

*mag*azine

MONTEMURO, ARADA E GRALHEIRA

Trimestral | Nº4 • Inverno 2011

Turismo | Ambiente | Cultura | Projectos

AROUCA | CASTELO DE PAIVA | CASTRO DAIRE | CINFÃES | SÃO PEDRO DO SUL | SEVER DO VOUGA | VALE DE CAMBRA



MONTANHAS MÁGICAS

**A Magia das Tradições de Natal
Prazeres de Inverno na Serra de Montemuro
Rafting no Paiva e Passeios Gastronómicos**

*A revista MAGazine e a ADRIMAG, desejam-lhe caro(a) leitor(a),
um Feliz Natal e um Ano de 2012 cheio de paz, alegria e prosperidade.*



*Catarina Prado, João Carlos Pinho, Lurdes Peralta, Carminda Gonçalves, Cátia Cruz, Cláudia Silva,
Diana Martins, Conceição Júlio, Conceição Barbosa, Clara Pinho, Ana Sousa, Mónica Seixas, Goreti Brandão,
Carlos Teixeira, António Paiva, Sónia Tavares, Marta Pereira, Fátima Rodrigues, Diana Lemos, Manuel Ferreira,
Andreia Gonçalves, Ana Teixeira, Mafalda Brandão, Sílvia Quaresma, Jorge Ferreira, Carla Ferreira,
Raquel Pinho, Marília Brandão, Sílvia Ferreira, Andreia Rocha, Florência Cardoso.*

FICHA TÉCNICA

Propriedade

ADRMAG
Praça Brandão Vasconcelos, 10
Apartado 108
4540-110 AROUCA
Telef.: 256 940 350
Fax: 256 940 359
E.mail: magazine@adrimag.com.pt
Site: www.adrimag.com.pt

Direção Editorial

João Carlos Pinho

Coordenação

Carmina Gonçalves

Redacção

Carmina Gonçalves
Ana Teixeira
Florência Cardoso
Catarina Prado
Cláudia Silva

Colaboração permanente

Município Arouca
Município de Castelo Paiva
Município de Castro Daire
Município de Cinfães
Município de S. Pedro do Sul
Município de Sever do Vouga
Município de Vale de Cambra

Fotografia

Arquivo ADRMAG
Carmina Gonçalves
Ana Teixeira
Ivo Brandão
Pedro Bastos
Susana Duarte

Revisão

Fátima Rodrigues

Design Gráfico e Paginação

Multitema / Tiago V. Silva

Impressão

Multitema

Periodicidade

Trimestral

Distribuição

Gratuita

Tiragem

2000 exemplares

Depósito legal

326348/11



Escreva-nos para:

magazine@adrimag.com.pt, ou

MAGazine "Montemuro, Arada e Gralheira"

Praça Brandão de Vasconcelos, 10 . Apartado 108
4540-110 AROUCA

Editorial

O inverno chegou e com ele a quarta edição da revista MAGazine, que assim completa um ciclo coincidente com as estações do ano. A aposta inicial de levar mais longe a qualidade e a beleza das Serras de Montemuro, Arada e Gralheira, está ganha. O desafio está ganho!

O vento sopra, o céu escurece, as nuvens carregam, a chuva cai, o frio aumenta... mas as Serras do Centro-Norte de Portugal continuam acolhedoras e hospitaleiras para todos os que apreciam a natureza ou gostam de desafiar os picos de adrenalina, numa descida de um dos nossos rios, com maior ou menor grau de aventura. Encontrará nas linhas de água que descem destas serras excelentes condições para a prática de todas as actividades ligadas aos desportos de aventura fluviais. É no inverno que estes desportos ganham maior dimensão nesta região, que disponibiliza um conjunto de actividades e de empresas que se empenham em fazer da sua estadia, uma experiência inesquecível. Desafie a adrenalina!

O inverno, no entanto, não é apenas sinónimo de mau tempo. Inverno é também tempo de Natal, época de alegria, de família, de solidariedade, de paz e boa vontade. É também sobre o Natal nas Montanhas Mágicas, que escrevemos nesta quarta edição da MAGazine, apresentando-lhe as iguarias tão próprias da época natalícia e os locais onde as poderá saborear. Desafie as papilas gustativas!

