teatro Estúdio São Veiga
(Cultural)
Rui Pinheiro
Associação: 938 983 960
ajidanha@gmail.com
www.ajidanha.com
www.ajidanha.blogspot.com
Av. Mouzinho de Albuquerque 61 A, 6060-178 Idanha a Nova

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

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

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, 1º
6060 Idanha-a-Nova

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

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

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_I@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

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

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

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

MUDA – Movimento de União e Defesa Animal
(Social)
mudaidanha@gmail.com

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.direccao@gmail.com
Rua da Amoreira, 3
6060-041 Idanha-a-Velha

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

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

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

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

associações culturais e recreativas / cultural and recreational associations

Raia dos Sonhos –
Associação Cultural e
Recreativa do Ladoeiro
(Cultural)

Nuno Correia
963 826 558
raiaossosonhos2010@
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 – 2º Esq.
2745-195 Queluz

Grupo de Cantares
Tradicionalis 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

Cantigas D’Aldeia
(Musical)

Rua da Cruz, 34
6060-071 Monfortinho

MONSANTO

Adufeiras de Monsanto
(Musical)

Joaquim Manuel da Fonseca
277 314 415 / 969 216 305

Bairro dos Cebolinhos,
Apartado 1
6060-091 Monsanto

Associação de Amigos
do Carroqueiro
(Social)

Ricardo Pires
967 324 111
Av.1º Cabo José Martins
Silvestre, 6
6060-175 Monsanto

ACRAM – Associação
Cultural Recreativa dos
Amigos Monsanto
(Cultural)

Jorge Azinheiro
219 341 972 / 966 917 421
jazinheiro@hotmail.com
Rua Gago Coutinho, 14 – 3º Dto
2675-509 Odivelas

Associação 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
Adinjeiro
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
Rosmaninha

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 Sovente
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)

Sofia Gonçalves
924 045 130
277 937 152
adepac@sapo.pt
www.adepac.pt
Largo de Stº António s/n
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
Tradicionalis de São
Miguel d’Acha
(Musical)

Sofia Gonçalves
924 045 130
277 937 152
adepac@sapo.pt
www.adepac.pt
Largo de Stº António s/n
6060-511 São Miguel D’Acha

SEGURA

Associação Desportiva
Recreativa e Cultural
Segurense
(Sports, Recreational, Cultural)

José Manuel Galvão
Lopes
Maria Leonor Monteiro
Lopes
917 837 886
Adcrs1938@gmail.com
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 Zebreiraense
(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

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
Idanha-a-Nova
277 202 242
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
102 Adufe 2024/2025

Galerias de exposição
Ter. a Dom.: 9h-13h / 14h-17h
Exposições encerradas à Seg.
Bilhetearias
Ih antes do início do espectáculo
Serviços Administrativos
Gabinete de Apoio ao
Desenvolvimento, Antropologia,
Arqueologia, Geologia, Turismo,
Conservação e Restauro
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Exhibition spaces
Tuesday to Sunday: 9am-1pm / 2-5pm
Closed on Mondays
Ticket office
One hour prior to the show
Administrative Services
Support for Development,
Anthropology, Archaeology,
Geology, Tourism,
Conservation and Restoration
Monday to Friday: 9am-1pm / 2-5pm
Gabinete de Turismo
da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova
Idanha-a-Nova Town Hall
Tourism Department
Seg. a Sex.: 9h30-13h / 14h-16h.30
turismo@idanha.pt
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

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

Centro Cultural Raiano
Raiano Cultural Center
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 202 900
102 Adufe 2024/2025

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
Posto de Turismo / Lagar de Varas, Rua do Lagar
277 914 280
Monsanto
Rua Marquês da Graciosa
277 314 642
Penha Garcia
Rua do Espírito Santo
277 366 011
Proença-a-Velha
Núcleo de Azeite – Complexo de Lagares de Proença-a-Velha
Olive Oil Centre – Oil Press Complex of Proença-a-Velha
Rua do Poço Novo
277 312 012
Encerrado temporariamente
Temporarily closed
Segura
CIB – Centro de Interpretação da Biodiversidade
CIB – Biodiversity Interpretation Centre
Estrada Nacional 355
Para informações contactar o Gabinete de Turismo: 277 202 900
Monfortinho
Turismo de Monfortinho/ Turismo do Centro
Monfortinho Tourism
Av. Conde da Covilhã
Termas de Monfortinho
277 434 190

Estaleiro Municipal
Municipal Facilities
Av. Joaquim Morão
6060-713 Idanha-a-Nova
277 200 570
Seg. a Sex.: 8h-12h30 / 13h30-16h30
Monday to Friday:
8-12.30pm / 1.30-4.30pm

Fórum Cultural
Cultural Forum
Rua de São Pedro, 31
6060-111 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

Largo 25 de Abril
6060-127 Idanha-a-Nova
277 208 081
cyber@cm-idanhanova.pt
Espaço Sênior: 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
277 200 570 / 210 443 709
saude@idanha.pt
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 / 13h30-16h30
Monday to Friday:
8-12.30pm / 1.30-4.30pm

Fórum Cultural
Cultural Forum
Rua de São Pedro, 31
6060-111 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
9h-13h / 14h-17h30
9-1pm / 2-5.30pm

Centro Documental Raiano
Incubadora de Empresas
277 201 132
8h-19h
8am-7pm

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
9h-13h / 14h-17h
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:
9-12.30pm / 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:
9-12.30pm / 2-4pm

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

informações úteis / useful information

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 1º 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
Seg. a Sex.: 9h-12h30 / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-12.30pm/ 2-5pm

Alcafozes
Qui.: 18h-19h
Thursdays: 6pm-7pm
Aldeia de Santa Margarida
277 313 545
Seg. a Sex.: 18h-19h
Montday to Friday:
6pm-7pm

União de Freguesias Monsanto/Idanha-a-Velha Monsanto
277 314 633 / Fax: 277 314 639
Seg. a Sex.: 9h-12h no Espaço Cidadão
Citizen space Monday to Friday: 9am-12pm
Ladoeiro
277 927 332
Seg. a Sex.: 9h-13h / 14h-17h
Monday to Friday:
9am-1pm/ 2-5pm
Medelim
277 312 152
Ter.: 13h30-14h30;
Sex.: 19h-20h
Tuesday: 1.30-2.30pm;
Friday: 7-8pm

União de Freguesias Monfortinho / Salvaterra do Extremo Monfortinho
277 434 383
Seg., Qua. e Sex.: 8h30-10h
Monday, Wednesday and Friday: 8.30-10am
Termas de Monfortinho
Seg., Qua. e Sex.: 10h-12h30 / 14h-17h; Ter. e Qui.: 8h30-12h30 / 14h-17h
Monday, Wednesday and Friday: 10am-12.30pm / 2-5pm; Tuesday and Thursday: 8.30am-12.30pm / 2-5pm
Salvaterra do Extremo
277 455 276
Seg., Sex.: 14h-17h
Monday and Friday: 2-5pm
Oledo
277 937 631
Ter. e Sex.: 19h-20h (verão); 18h-19h (inverno)

informações úteis / useful information

Tuesday and Friday: 7–8pm (summer); 6–7pm (winter)

Penha Garcia
277 366 102
Fax: 277 366 172
Seg. a Sex.: 14h–17h
Monday to Friday: 2–5pm
Proença-a-Velha
277 312 385
Seg. a Sex.: 18h–19h
Monday to Friday: 6–7pm
Rosmaninhal
277 477 366
Ter. e Sex.: 10h–12h, Edifício dos CTT
Tuesday and Friday: 10am–12pm, CTT building
São Miguel d’Acha
277 937 034
Seg. e Qui.: 18h–19h15
Monday and Thursday: 6–7.15pm
Toulões
277 910 195
Ter. e Sex.: 18h–19h
Tuesday and Friday: 6–7pm

União de Freguesias
Zebreira / Segura
Zebreira
277 427 401
Fax: 277 427 434
Seg. a Sex.: 9h–12h30; 14h–16h
Monday to Friday: 9am–12.30pm; 2–4pm
Segura
277 466 111
Fax: 277 466 000
Seg. a Sex.: 8h–12h30
Monday to Friday: 8am–12.30pm

Hospital / Hospital

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

Centros de Saúde / Health Centres

Idanha-a-Nova
277 200 210
Fax: 277 202 903
Extensões:
Units:
Alcafozes
277 914 157
Aldeia de Santa Margarida
277 313 593
Idanha-a-Velha
277 914 263
(Junta de Freguesia) (Parish)
Ladoeiro
277 927 170
Medelim
277 312 163
Monfortinho
277 434 112
Monsanto
277 314 283
Oledo
277 937 623
Penha Garcia
277 366 113
Proença-a-Velha
277 312 211
Rosmaninhal
277 477 119
Salvaterra do Extremo
277 455 131
São Miguel d’Acha
277 937 564
Segura
277 466 203
Termas de Monfortinho
277 434 543
Torre
277 434 318
Toulões
277 910 217
Zebreira
277 427 153

Farmácias / Chemists

Idanha-a-Nova
Andrade
277 202 134
Fax 277 202 164
Seg. a Sex.: 9h–19h10
(não encerra para almoço)
Sáb.: 9h–13h10
Monday to Friday: 9am–7.10pm (open during lunch hours)
Saturday: 9am–1.10pm
Ladoeiro
Serrasqueiro Cabral
277 927 133
Fax 277 927 132
Seg. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h
Sáb.: 9h–13h
Monday to Friday: 9am–1pm / 3–7pm
Saturday: 9am–1pm
Medelim
Melo – Posto de medicamentos
277 312 391 (Tel. / Fax)
Seg. a Sex.: 15h–16h55
Monday to Friday: 3–4.55pm
Monsanto
Monsantina
277 314 040
Seg. a Sex.: 9h–13h / 15h–19h
Sáb.: 9h–13h
Monday to Friday: 9am–1pm / 3–7pm
Saturday: 9am–1pm
Rosmaninhal
Serrasqueiro Cabral – Posto de medicamentos
277 477 481
Ter. Qua. e Sex.10h–12h30
Tuesday, Wednesday and Friday: 10–12.30pm
São Miguel d’Acha
Andrade – Posto de medicamentos
277 937 640
Seg. Qua. e Sex.: 10h–13h / 15h–18h
Monday, Wednesday and Friday: 10am–1pm / 3–6pm
Termas de Monfortinho
Andrade – Posto de medicamentos
277 434 418
Ter. Qui.e Sex:10h–13h / 15h–18h

Tuesday, Thursday and Friday: 10am–1pm / 3–6pm

Zebreira
Freitas
277 427 264
Fax 277 427 010
Seg. a Sáb.: 9h–13h30 / 15h–19h
Monday to Saturday: 9am–1.30pm / 3–7pm

Bombeiros / Fire Department

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

GNR / (National Republican Guard)

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

Idanha-a-Nova
Terminal Rodoviário
Bus Terminal
Av. Joaquim Morão

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
Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo
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:
1 caixa – EN 239 – Eugénia
Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo
1 caixa – Ed. Junta de Freg.
2 units:
1 unit – EN 239 – Eugénia and Balcão de Caixa Crédito Agrícola Mútuo
1 unit – Ed. Junta de Freg.
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

Táxis

Ladoeiro
Táxis filipe, Lda
934356823
Representante: Manuel Fernandes

informações úteis / useful information

Idanha-a-Nova
Transportes Idanhenses, Lda
967 070 405
Representante: António Sousa

Ladoeiro
Táxi Central do Ladoeiro, Lda
968 040 406
Representante: Alcides

Penha Garcia/ Monfortinho
Sociedade Transportes Automóveis Penhagarcense, Lda
967 843 558 / 966 517 673
Representante: Maria Natunes / Manuel

Zebreira/ Termas Monfortinho/ Monfortinho
Elisabete Gouveia, Unipessoal, Lda
964 940 562
Representante: Elisabete Gouveia

S. Miguel D’ Acha
Emília Pereira Táxi, Unipessoal, Lda
966 773 283
Representante: Emília

Zebreira/ Segura/ Rosmaninhal/ Toulões
Rosmaninhense Táxi, Lda
961 716 366
Representante: Hugo Laranjo

Monsanto
Táxi Manuel Pires Lopes, Lda
919 523 684
Representante: Manuel

Zebreira
Costa Mendes & Filhos, Lda
963 376 551
Representante: Diamantino

Idanha-a-Nova/ Proença-a-Velha
João Ferreira & Piedade Ferreira, Transporte de Táxi, Lda
934 397 337
Representante: João Ferreira

24 YEARS OF ADUFE

page 3

Dear readers of the cultural magazine *Adufe*,

It is with great pleasure that I leave a few words in this edition of *Adufe* — the last one in which I will take part through this editorial.

Twenty-four years have passed since we launched what was then a cultural agenda, which has since evolved into the publication you hold today. More than a cultural guide, *Adufe* has become a national and international reference in the field of cultural publishing, allowing for a free and dynamic outlook on artistic creation, with content that is both credible and carefully crafted, in text and in image. This edition continues its mission of reaching its readers, who have consistently expressed a strong desire for its presence, particularly in its physical form. For me, this final edition as Mayor of Idanha-a-Nova is especially meaningful — both for its content and because it marks a personal farewell. From the very first issue, we challenged a remarkable team, one that grew over time, whose motivation and positive energy I wish to acknowledge and thank. Edition after edition, their work has helped *Adufe* become the reference it is today. The result could only be, as many have recognised, an example of high-quality artistic production. It contains everything it should: the very best of our heritage, both classified and unclassified, from natural assets — geological and biological — to historical and cultural legacies. Over the years, *Adufe* has borne witness, with great dignity, to the local, regional, national and international recognition of Idanha's heritage: its classification, the knowledge and flavours that define Idanha-a-Nova, its people, and the millennia-old influences that shape it — Roman, pagan, Islamic, Jewish and Christian. This is a territory shaped by 480 million years of evolution, reflected in its landscapes, its products of excellence — organic and non-organic, certified or otherwise

— and in its knowledge, whether formally recognised or not. We have documented practices as they once were and as they are today, exploring how things were done and how they should continue to be done, seeking out testimonies that, although increasingly rare, still survive. We value memory and emerging knowledge alike, tradition and innovation, which we have inherited and for which we hold responsibility, so that they may be passed on to future generations, inspiring them through these references. I recall clearly the moment, now distant, when we first dared to embark on this journey. As we take our leave, we do so having created a legacy we hope will endure — not only through the editions that have already won us over, but also through those yet to come, which will no doubt continue to inspire us. With my deepest regards, Armindo Jacinto

FEIRA RAIANA ARREBITA

page 4

Chef Vincent Farges

Grilled pork brioche and prawn

Arlindo Cardoso

*Founder of Nature Fields –TaskaVakaushi
Steak sandwich with Vakaushi beef
– Wagyu crossbreed*