O Natal, é época de novas esperanças e novos sonhos. Formulam-se votos e desejos de muitas felicidades e a época de festas só culmina num Novo Ano que se espera traga sempre muitas e boas novidades. As previsões para o próximo ano são como as nuvens de inverno, negras e pesadas mas, temos que ser positivos, temos que ser optimistas, temos que ser empreendedores, temos que ser inovadores, em suma, temos que ultrapassar a crise instalada e fazer de 2012 um ano de inversão da tendência negativa. Desafie a crise!

João Carlos Pinho
Coordenador da ADRMAG



Índice

Editorial

MAG Notícias

Destaque

A Magia do Natal nas serras de Montemuro,
Arada e Gralheira

Prazeres de Inverno na Serra de Montemuro

Rede Natura 2000

Paisagens, Artesanato, Chás, Cultura, Teatro, Percursos
e Alojamento

Programas, Passeios e Aventuras

"Sabores da Serra", Passeios Gastronómicos

A Vitela Arouquesa e o Cabrito da Gralheira

Sabores da gastronomia local

Restaurantes típicos

Nova Temporada de Rafting no Paiva

03 Observatório de Turismo & Ambiente

06	"Geoturismo", um Conceito Multidisciplinar	46
	"Arouca Geopark é um dos melhores do mundo"	46
	Declaração de Arouca	48

11 Satélite Cultural

18	"Doidos" pelo Entrudo nas "Montanhas Mágicas"	49
20	Artes e Ofícios	
22	"Barbearia Arouquense" Resiste ao Tempo e à Modernidade	52

MAG Eventos

27	Calendário de Eventos de Inverno 2011/2012	54
----	--	----

Projectos & Iniciativas

30	ADRI-MAG – 20 Anos de Desenvolvimento Rural	56
31	CRER – Comissão Europeia reconhece projecto da ADRI-MAG como "Boa Prática"	58

Contactos Úteis 59



PROVERE

Programa de Valorização Económica
de Recursos Endógenos

MAG notícias

Arouca na «vanguarda do geoturismo»

Considerado destino de referência mundial nessa área, o Arouca Geopark serviu de plataforma de discussão International sobre o conceito de geoturismo, no âmbito do congresso que decorreu de 9 a 13 de Novembro de 2011. Conceito inovador, que se refere ao turismo que promove a identidade e as características de um território, que envolve a comunidade, o geoturismo constitui-se como uma oportunidade de crescimento económico, de sustentabilidade e de bem-estar dos seus habitantes, baseado na transmissão de conhecimento e da oferta de experiências únicas aos visitantes.

Pela primeira vez, vários especialistas, oriundos de vários países do mundo, debateram o conceito de geoturismo, juntando, pela primeira vez à mesma mesa, as perspectivas da *National Geographic Society* e da *European and Global Geoparks Networks*.



A acção da AGA - Associação Geoparque Arouca e do Município de Arouca foi amplamente elogiada, levando mesmo a que Jonathan Tourtellot, da National Geographic, afirmasse taxativamente que «o Arouca Geopark é um destino de referência, e um dos melhores geoparques do mundo».

«É o que nos diferencia dos demais territórios», afirmou José Artur Neves, presidente da Câmara Municipal de Arouca, que disse encarar a chancela da UNESCO como um estímulo para Arouca «continuar na senda da vanguarda do geoturismo».

Mestrado em geoturismo

A boa nova surgiu pela voz de Artur Sá, que se encontrava em representação do reitor da UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. O também coordenador científico da AGA anunciou, em primeira-mão, que três instituições de ensino superior nacional se juntaram para desenvolverem um inovador mestrado em geoturismo. «A universidade assume um papel relevante neste tipo de iniciativas», explicou. O consórcio envolve as universidades de Aveiro, Minho e Trás-os-Montes e Alto Douro. «Com a formação especializada dos jovens, estamos a contribuir para o desenvolvimento sustentável», considerou.

O “Congresso Internacional de Geoturismo” foi um projecto promovido pela AGA - Associação Geoparque Arouca e co-financiado pelo ON.2, no âmbito do Programa de Acção da EEC PROVERE “Montemuro, Arada e Gralheira”.



Rotas do Volfrâmio na Europa – Memória dos Homens e Património Industrial

Após a participação no Fórum Consultivo dos Itinerários Culturais do Conselho da Europa, no passado mês de Novembro, a Rota do Volfrâmio na Europa – Memória dos Homens e Património Industrial, foi reconhecida oficialmente como um projecto de Rota Cultural e Educativa, do Conselho da Europa.

Conta, a partir de agora, com o apoio técnico do Instituto Eu-

ropeu dos Itinerários Culturais, para a elaboração do dossier final, que deverá apresentar, para assim ser distinguida com a menção honrosa de “Rota do Conselho da Europa.”