Chef Leandro Fans

Organic Monte da Silveira lamb skewers, black-eyed pea salad

Chef Hugo Guerra

Mendinha rib, chickpeas, mushroom onion stew, and roasted garlic cream

Chef Renato Cunha

Codfish stew in a pot

Chef Filipe Bilro

Brioche, bordalenga meat, red onion and pennyroyal

Chef Marcella Ghirelli

Alentejo pork sandwich, pepper jelly, gremolata and potato

Feira Raiana, which took place between 26 July and 4 August 2025, was marked by innovation, breaking with certain old habits, modernizing others, without altering its cross-border nature or its purpose of promoting culture, gastronomy and economic relations on both sides of the border, fostering strategies that are not merely regional, nor merely national, but of the planet we all inhabit, the one in which future generations will live. They will thank us if the path we are charting now is the path of sustainability. Once again, the example came, with full legitimacy, from the municipality of Idanha-a-Nova, where the best bio-region in Europe is located, so designated last year by the European Union. Truth be told, without false modesty, not all municipalities can boast having three classifications from UNESCO within their territory: the Naturtejo Geopark of the Southern Meseta; Creative City in the field of Music; and a Biosphere Reserve. This Feira Raiana adopted the motto “One Health, One Planet”. It is not exactly a slogan. It is a strategy transposed to the territory and from there to human kind. This edition lasted ten days, with five stages and 25 concerts, in a venue immersed in organic gardens, full of flowers, shrubs, plants and trees. During these days, countless talks took place, along with unique opportunities for dialogue, with the presence of representatives from all the bio-regions of Portugal and the world. Another universal truth: dialogue generates dialogue. Good practices generate good practices. The 24th Feira Raiana was a multicultural event, with another event within it: Arrebита Idanha Bio, an organization by Amuse Bouche – Food Storytellers that was celebrating here the 5th anniversary of Arrebита, which last year became the first – and the only, for that matter – festival with “Bio” certification, with a very close and natural connection to the municipality of Idanha. It was no ordinary celebration. It was the largest gathering of chefs from across the country in a single place. For those who were not present, one must imagine 58 chefs, all of undeniable prestige, some from restaurants bearing Michelin stars, creating

dishes specifically for the event, using products from short supply chains, from the so-called circular economy, all sharing organic production methods. After Arrebита achieved the Bronze classification in 2023, in which 30 to 60 per cent of the products used are organic, the target at this Feira Raiana was Gold, in which 90 per cent of the products are organically certified. It came close, very close. However, the target of democratizing author cuisine was achieved, making it accessible to the most varied budgets and palates. All dishes had a single price: seven euros. It was an excellent way to break some protocol prejudices in order to recreate the concept of eating from the lap. Or, on second thought, of table to lap.

Victor Augusto

Born in Mozambique, he came to Idanha-a-Nova in 1975. He is Idanhense in soul and heart, this is the place where he married, where he started a family, and where he works. He is a public servant. In his spare time, he enjoys appreciating the good things in life. And he is keen to point out: “I support Benfica”.

Matilde Folgado

Born in Castelo Branco, but with roots in Idanha-a-Nova. She is living and studying in Lisbon, in the second year of a Master's degree in Design Management, at IADE – Faculty of Design, Technology and Communication. She comes to Idanha whenever she can. And she is not a newcomer to the Feira Raiana. “I really liked the dynamic presence of the chefs and the opportunity to try foods that I would not normally try”.

Rute Bilhota

She is from Viseu. She has Alentejo DNA, but she works in Idanha-a-Nova, at Veracruz, an almond producer. Her adaptation to Idanha happened naturally: “It is easy to adapt to such a beautiful place, where nature surrounds us”. It is her first time at the Feira Raiana, but she guarantees it will not be the last.

Cédric Jullian

He is the founder and managing director of the DC&B Group, a consultant to various business training organizations, and technical director of Biomespace, a Portuguese company based in Esposende, specializing in the construction of fully ecological and sustainable housing, which will install its factory in the Industrial Zone of Idanha-a-Nova. As a good Frenchman, he enjoys tasting. “I tried extraordinary dishes at the Feira Raiana”.

Lamin Njie

Originally from Gambia, he lives in the town of Idanha-a-Nova, under the CLAIM – Local Centre for the Support of Migrant Integration. He travelled halfway around the world to get here, via the Spanish route. He works with maestro João Abrantes at the Idanhense Philharmonic. He has been through a lot, but seems to have been born with a smile. Only when he thinks of his muse do tears appear in his eyes. “My muse is my daughter”.

Sara de Sousa

Life has very strange things, doesn't it, Sara? It is hard to understand how someone who was born in Lisbon, who left for Australia, who returned to live in London, who set off again from Lisbon to travel around Europe by bicycle for seven years just to help people she met along the way, should cross paths for the first time with Idanha, where there are “people with heart and a thousand stars”. She will return to Australia, but she knows she will come back one day.

Rafaela Dias

Born in Porto, but living in Santarém. She is a student and has just entered the Faculty of Engineering at the University of Porto, on the Bioengineering degree course. She came with her parents to Idanha-a-Nova as part of the Summer School. It is not her first time in the municipality or at the Feira Raiana. “But this edition has been truly special. I have never seen so many chefs together”.

JOSTEIN HERWIG

page 14

Ensuring a living soil and a diversified landscape is essential.

Jostein Hertwig is the Executive Director of the Global Alliance for Organic Districts, President of the Beras International Foundation, and Coordinator of the Organic Food System Programme. In other words: someone who dedicates his life to the life of the planet. He is Swedish. He has no complexes regarding rurality. He knows the world, but finds in the example of Idanha an inspiration for what the world should be.

What should the world be like?

It may not seem so, but there is something in the world that unites us. It is called land. That place to which one goes and to which one returns. That place where what is planted is harvested. That place is not small, even though it may have the size of a seed.

As you know, Idanha-a-Nova was the first Portuguese Bio-Region. How do you assess the work developed in this region towards sustainability?

Sustainability includes ecological, economic and social aspects. It is a process. It should and must take time. And, most importantly, an inclusive participatory development in each of the sectors, dependent on the resources, opportunities and challenges of each region. I am impressed by the way Idanha-a-Nova has approached its work on sustainability, the process and the results they have achieved, and for me they are truly an inspiring example and deserve the highest score!

What examples of good practices can you draw from the path taken by Idanha-a-Nova?

First of all, I would like to congratulate Idanha-a-Nova on its creativity and commitment to finding its own paths. There are many examples of good practices, such as making the area attractive for young people to stay and also to return to rural areas. Once again, this is the result of successful

development plans and co-creation between the public and private sectors, the establishment of new businesses, and a focus on education, health and housing.

What is your opinion of the Feira Raiana and the initiatives surrounding it?

The Feira Raiana and the initiatives surrounding it are an important meeting point for people and for showcasing the diversity of regional culture. Here, traditional chants and instruments were combined with the latest young stars of music, local food products, mini-seminars and top chefs preparing their versions of tasty dishes.

In your opinion, is the International Network of Bio-Regions at the right scale? What could be improved?

In view of the challenges we face related to health, climate and biodiversity, we may need more initiatives like Idanha-a-Nova. Development in Portugal is promising and extensive, with six Bio-Regions already established and many more on the list to come. However, I do not believe that we have yet reached a critical mass, either in Portugal or globally. It is not easy to say what could be improved, but it is important to showcase good examples. It is also necessary to strengthen the working capacity of the international network, both the International Network of Eco Regions “IN.N.E.R” and the Global Alliance for Organic Districts, the GAOD. To this end, we should encourage young people to participate in our work.

In your experience, especially at the Beras International Foundation, who is usually more open to the transition to organic food systems: public institutions, companies or civil society?

This depends very much on the regional and national situation. For example, where I work, in Stockholm, Sweden, we have good examples of regions and municipalities that take the lead and base their work on development plans for sustainability. An important factor is also the

existence of publicly funded systems, such as school meal programmes. In other parts of the world, public institutions do not have such a vital role and developments are more driven by companies or civil society. The ideal situation is, of course, cooperation between all three sectors.

Should these strategies originate from national governmental institutions or be more effective if they start at a local/regional scale? Is it easier to change public policies from the local level?

For me, it is important that the development of Bio-Regions is rooted at the local level, as this will increase commitment and long-term sustainability. Of course, signals and support from national governmental institutions can be of great importance, both as recognition of initiatives and, to some extent, as structural funding. Here we should hope for the best of all worlds and fruitful cooperation between all levels of society, but always with the local situation as the focus.

Agricultural systems are World Heritage. How can they be better networked?

We are deeply dependent on agriculture and on all the people who dedicate themselves to providing our food. We had almost forgotten this — that food is a basic necessity! The word itself reveals its true meaning, which is culture. Ensuring living soil and a diversified landscape is a necessity. This is undoubtedly a message that we, together with our network, must promote, and as a Bio-Regions network, we must place great emphasis on communication.

Which problem seems to you to have the greatest global impact: hunger or malnutrition? What common instruments can be adopted to address the different problems?

It depends on the part of the world in which we find ourselves. In many countries, the main challenge is hunger. There are many reasons for this, such as nature not being able to produce enough food for people, drought, or in some places excessive

rainfall. In these situations, hunger is often combined with malnutrition. In other parts of the world, we have enough food, but still suffer from malnutrition, which can result in obesity. One of the factors may be ultra-processed food. In fact, obesity at a global level is almost as serious as hunger. In my opinion, hunger is the greater problem, as it is not easy to find solutions. Globally, we have enough food to feed the population. The challenge lies in how we share it with one another. Obesity resulting from unhealthy diets could be more easily addressed, and one of the main factors is awareness.

What steps are essential for a territory to move towards the sustainability of its food system?

First of all, it is essential to have a basic understanding of what a food system is and the importance of having an inclusive and participatory process involving all people in the food chain, policymakers, politicians, research, education and civil society. Then, understanding that this is a complex task — but one that we must carry out! Take small steps and celebrate achievements! The existence of at least some organic farms in the territory is positive. And joining the international network with IN.N.E.R. and GAOD is highly recommended at an early stage.

What is the difference between a Bio-Region and a Bio-District?

At this point there is some confusion and various words are used with different meanings. As far as I know, the European Commission uses both Bio-District and Bio-Region, with Bio-District in its definition adopting more of an inclusive food system approach, while Bio-Region refers to the existence of organic farms, etc., in a region. The concept of Bio-Region in Portugal, I would say, corresponds to a Bio-District in the European definition.

Can you explain the role of the Global Alliance for Organic Districts?

The vision of the GAOD is to co-create a global network capable of supporting the local development of Organic Districts in different territorial

contexts and of scaling up examples of practical solutions; the transformation of global food and agricultural systems as a key to achieving the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs) in general and Sustainable Food Systems in particular. GAOD was created as a platform for global cooperation. It is based on many years of work in Italy, in the first Bio-District in Cilento, on the experience and guidance of IN.N.E.R. in initiating, managing and monitoring a Bio-District, and then being flexible to local conditions.

How can the path towards sustainability be combined with the fight against desertification in territories such as Idanha?

I must admit that this question is somewhat outside my area of expertise. But I am encouraged to note the recent creation of the Network for Organic Agriculture in Deserts and Drylands, and I hope that this work can help in the fight against desertification in territories such as Idanha.

SUSTAINABLE ROOTS

page 20

If the future of sustainability lies somewhere, some of its key players reside in Idanha-a-Nova, believing in the development strategy of this municipality. They come from the most diverse fields of knowledge, from the widest ranges of creativity and technology. Here is how parallel universes come together in a common project, in a shared territory. If the path is made by walking, change is made by changing. For Idanha.

Micha Groenewegen
Sementes Vivas
Ladoeiro

He is Dutch, but speaks better Portuguese than some Portuguese themselves. The seeds of an ambitious project began to germinate at Wageningen University, in the Netherlands, where Micha Groenewegen met Paulo Martinho, from Beira, originally from Penamacor. “I was studying plant breeding, Paulo was studying organic farming.

I knew the technical side, he knew the economic side.” The project to produce organic seeds using biodynamic methods began to take shape. Portugal appeared on the horizon, and Idanha-a-Nova, on its path to becoming the first Portuguese Bio-Region, became the logical choice. Together, with the support of Stefan Doebelin and the Municipality of Idanha-a-Nova, they founded Sementes Vivas (living seeds) at the beginning of 2016, on 25 hectares of the Herdade do Couto da Várzea, under the rural-based business incubator. And thus Micha Groenewegen became an Idanhense. “At the time, the boom of foreigners in Idanha had not yet happened.” After overcoming the language barrier and some cultural shocks, everything fell into place. Life in Idanha followed the process of the seed.

Paulo Barata and Ana Músico
Amuse Bouche – Food Storytellers
Monsanto

They are Paulo Barata and Ana Músico, the soul and substance of “Arrebita”, a Portuguese word that Amuse Bouche took from the biology of words to the synergy of action, in an innovative language that merges worlds into a sustainable reality. The relationship with the municipality of Idanha began with Sangue na Guelra. “Sangue na Guelra was a symposium we organized in 2018.” The theme was The Power of Food, which unfolded into sub-themes: The Power of Politics and The Power of Money, linking them into a single question: “How can a politician, in a position of power, use it for the benefit of their land, municipality, region?” They posed this question to Armindo Jacinto, president of the Municipality of Idanha. The answer translated into a Bio-Region. The answer sparked the curiosity of the interlocutors about the territory, before they fell in love with it, before they moved their lives to Idanha. During the pandemic, Amuse Bouche was the only organization to create a festival, in any area. For this and much more, Arrebita is not just any festival; it has something magical, something democratic about it. It involves chefs,

many of them Michelin-starred, who have already worked at Idanha-a-Velha and Penha Garcia and, more recently, at Feira Raiana, which narrowly missed out on a Gold rating (90% organic products). It involves people. And there is nothing more sustainable than that.

Pedro Barroso
Miosótis

Miosótis’ relationship with the municipality of Idanha-a-Nova is long-standing. “It began when we were contacted to encourage us to sell organic products from Idanha producers in Lisbon.” The connection made perfect sense. “Idanha focused its development strategy on organic farming and sustainability.” Miosótis, a supermarket chain exclusively offering organic products, has as its purpose this rapprochement between rural and urban realities, which sometimes seem like distant galaxies, exactly to the extent that separates “production and consumption territories.” This relationship has never been merely commercial. It quickly created bonds of cultural exchange, as if the land itself were revealed through the products. “It made us feel that Idanha is very special.” It is easier when one is “the child of a woman from Beira and a man from Trás-os-Montes who moved to Minho. My Beira side has always been the stronger one.” It was, therefore, an excellent pretext to gently yield to the morphology of the territory through the textures of reason.

Joaquim Rodrigues
and Cidália Santos
Biomespace
Idanha-a-Nova

Biomespace is an innovative Luso-French company that has developed a fully sustainable house, with complete autonomy. It is a new concept, offering ecological solutions to a myriad of very serious problems, some national, others global, logically starting with global warming, with all the clear manifestations of what human beings, in Anthropocene, are capable

of doing to humanity. In these strange times, when the Right to Housing seems more like a worn-out chapter of the Constitution, a post-modern mirage, this housing solution makes what has become virtually inaccessible more attainable. These houses, modular and versatile in construction, leave zero footprint. This means they do not require connection to the water or sanitation networks and have full capacity to produce their own energy, functioning in an integrated way under the same roof.

“We are from Barcelos, we live in Esposende, but the company was created in Mira. The relationship with the municipality of Idanha began six years ago. It was a combination of coincidences and a lot of energy from the president of the Idanha municipality, who convinced us to come here.” There is no technology that can teach us what can only be learned through the senses. “This is exactly what is happening to us with Idanha. We have learned to enjoy it.” By enjoying it, everything became clearer. They chose Penha Garcia to settle their lives. In the industrial zone of Idanha-a-Nova, Biomespace will install its production unit. The house has found its home.