ADRMAG participa no Colóquio Associativismo e Empreendedorismo

A importância do empreendedorismo no associativismo, os instrumentos de apoio ao desenvolvimento das organizações do 3º sector e a importância da inovação, qualidade e competitividade das organizações e do território, foram os temas principais no colóquio para representantes de associações de Arouca, que decorreu durante o dia 15 de Outubro, na Biblioteca Municipal.

Uma plateia vasta (com 26 associações representadas), dialogou activamente com elementos da autarquia, da Associação Geoparque Arouca, do projeto AroucaInclui - ADRMAG, da Vougageste e da Federação das Associações do Município de Arouca (FAMA), debatendo temas como a formação ao serviço das associações, como empreender e liderar no associativismo, as oportunidades e os instrumentos de apoio ao associativismo e o regulamento municipal para a concessão de apoios ao desenvolvimento cultural, social, recreativo e desportivo. Foi, ainda, apresentado o **Guia de Boas Práticas na Gestão da Qualidade nas Associações**, desenvolvido no âmbito da parceria ADRMAG/Vougageste, Lda.

Esta acção teve como objectivo fundamental dinamizar redes,



parcerias e a cooperação, encetando um relacionamento estreito entre as instituições e as associações na partilha de informação e conhecimento, no sentido de potenciar a vertente empreendedora das associações.

“Entre o Céu e a Terra”

No passado dia 5 de Novembro de 2011, foi levada a cabo a apresentação do documentário “Entre o céu e a terra” - Os Trabalhos de Manuel do Palheiro”, no Teatro Helena Sá e Costa, no Porto. Este documentário é da autoria de Dânia Lucas, desenvolvido no âmbito do Mestrado em Cinema Documental e financiado pela ADRMAG através do Plano de Aquisição de Competências e Animação do Território (PACA) - PRODER.

A temática central deste documentário é a vida harmoniosa do Homem com a Natureza personificada pela figura do pastor, Manuel do Palheiro, residente na aldeia de Albergaria da Serra e que diariamente rumo à Serra da Freita onde alimenta o sustento e sentido de uma vida. Um retrato vivo do que ainda é o nosso mundo rural, não só das serras de Montemuro, Arada e Gralheira, mas também do resto de um Portugal rural.



Está prevista, em data a definir, a apresentação deste documentário em Arouca, concelho que viu nascer Manuel Tavares da Venda – Manuel do Palheiro, a personagem deste filme.

Vale a pena ver pois dá que pensar!

São Martinho da ADRMAG premeia castanhas de papel

O Centro Novas Oportunidades da ADRMAG participou na **Feira da Castanha em São Pedro de Castelões**, com o objectivo de promover os hábitos de leitura na comunidade, no âmbito do Projecto LER+ integrado no Plano Nacional de Leitura, durante os dias 5 e 6 de Novembro.

Promoveu-se a Hora do Conto, em que foi narrado o conto “A Maria Castanha”, contando com um número considerável de crianças e com os seus pais que participaram activamente na explicação e teatralização de algumas cenas. Pretendeu-se incentivar o gosto pela leitura e fomentar a partilha de experiências entre pais e filhos no âmbito da leitura.

O CNO da ADRMAG dinamizou também um concurso de quadras, subordinado ao tema “São Martinho da ADRMAG premeia castanhas de papel”, envolvendo toda a comunidade desta região, cujo vencedor, Eurico Barbosa Abrantes, recebeu um livro de contos tradicionais, como forma de assinalar a sua participação e especial vocação para a métrica popular.

Segue a quadra vencedora:

*“Já tem fama e tradição
a Feirinha da castanha
S. Martinho deu-lhe a mão
Castelões é quem mais ganha”*

Município de Castelo de Paiva

Hotel Douro 41 premiado com a melhor arquitectura na Europa

O Hotel Douro 41 foi recentemente distinguido com o honroso prémio "Villégiature 2011" para melhor projecto de arquitectura no sector hoteleiro na Europa, batendo concorrentes franceses, gregos e italianos.

Este hotel é considerado um hotel de charme e foi o primeiro hotel português a receber este galardão. Está localizado na freguesia da Raiva, junto ao Rio Douro e a data da sua inauguração está prevista para o final deste ano.

O Presidente do Município, Gonçalo Rocha, congratulou-se com esta distinção europeia e deslocou-se à unidade hoteleira para felicitar os administradores e o arquitecto João Pedro Serôdio, responsável pelo projecto. O Município espera que esta unidade hoteleira e esta distinção possam trazer uma nova dinâmica turística, não só a nível nacional mas também internacional.



Município de Castro Daire

"Setembro Cultural – VI|2011"

Castro Daire assistiu, no dia 18 de Setembro, a mais um acontecimento cultural – "Setembro Cultural – VI|2011" organizado pela Banda de Música dos Bombeiros Voluntários de Castro Daire.

De forma a abrilhantar este evento foram convidadas algumas colectividades, a saber: Fanfarra dos Bombeiros Voluntários da



Lixa, a Sociedade Filarmónica de Mões e Banda de Música de S. João da Madeira, que chegaram pelas 10h00.

Este dia marcou a vila de Castro Daire proporcionando aos castrenses e a todos os forasteiros presentes momentos musicais de excelente qualidade.

Município de S. Pedro do Sul

Universidade Sénior de S. Pedro do Sul – Aprender sempre

A Universidade Sénior iniciou as suas actividades em Outubro de 2011 após um período de pré-inscrições para alunos e professores voluntários.

A intenção do Município é dar uma resposta sócio educativa aos seniores do concelho, que embora não lhes dê uma certificação escolar, permite-lhes aceder a conteúdos e actividades que lhes possibilitam aprender e favorecem a sua integração social.

Actualmente tem 62 alunos divididos por várias disciplinas: Informática Iniciação (2 turmas), Informática Internet (2 Turmas), Espanhol, Natação (I e II), Inglês (I e II), Saúde e Bem-estar, Música, Jardinagem e Ginástica.

Paralelamente existe um programa de actividades extracurriculares que visam promover o convívio, a aprendizagem e a interacção entre os alunos. No mês de Novembro realizaram-se duas actividades: no dia 3 uma visita à Casa da Ínsua e, no dia 19, a ida ao Museu Grão Vasco em Viseu para ver o espectáculo do Teatro Viriato "Visitas Dançadas". No dia 28 realizou-se, no auditório da Caixa de Crédito Agrícola Mútuo, um workshop subordinado ao tema "Quanto vale um cidadão?", dinamizado pelos Dr.(s) Jaime Gralheiro e Fernando Tavares Pereira, advogados em S. Pedro do Sul.

No dia 5 de Dezembro irá realizar-se outro workshop sobre Conservação e Restauro que terá lugar no Convento Franciscano



de S. José, onde os alunos tomarão contacto com a arte sacra e terão oportunidade de manusear e aplicar algumas técnicas de conservação.

Para além deste Workshop outros irão ser dinamizados ao longo do próximo ano com temas diversos, cujos objectivos são abordar assuntos de interesse e permitir a discussão e a troca de ideias e experiências.

Realizar-se-á, ainda, a Festa de Natal com a apresentação de um espectáculo baseado no musical “Quebra-nozes”, que terá a participação dos alunos da disciplina de Música da U.S. e de alunos das actividades extracurriculares das escolas do 1º CEB. Será o encerramento do 1º período lectivo, estando já prevista para o 2º período uma visita à Fábrica da “Vista Alegre”, um Workshop sobre Sexualidade, e muito mais...

Município de Sever do Vouga

XIII Viagem Sénior

Decorreu no passado dia 16 de Setembro mais uma iniciativa “**VIAGEM /CONVÍVIO SÉNIOR’2011**” destinada a pessoas do concelho, com idade superior a 60 anos.



A organização desta iniciativa foi do Município, com a colaboração das Juntas de Freguesia do concelho. Teve como destino o Norte do País (Templo de Santa Luzia em Viana do Castelo e Quinta do Cruzeiro, em Vila Praia de Âncora) e envolveu 19 autocarros para transporte de 977 pessoas, incluindo pessoal de apoio, tendo sido disponibilizada pela Associação Humanitária dos Bombeiros uma ambulância com pessoal paramédico.

Foi mais uma iniciativa que agradou a todos os participantes pela possibilidade de reencontro de antigas amigas e do convívio tão desejado, em especial por todos aqueles que sentem mais directamente o isolamento social.

Município de Vale de Cambra

Património Imaterial e Memória

A Área Metropolitana do Porto promoveu o Seminário “Património Imaterial e Memória” no âmbito do funcionamento do Concelho Metropolitano de Vereadores da Cultura em Vale de Cambra.