Gonçalo Amorim and Cl udia Costa
Food4Sustainability CoLAB
Penha Garcia
Food4Sustainability CoLAB is, above all, a life project, acting across the present for a sustainable future. It functions as a seed, operates as a cycle. It is a catalyst for good practices, structuring, dialoguing, and educating, in harmony with the development strategy of the municipality of Idanha, the first Portuguese Bio-Region. It is no coincidence that the first CoLAB of Beira Baixa was born here, created to place Idanha at the global forefront of innovative processes, technological or otherwise, in a rural territory. The objective, therefore, is shared, common to both Idanha and humanity: sustainable agri-food production within biologically-based systems, generating self-sufficiency through a circular economy. The name says almost everything. Food4Sustainability CoLAB is collaborative, with the

municipality of Idanha as its driving force, as well as multiple partnerships between academic institutions and the business sector. From this, a love for the territory was born, which Gonçalo Amorim and Cl udia Costa, now residents of Penha Garcia, have already made part of themselves. “It all started on a professional level, but this project has also become our life project. Today, our life revolves around Idanha. We can no longer be away from here.”

LOCAL CATTLE, COWS, SHEEP, GOATS AND PIGS *page 32*

Livestock can provide clues to the socio-economic history of a region. In Idanha, sheep and goats were predominant, but they have been replaced by cows due to consumption habits, agricultural policies, and the lack of shepherds.

Cachena cattle

Very rustic, they are especially adapted to mountain pastures and geology, grazing freely and semi-wild throughout the year. Originating from the Vila Real region, they nearly became extinct in the 1980s. Compact animals with an excellent sense of smell and good mothers who care for their young. They were widely used as draught animals for ploughing and pulling carts.

Mertolenga cattle

Highly adapted to difficult landscapes and poor pastures. Other southern breeds were not suitable for agricultural work, so this breed was valued for ploughing slopes and hills. It can adapt well to a semi-wild system.

Black Merino Sheep

Dark in colour and considered rustic and well adapted to the poor pastures of the Idanha region. It is believed that ancestral Merinos were black and arrived in the Iberian Peninsula with the Phoenicians, Greeks, and Carthaginians. Others argue that this breed originated in the Iberian Peninsula. In any case, it is an excellent resource for the type of pastures in the region.

Beira Baixa Merino Sheep

There are various theories about its origin, but it is generally considered one of the easiest breeds to manage, with a very gentle character. Its wool is regarded as among the best in the world. Small and very rustic animals, adapted to poor pastures and the extreme climate of Beira. They were once on the brink of extinction, but now they are recovering.

Charnequeira Goat

The name comes from its adaptation to the heathland ecosystem, with low shrubs and poor soils, which are abundant in the Idanha region. Hence its importance in the agricultural economy, as a way to manage and use secondary land. This breed was once among the most numerous in Portugal but has suffered a sharp decline due to a lack of shepherds, similar to other breeds.

Churra do Campo Sheep

It is believed to be descended from primitive sheep from the northern mountains. Small in size and extremely hardy, it can survive on very poor pasture. Now very rare, it is one of the most endangered breeds, surviving only thanks to the efforts of official organisations.

Alentejano Pig

As the name indicates, it is native to the Alentejo, well adapted to an extensive system based on acorns and natural pastures, dominant in the south of Portugal. It is believed that the Romans already appreciated this breed: There is no other animal from which so many things can be used to satisfy the palate; it has about fifty different flavours.

Bisaro Pig

Initially characteristic of the Tr s-os-Montes region, considerable efforts have been made to recover the breed. Tall-legged with large drooping ears, it has been an ally of rural life for centuries, being essential in feeding the population, as it is easy to raise and all parts are used and preserved, such as in sausages and smoked products.

PEDRO AUGUSTO CAMACHO VIEIRA – 50 YEARS OF DEMOCRACY *page 42*

He was not from Idanha, but he left an indelible mark on the municipality of Idanha-a-Nova. However, strange as it may seem, the first mayor of the municipality under democracy is almost a legendary figure, as if his memory had been erased from the slate of life and lost in the mists of history. As if nothing remained from those times. In the collective history of Portugal, his younger brother, Augusto Camacho Vieira, became much better known. Like him, he spent his childhood and adolescence in Figueira da Foz, and like him, he spent his youth between Figueira da Foz and the city of students. Like him, he graduated from the Faculty of Medicine of the University of Coimbra, but unlike his brother, who specialised in Orthopaedics and Sports Medicine, Pedro Camacho Vieira specialised in Pulmonology.

Pedro Augusto Camacho Vieira early displayed his activist side in resisting the regime

His brother Augusto Camacho Vieira was known as ‘the national football team doctor’ and also for his love of Coimbra fado. He first made a name for himself at the ‘Os Belenenses’ Football Club and then serving the national football teams, where he remained for 38 years. He passed away in 2018 at the age of 92. Pedro died in Ponte de Sor in 1982 in a car accident while returning from the Casa do Concelho de Idanha in Lisbon. His life and work were thus cut short by tragedy. Pedro Augusto Camacho Vieira was baptised with his father’s names, with the surname Camacho coming from his paternal grandmother’s family. It is his son José Pedro, a retired teacher living in Bombarral, who helps us piece together his life. He was born on 5 December 1922, in the small parish of Godinhela, municipality of Miranda do Corvo, district of Coimbra. He was the son of Albertina da Costa Fernandes,

a primary school teacher, born in Lavariz, Montemor-o-Velho, Coimbra, and Pedro Augusto Vieira, an army officer, born in Funchal, Madeira. Pedro Augusto graduated in Medicine from the University of Coimbra in the late 1940s, during the long dictatorship of the Estado Novo, having been a student of Professor Egas Moniz, the first Portuguese doctor to win the Nobel Prize for Medicine in 1949. He later specialised in phthisiology, a field linked to the study and treatment of tuberculosis, a disease with a long and dark history in Portugal, which would later give rise to the specialty of pulmonology. At the University of Coimbra, one of the oldest academies in the world, Pedro Augusto Camacho Vieira early displayed his activist side in resisting the regime, although still far from the student conflicts of the mid-1950s or the major academic crisis of the late 1960s, which were preceded by the Colonial War that broke out in 1961 and the massive wave of emigration, which caused many generations of Portuguese to be lost to the diaspora, leaving many villages across the country to fend for themselves.

At the University of Coimbra, Pedro Augusto soon revealed his interventionist side in resisting the regime, although he was still far from the academic conflicts of the mid-1950s or the great academic crisis of the late 1960s. In between, there was the colonial war, which began in 1961, and the huge wave of migration, which led to the loss of generations of Portuguese to the diaspora, leaving many villages across the country to fend for themselves. The University of Coimbra, and its staunch integralists, had strong ties to the Estado Novo, as it was Salazar’s alma mater. The academic movement (and the University of Coimbra was no exception) took a pendulum swing in the anti-fascist struggle. Pedro Augusto was a member of the University of Coimbra Students’ Association, whose president at the time was Francisco Salgado Zenha, a lifelong friend. When he obtained his doctorate, he abandoned his academic pursuits and, for a short period, lived in Lisbon, where he began to practise medicine.

At the time, with a few exceptions, the life of a doctor was not a sedentary one. Poverty was rife in the country and the vast majority of the Portuguese population did not receive healthcare. The average life expectancy in 1950 was 58 years for men and 61 for women. People lived short lives and died young. Isolation killed more than old age. In the most remote parts of this proud and lonely Portugal, doctors were like blessings. Pedro Augusto left Lisbon and, as a doctor, travelled around the country. First in Montoito do Alentejo, then in Beira Baixa, in Escalos de Baixo, Cebolais de Cima, Castelo Branco. However, his life would forever be linked to a village which, in the distant 16th century, during the reign of King João III, became the seat of the municipality of Idanha-a-Nova and which João Lopes Dias, in Etnografia da Beira (11 volumes), describes as follows: ‘Between the rivers Aravil and Ponsul, in a wide open field where the sun wanders without the obstacle of large hills or high mountains, clinging to the ground, lost in the whiteness of the horizon, lies the small but very fertile village of Ladoeiro’. It was from Ladoeiro that a letter was sent one day asking this young doctor to settle there. Ladoeiro already had a resident doctor, Dr António Pina Gonçalves, who was also the president of the parish council. Ladoeiro was a God-fearing and supporter of the National Union village, but always highly politicised. Ladoeiro also had a pharmacy. That pharmacy was run by a woman ahead of her time. “That woman was my mother, who graduated from the Faculty of Pharmacy of Porto in the academic year 1943/1944. She opened Farmácia Moderna in Ladoeiro, which was located in Largo da Avenida. It was the first pharmacy in the villages of the municipality. Until then, there was only one, in the municipal seat,’ recalls her son, José Pedro, with emotion. This fact illustrates the era well: ‘My mother was the second woman to obtain a driving licence in the district of Castelo Branco, in the late 1940s.” Deolinda Pinheiro Paixão, born on 14 April 1917 in Alcafozes, was the daughter of Francisco Pires