O Encontro reuniu no Centro Cultural e com o apoio do Município de Vale de Cambra. Estiveram presentes mais de uma centena de participantes e oradores entre autarcas, técnicos e especialistas na temática, oriundos de toda a Área Metropolitana no Porto. O Presidente do Município, Eng.º José Bastos presidiu a abertura oficial do Seminário que abordou experiências ligadas ao Património Imaterial e seus instrumentos, tão importantes para a salvaguarda da Cultura e da História das populações.





O Presépio. Bento Coelho da Silveira. Finais do século XVII
Museu de Arte Sacra de Arouca



Destaque

A Magia do Natal nas Serras de Montemuro, Arada e Gralheira

Texto de Carminda Gonçalves

Imagens de C.G., João Cosme e Ivo Brandão

Considerada uma das quadras mais belas e festivas do ano, o Natal é a época de todos os encantos. É no Natal que a tradição parece assumir o seu verdadeiro sentido, revivendo-se usos e costumes de tempos ancestrais. Desde a reconstituição dos acontecimentos passados no local onde nasceu o Menino, através do Presépio, à tradicional reunião de família na noite de Consoada, à volta de uma mesa onde não faltam o delicioso bacalhau com batatas e couves e as irresistíveis sobremesas natalícias, muitas são as tradições associadas a esta maravilhosa quadra festiva.

Apesar de algumas tradições de Natal terem vindo a perder-se no tempo, nas aldeias, e sobretudo nas zonas de montanha, elas ainda se vão mantendo vivas. O ambiente de magia, proximidade, partilha e amizade, que se vive no seio das comunidades rurais, a par de uma certa desvalorização da componente comercial, conferem ao Natal o seu verdadeiro espírito e um significado mais próximo daquele que teve em tempos idos.

As Consoadas de Natal e Ano Novo, a Passagem de Ano, a Consoada dos Reis, bem como o Cantar dos Reis e das Janeiras, ao longo do mês de Janeiro, constituem os acontecimentos mais marcantes desta prolongada quadra festiva.

Apesar de global, este acontecimento vive-se de diferentes formas em todo o mundo. Cada nação, região ou mesmo cidade, vila ou aldeia, revelam as particularidades da sua cultura nas festividades associadas à quadra natalícia.

As Origens do Natal

A palavra “Natal”, em latim “Natalis”, significa “dia do nascimento”. Originalmente compreendia um conjunto de festividades realizadas pelos romanos para celebrar o nascimento anual do Deus Sol, no Solstício de inverno (fenómeno astronómico que marca o início do inverno).

As festividades e os rituais pagãos dos romanos incluíam as festas Saturnais, muito alegres e com trocas de prendas, realizadas entre 17 e 24 de Dezembro, e as festas de Mitra, deus persa e “Sol da Virtude”, nascido a 25 de Dezembro.

O Natal que hoje conhecemos resulta da cristianização dessas festividades pagãs, no séc. III d.c., adaptadas pela Igreja Católica à celebração do nascimento de Jesus de Nazaré, com o objectivo de converter ao Cristianismo os povos pagãos que estavam sob o domínio do Império Romano.

No início, o Natal não era festejado pelos povos cristãos pois estes davam maior importância à Páscoa e Ressurreição de Cristo. Só depois de o Cristianismo deixar de ser perseguido, já em pleno século IV, é que os cristãos, afastado o temor da intolerância e da morte, começam a cristianizar as festas pagãs no Ocidente, incluindo as de Dezembro.

A Natividade a 25 de Dezembro é instituída no ano 354 pelo papa Libério.

As tradições natalícias, de carácter mais profano, foram surgindo ao longo do tempo, suplantando o valor religioso do Natal, apesar de algumas, como é o caso do Presépio, terem surgido para homenagear e louvar o Deus Menino.



A Anunciação. Bento Coelho da Silveira. Finais do século XVII
Museu de Arte Sacra de Arouca



Menino Adormecido. Josefa de Óbidos. Século XVII
Museu de Arte Sacra de Arouca



A Adoração dos Magos. Bento Coelho da Silveira. Finais do séc. XVII
Museu de Arte Sacra de Arouca

O **Presépio** foi uma criação de São Francisco de Assis, que em 1224, em Greccio, representou ao vivo a Natividade de Cristo. A iniciativa começou a ser replicada, primeiro pelos conventos franciscanos, e depois por outras casas monásticas e da Igreja, bem como por algumas casas nobres, mas só no século XIX chegou ao povo, popularizando-se de forma exponencial.