Paixão, a primary school teacher and school inspector, born in Ladoeiro, and Isaura Gonçalves Pinheiro, a native of Vila Velha de Ródão. It was only natural for a doctor to meet a pharmacist. They met in Ladoeiro, fell in love in Ladoeiro, and married in Ladoeiro on 16 October 1954. On 30 September 1955, José Pedro Camacho Vieira was born in Coimbra. Life, however, was in Ladoeiro, Idanha-a-Nova. And in Ladoeiro, life was not always peaceful. Pedro Augusto, who in 1958 was an enthusiastic and strong supporter of Humberto Delegado’s candidacy for the presidency of the Republic, would eventually come into conflict with the other doctor in Ladoeiro. This issue escalated, dividing the village as if it were two places in one. Pedro Augusto continued to travel around the villages of the Castelo Branco district, having been director of the National Tuberculosis Assistance Dispensary (IANT) in Idanha-a-Nova and Castelo Branco, as well as director of the Enfermaria Abrigo (Castelo Branco), where tuberculosis patients were hospitalised. In the 1960s, he practised his profession in Idanha-a-Nova and, at the same time, at the Hospital da Misericórdia in Castelo Branco, at a time when the district hospital was still a mirage. José Pedro, his son, who spent his childhood and youth in Ladoeiro, remembers well the poverty that existed there: ‘At school, I remember that not all children like me had shoes to wear.’ He also remembers that his father, at 11pm sharp, used to lock himself in his office to ‘listen to the BBC, as well as the broadcasts of RPL (Rádio Portugal Livre), which came from exile’. He remembers 13 February 1965, how his father ‘was upset, turned inside out’ when he heard, in the voice of Manuel Alegre, in Algeria, the news of the death of Humberto Delgado, assassinated at the hands of the PIDE, in Olivença. Those wounds, like others, only time could heal. Even with Salazar dead and buried, the death throes of the dictatorship were long and particularly violent. Until 25 April 1974, which was half a century ago this year. For democrats, it seems like

yesterday; for those who are nostalgic, it may seem like an eternity. After April 25, with its turbulent periods, to which Idanha-a-Nova was not immune, Pedro Augusto Camacho Vieira, who was a prestigious doctor and, above all, “a man of the people,” assumed his political responsibilities, joining the Administrative Commission that managed the City Council of Idanha -a-Nova, initially chaired by Aprígio Leão de Meireles, who resigned less than a year later. Pedro Augusto naturally ran for mayor in the first local elections in the history of Portuguese democracy, on December 12, 1976, which he won for the Socialist Party. Joaquim Morão, a veteran of the PS and local government, was then a young man: “I met Dr. Pedro Camacho Vieira already in politics, on April 25. Before that, however, still during the Estado Novo, Ladoeiro, where he lived, was already very politically active. When he ran for election in 1976, I was already on his list.” Although he was not born in Idanha, “he considered Idanha his home. He was a curious and interested man, with an enormous capacity for work. And he got on very well with people. The people of Idanha knew him and liked him. This was clearly demonstrated in the first elections.” At that time, the municipality lacked everything, including basic infrastructure such as sanitation, water, and electricity in many villages in the municipality. “And the local government’s coffers were empty.” The work undertaken by the first mayor of Idanha-a-Nova in democracy was immense. “Despite all the difficulties, I view his actions very positively.” Furthermore, “he continued to be a doctor, which caused him many problems with the opposition.” At the time, he was not working full-time at the Town Hall. To sum up a long story: “He came here to bring some order to this. And he did some very interesting things, with vision. He laid the foundations for almost everything, because everything was lacking. The municipal market, sanitation projects, water, electricity. He had a vision for the future. He did some very interesting things and,

unfortunately, he didn’t have time to accomplish some of them. He was a person who had a big impact on me, and it was with him that I started in this. Even today...” In the local elections of December 16, 1979, Camacho Vieira ran again and won again. “I remember Arlindo Carvalho (another PS veteran) staying at Dr. Camacho Vieira’s house and us walking around the municipality, from village to village, with his guitar,” recalls Joaquim Morão, then vice-president of the Idanha-a-Nova City Council. Everything indicated that Pedro Augusto would continue his work and run for a third term as mayor of Idanha-a-Nova, scheduled for December 12, 1982. The doctor from Ladoeiro did not stand for re-election, but remained mayor of Idanha-a-Nova until his death on March 28, 1982. Joaquim Morão was traveling with him in his car, along with António Catana and his wife, who were coming from the Idanha Council House in Lisbon. “We collided head-on with another car on the way out of Ponte de Sor,” recalls Joaquim Morão. “As far as I know, Joaquim Morão had driven the car to Ponte de Sor, where they changed drivers. My father took the wheel and that ended up being fatal for him,” recalls José Pedro Camacho Vieira, who lost his father on that day, the day of the Procissão dos Passos (Procession of the Steps). “My father left projects at the Idanha City Council for more than a decade,” he says. Idanha-a-Nova lost its mayor. Deolinda Pinheiro Paixão Camacho Vieira was widowed, carrying until the day of her death (January 30, 2002, in Bombarral, alongside her son) a sorrow: that her husband had never been given a fitting tribute. He knew how to be from Idanha.

BAPTISMAL FONTS

page 50

In the Catholic faith, baptismal fonts, by their precise definition in the liturgical hierarchy, represent the first of the sacraments, where the ritual of purification and consecration to Christianity is performed. “What do you ask of the Church of God?” The

baptismal ceremony is the spiritual answer to this question. From the Church, one asks for faith, God’s grace, divine filiation, and eternal life. In the canons of the Roman Catholic Apostolic Church, communion is established through holy water and the Holy Spirit. For adolescents and adults, the baptismal rite involves the Profession of Faith, which entails a tacit – in specific cases, explicit – abjuration of heresy. The Catholic Church instituted the baptistery in the Early Middle Ages – the first period of the Middle Ages, extending from the fall of the Roman Empire in 476 until the confines of feudalism at the beginning of the 10th century – also establishing infant baptism. These circumstances meant that baptism ceased to be performed solely by immersion and could also be performed by infusion. In the Early Christian period, the baptismal ceremonial was performed in adulthood by immersion, in the so-called “Early Christian tubs,” following the paradigm of all paradigms according to Christian tradition: the baptism of Jesus by Saint John the Baptist in the waters of the Jordan River, at Qasr al-Yahud. For all the symbolism they represent, baptismal fonts, an essential instrument of liturgical furnishings, are objects of extreme care and reverence. They are normally located within churches, although this may not always be the case, due to circumstances sometimes trivial, more earthly than heavenly, more related to parish society than to the authority of the clergy. In any case, they should maintain their connection to the space of Eucharistic celebration. There are more and less ornate baptisteries, in all shapes: square, circular, cruciform, hexagonal, octagonal. Some theories suggest that the octagonal shapes of baptismal fonts carry a profound significance, evoking the symbolism of the number eight, the day of Jesus’ Resurrection. The eighth day is the one not found in the human weekly cycle. For Christians, Sunday is not merely the first day but also the eighth day, the day when time opens to the dimension

of eternity. There, in the place of creation, is where faith is found within each individual.

BLUES FROM THE FIELD

page 64

Wild plants with blue flowers that bring an unusual hue of beauty to the landscape. Some are discreet, while others form large patches. What they have in common is that their blue colour never goes unnoticed.

Forget-me-not

Myosotis debilis

A delicate Mediterranean plant that grows near ponds, springs, permanent watercourses, and wet pastures. For this reason, it occurs in very localized areas, with drainage or the sealing of wet habitats being the main threats.

Hound’s-tongue

Cynoglossa creticum

Grows in pastures, cultivated land, olive groves, orchards, and along path edges. Its leaves and seeds have hooks that cling to clothing and animal fur, allowing the ‘seeds’ to be transported over long distances by animals or people.

Seven-Bled Herb

Lithodora prostrata

A small, creeping shrub that grows in pine forests, cork oak groves, and the edges of scrublands. Prefers poor, rocky soils. In spring, it decorates the undergrowth with blue flowers, a characteristic colour of the Boraginaceae family. It has antiseptic properties and helps reduce cholesterol.

Cornflower

Centaurea cyanus

The edible flowers are slightly sweet and spicy, but pleasant. Useful for digestion and stomach ailments. Highly attractive to bees and other pollinators. Grows in vineyards, orchards, and vegetable gardens. Once common in cereal fields, its presence has declined due to herbicide use.

Lupin

Lupinus angustifolia

Bears showy spikes of blue-purple flowers. By late summer, the seeds, similar to lupins, are high in protein. Extensively cultivated in olive groves and pastures to enrich the soil by fixing atmospheric nitrogen.

Blue Jasione

Jasione montana

Grows in poor, acidic soils of various types, including meadows, clearings in scrub, fallow farmland, and other open areas. First flowers appear in May, with flowering continuing until September. Highly valued by wild bees.

Scarlet Pimpernel

Anagallis arvensis

A small plant with bright blue flowers, also found in red. Widely spread by human activity, either as an ornamental or accidentally. Flowers open in sunlight and close at night or during cloudy conditions.

Persian Speedwell

Veronica persicum

Found in cultivated fields, gardens, and along paths, usually in disturbed, fertilized, and moist soils. A multi-stemmed herb covered in hairs. Common throughout the Mediterranean region and easily recognized by its leaves and flowers.

SAVE THE EARTH THAT THE EARTH SAVES

page 72

Deep in the International Tagus Natural Park, the Salva Terra festival, long held in the municipality of Idanha-a-Nova, took place once again from 27 to 30 June. Its purpose was fulfilled: to celebrate multiculturalism, preserve biodiversity, and share a place in its natural state: Salvaterra do Extremo.

Salva Terra (save the earth). Thus, the history of this eco-festival was preserved once again. Despite some growing pains, it has already a long trajectory, as does the crucial mission underlying it – the same mission

from which it takes its name, linking vocation with toponymy. As an eco-festival, it is a rare kind, organized in partnership with the municipality of Idanha-a-Nova, the Union of Parishes of Monfortinho and Salvaterra do Extremo, and, naturally, Quercus – the National Association for Nature Conservation. The genesis of Salva Terra remains intact, more relevant than ever. It addresses a pressing concern of humanity: the preservation of biodiversity, under the protection of one of its natural temples. Given its very nature, it is no coincidence that it has been recognized as the most ecological of festivals. In 2013, at the very first Portugal Festival Awards, it was named the most sustainable festival among the wide variety of events held across Portugal. Even then, the award highlighted the festival’s environmental awareness and the good practices implemented in its organization and execution. It is not merely an event; it is, above all, a behavioural example of how humans should relate to nature. The fact that Idanha-a-Nova is the birthplace of this eco-festival may be due to circumstances, but not chance. Part of the municipality falls within the Naturtejo Geopark of the Southern Meseta, it is a UNESCO Creative City in the field of Music, and a UNESCO Biosphere Reserve. Idanha-a-Nova is also the birthplace of the first Portuguese Bio-Region, elected in 2023 by the European Union as the best Bio-Region in Europe. The 2024 edition of Salva Terra was part of the Idanha-a-1000 programme – coordinated by the Filarmónica Idanhense under the baton of maestro João Abrantes – which, throughout 2024, brought culture to all the parishes of Idanha-a-Nova through nearly 250 cultural activities and no fewer than 100 concerts. This borderland festival, overlooking Spain, is a true ecosystem of creativity and cultural diversity, bringing together arts and artists from multiple corners of the world, united by a shared cause: the planet. Concerts, film screenings, family workshops, lectures on environmental education, conferences, guided walks,

yoga, dances, street performances – Salva Terra thrives on voluntary energy, with artists and instructors embracing this philosophy. Among the diverse offerings was a video installation housing a treasure: “If an Ocean Rained”, a collection of 14 films directed by Filipe Faria (Sete Lágrimas, Noa Noa, mentor of the Festival Fora do Lugar in Idanha-a-Nova) and Winnie Dias. These films take viewers on a journey through Hamburg, Düsseldorf, and Wuppertal in Germany; Zurich in Switzerland; and the historic village of Idanha-a-Velha. Dancers from Spain, Japan, Brazil, and Australia participate, performing to the “Inselberg Partita No. 2” by Sete Lágrimas and compositions by Noa Noa, whose name evokes Paul Gauguin’s 1901 diary-book during his time in French Polynesia, particularly Tahiti. As usual, Salva Terra was limited to a maximum of 1,500 attendees. Across the expansive festival grounds, from the heart of Salvaterra do Extremo to the surrounding nature, various activities took place in diverse forms – or even without defined form. From the Visual Arts workshop themed “Recycle and Recreate”, aimed at families and led by Paula Varandas, to the Accordion workshop, the Folk dance session, and the Dynamics of Expression and Body Creation led by Yosune, the mystical Venezuelan artist, always accompanied by the Cuatro (a traditional Venezuelan instrument). On the Pelourinho Stage, Yosune also performed with Madre Tierra and with the Taranum Ensemble from the Afghanistan National Institute of Music / Portugal. On the Lusco/Fusco Stage, the “territorial” stage, Benedita Santos led Yoga in Nature. Terra Nullius, by Carlos Norton, explored “Humanity and the Individual at Opposite Extremes,” a sonic journey best experienced with eyes closed. On the Bagueira/Misericórdia Stage, equally remarkable performances included Traditional Singing by members from Salvaterra do Extremo and Termas do Monfortinho, representing the Idanha-a-Nova Senior University (USIN). The

extraordinary Adufeiras of Idanha, seasoned travelers of many stages, also performed, bringing wisdom through their hands. Through the streets of the Terra Stage, a group known as Criatura moved. This group is composed of various musicians and artists from diverse creative fields. They do not form a conventional band but rather a multicultural collective – a nomadic troupe traveling through the most hidden popular traditions of their inhabited space, reviving, recreating, and transporting them to the contemporary world in their proper context. At the Lagartos da Fáfá Garden, “Traditional Songs of Afghanistan” were performed under the guidance of Murad Sarkhosh (Afghanistan National Institute of Music / Portugal, who relocated to Portugal in 2021), filling the air with the nostalgia of the Greater Middle East. In the Taste the Earth workshop, gazpacho was proclaimed the king of the hot season. In Territories, Contemporary Art, and Sustainability, Marta Aguiar, Mariana Costa, and Sofia Marques de Aguiar, with photos by João Morgado (architectural photographer), presented the Landscape Together project, a European initiative funded by Creative Europe. It offered a continuous dialogue between heritage and contemporary art in a rural setting. The 2024 edition of Salva Terra was a magnificent cultural meeting, an exchange of ideas. Once again, Salvaterra do Extremo, with its unique identity shaped by the geography of isolation – which in the distant 13th century famously turned its back on Castile – opened its doors and the walls of its soul, making this a place for everyone. As always, all profits from the eco-festival are donated to CERAS (Centre for the Study and Rehabilitation of Wild Animals), a project managed by the Quercus Regional Branch of Castelo Branco.

MOM, I WANT TO BE A BOY!

ANA RITA ALMEIDA

page 116

Boy or Girl? If it’s a girl, pink. If it’s a boy, blue. Dolls and needlework for girls, cars and toy guns and superhero costumes for boys, blessed from birth with the privileges of the male condition. Sex is a biological characteristic; gender is a social construct. An ancestral process of indoctrination, in which a fundamental morality is implanted in the collective consciousness and passed off as hereditary, as if it were the natural order of all things, separated at birth. Ana Rita Almeida, 30, the author—who works as a firefighter with the Castelo Branco Volunteer Fire Department and writes poetry in her spare time—has roots in Idanha, having grown up in the village of Alcafozes, where her family lives. Because of this book, she has already been persecuted by bands of self-appointed moralists, who have difficulty coexisting with individual freedom and, incidentally, with democracy, and who operate at the margins of legality, not to mention basic decency, even civic decency. And all this, imagine, because of this synopsis: “Benedita is preparing for her first day at school and for new challenges, but not everything will go as expected. Little Benedita is not like the other girls. She feels different and identifies entirely with being a boy. Chasing kittens and playing football are her favourite pastimes. Because she feels different, Benedita fears not being accepted—and this, in fact, is the real challenge she will face. But in this story, she will not be alone and will always have her wise Mum to help. Will this feeling of difference affect little Benedita? Will love be strong enough to help her overcome those differences?” Benedita, the author says, written in poetry with magnificent illustrations, “represents all children who feel different,” adding that “we should not judge others for their differences.” It would be good if at least one judge (we know who) roaming about commanding a gang of dimwits, would ponder these words before issuing

sentences or instigating protests over what is common sense, while preaching gender ideology. Because of these infamous persecutions, Ana Rita Almeida’s book has already become a symbol of courage. Patience she sometimes lacks. But courage she does not. Perhaps because this book, her first, was dedicated above all to the children in her family, “to my nieces and my godson.” Gender ideology is a fiction. It is nothing more than an invention of a certain backward conservatism, hiding in a corner of the closet, nestling with its conspiracy theories, waving fear: “the destruction of the traditional family,” “the destruction of society’s natural order,” as they see it. This book is recommended for everyone who has not yet read it, including a certain type of person, those who speak of gender ideology only to impose their own ideology of gender. They do it for one reason: they enjoy the very freedom they wish to deny others. See the difference? Do not be afraid, boys and girls—these are only totalitarian thoughts, little ghostly pets from the time of the old lady. Or was it an old gentleman?

Edition: Cordel D’Prata (2024)



Mamã, Quero ser um Menino!

Ana Rita Almeida

Edição: Cordel D’Prata (2024)

Menino ou menina? Se for menina, cor-de-rosa. Se for menino, azul. Bonecas e labores para as meninas, carrinhos e pistolas e fatos de super-herói para os meninos, abençoados à nascença com os privilégios da condição masculina. O sexo é uma característica biológica, o género, uma construção social. Um ancestral processo de doutrinação, em que uma moralidade fundamental se instala na consciência colectiva e se faz passar por hereditária, como se fosse norma, a ordem de todas as coisas, separadas à nascença. Ana Rita Almeida, de 30 anos, a autora, que é bombeira no Corpo de Bombeiros Voluntários de Castelo Branco e poeta nos tempos livres, tem raízes idanhenses, tendo crescido na aldeia de Alcafozes, onde tem família. Por causa deste livro, já foi perseguida. Tudo por causa desta sinopse: “Benedita prepara-se para o primeiro dia de escola e para novos desafios, mas nem tudo será como esperava. A pequena Benedita não é como as outras meninas. Sente-se diferente e em tudo se identifica com um menino. Correr atrás de gatinhos e jogar à bola são as suas brincadeiras preferidas. Por se sentir diferente, Benedita tem receio de não ser aceite e esse, afinal, é o verdadeiro desafio que vai enfrentar. Mas, nesta história, ela não estará sozinha e terá sempre a sábia Mamã para ajudar. Será que este sentimento de diferença irá impactar a pequena Benedita?

Será que o amor é forte o suficiente para a fazer superar as diferenças?” A Benedita, diz a autora deste livro, escrito em poesia, com magníficas ilustrações, “representa todas as crianças que se sentem diferentes”, acrescentando que “não devemos julgar os outros pelas diferenças”. Por causa destas perseguições infames, o livro de Ana Rita Almeida já se tornou um símbolo de coragem. Paciência, às vezes, não tem. Mas coragem não lhe falta. Talvez porque este livro, o seu primeiro, tenha sido dedicado antes de mais às crianças da sua família, “às minhas sobrinhas e ao meu afilhado”. A ideologia de género é uma inexistência. Não passa de uma invenção de um certo conservadorismo retrógrado, que se esconde no cantinho do armário, muito aninhado, junto com as suas teorias da conspiração, agitando o medo, “a destruição da família tradicional”, a “destruição da ordem natural da sociedade”, como eles a vêem. Este livro recomenda-se a todos os que ainda não o leram, incluindo um certo género de pessoas, aquelas que falam da ideologia de género só para impor o seu género de ideologia. Só o fazem por um motivo: gozam da mesma liberdade de que querem privar os outros. Não tenham medo, meninos e meninas, são só pensamentos totalitários, fantasmínhas de estimação que vêm do tempo da outra senhora. Ou será um senhor?

XXIV FEIRA FERIA RAIANA

Uma Saúde, Um Planeta

26 JUL
— 4 AGO . 2024
IDANHA-A-NOVA
PORTUGAL



26 JULHO
PLATAFORMA MUNICIPAL DOS OBJETIVOS
DO DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL
Sessão Prospetiva da Beira Baixa

26 JULHO — 4 AGOSTO
AGRIFOOD SUMMIT POWERED BY SFT-EDIH
Smart Sustainable Farms, Food
and Trade European Digital Innovation Hub Event

26 JULHO — 4 AGOSTO
ARREBITA IDANHA BIO

26 — 28 JULHO
CELEBRAÇÃO DO CENTENÁRIO
DA AGRICULTURA BIODINÂMICA

29 JULHO — 2 AGOSTO
2.º CONGRESSO MUNDIAL DAS BIO-REGIÕES
Uma Saúde, Um Planeta

29 — 31 JULHO
2.º ENCONTRO DOAN - DRYLANDS ORGANIC
AGRICULTURE NETWORK

26 JULHO — MUNDO CÃO
— ORQUESTRA BAMBA SOCIAL
& TIAGO NACARATO
— VICTOR EINSTEIN
— BÁRBARA LABRES

27 JULHO — MOÇOS DO ADRO
— LUCKY DUCKIES
— ANA ISABEL ARROJA

28 JULHO — MARO
— SARA CORREIA

29 JULHO — MARTA PEREIRA DA COSTA
— RESISTÊNCIA

30 JULHO — ANDRÉ AMARO
— SYRO

31 JULHO — LOS ROMEROS
— JOÃO PEDRO PAIS

1 AGOSTO — ROGÉRIO CHARRAZ
+ LUCIANA BALBY
— HMB
— KURA

2 AGOSTO — ANA LAÍNS
— OS QUATRO E MEIA
— BATEU MATOU

3 AGOSTO — EXPRESSO TRANSATLÂNTICO
— DAVID BUSTAMANTE
— WILSON HONRADO

4 AGOSTO — UNIÃO PORTUGUESA
— FILARMÓNICA IDANHENSE



MERCADO DE PRODUTOS LOCAIS E BIOLÓGICOS . ARTESANATO
FOLCLORE . FADO . MÚSICA TRADICIONAL E FLAMENCO
EXPOSIÇÃO DE RAÇAS AUTÓCTONES E EQUESTRES . GALA EQUESTRE .
MOSTRA DOS SECTORES AGRÍCOLA, ANIMAL, AGROALIMENTAR, FLORESTAL, TURÍSTICO E CULTURAL
ATIVIDADES AO AR LIVRE . ANIMAÇÃO DE RUA . EXPOSIÇÕES