Tradicionalmente o “Presépio” é o conjunto de acontecimentos decorridos em Belém da Palestina, no local onde nasceu o Menino Jesus: um estábulo entalhado na rocha onde se encontravam um burro e uma vaca (ou boi) que aqueceram o recém-nascido Menino com o seu bafo. Mais tarde juntaram-se ao Presépio, os Reis Magos, sábios astrólogos e sacerdotes que, conduzidos por uma estrela, foram adorar o Menino e oferecer-lhe ouro, incenso e mirra. Também os pastores e seus rebanhos, informados por um anjo, daquele importante acontecimento, foram acrescentados ao Presépio.

As primeiras representações em vulto (esculturas) dos elementos do presépio começaram a surgir no início do século XIII, tendo vindo a variar, ao longo do tempo, em função das épocas e das culturas. Por exemplo, os cristãos de tradição oriental privilegiavam a representação da cena em mosaico e os europeus, inicialmente, representavam-na em barro.

O actual presépio baseia-se no modelo napolitano do século XVIII e a partir daquele modelo novos elementos foram sendo inseridos, de acordo com a formação e identidade cultural dos seus autores. Apareceu assim uma enorme variedade de figuras, inclusive de origem pagã, e cenas completamente alheias aos relatos do Evangelho.

Natal. In Infopédia [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2011. [Consult. 2011-12-02]. Disponível na [www: <URL: http://www.infopedia.pt/\\$natal>](http://www.infopedia.pt/$natal). (Adaptado)

A **tradição de enfeitar a Árvore de Natal** está associada a diversas lendas, histórias e simbologias. Diz-se, por exemplo, que quando Jesus nasceu, as árvores floresceram e por isso o pinheiro é escolhido por ser uma árvore que permanece verdejante todo o ano, simbolizando na perfeição uma vida nova e de esperança.

Uma das lendas mais conhecidas conta que foi Martinho Lutero, figura central da Reforma Protestante, o primeiro a ornamentar uma árvore com luzes no dia de Natal, no século XVI, simbolizando o nascimento de Jesus, luz do Mundo.

Na realidade, já naquele tempo, era comum na Alemanha, enfeitar-se uma árvore com luzes, frutos, doces e papéis. Também os romanos já tinham o hábito de adornar as suas casas com pinheiros em honra de Saturno, deus da agricultura.

A Cristianização pôs termo à simbologia pagã da árvore: as velas passaram a simbolizar o Menino Jesus e as figuras de papel aludiam às restantes personagens do presépio.

Árvore de Natal. In Infopédia [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2011. [Consult. 2011-12-02]. Disponível na [www: <URL: http://www.infopedia.pt/\\$arvore-de-natal>](http://www.infopedia.pt/$arvore-de-natal). (Adaptado)



A literatura revela-nos que a **Ceia de Natal** teve origem no antigo costume das famílias europeias de deixar as portas das casas abertas, no dia de Natal, com o objectivo de receber viajantes e peregrinos e com eles confraternizar aquela data tão importante para os cristãos. Nesta ocasião eram preparados os mais ricos e variados pratos de comida. Com o tempo esta tradição foi chegando a todo o mundo e cada região foi acrescentando um prato típico da sua própria gastronomia.

Como se vivem as festividades de Natal e Ano Novo na região das Montanhas Mágicas”

Cumprindo rituais, usos e costumes de tempos ancestrais, nesta quadra, à semelhança do que sucede em muitas zonas rurais do país, dá-se particular importância às tradições associadas à montagem do Presépio, às Consoadas e ao convívio familiar. Nesta altura, muitas pessoas deslocam-se dos centros urbanos à aldeia, para passar o Natal com os familiares.

No último dia do ano o divertimento e a animação cultural tomam conta do espírito dos mais e dos menos jovens. Cumprem-se velhas tradições como é o caso da “queima do madeiro” e “queima do velho”, e “tradições” mais recentes como as festas de “Passagem de Ano”, concertos, corridas de “Pais Natal”, entre outros. Ao longo do mês de Janeiro, cantam-se os Reis e as Janeiras, num verdadeiro acto de convivência entre grupos de cantadores e moradores.



A “construção” do Presépio

Na nossa região a montagem do Presépio ainda é uma tradição muito comum, com maior incidência em espaços públicos - no centro do lugar ou da aldeia, junto à igreja, à escola ou à junta de freguesia. As formas mais tradicionais são as representações ao vivo (menos frequentes) ou a utilização de figuras de barro alusivas à natividade, à vida do campo, ao pastoreio e outras actividades tradicionais. O Presépio pode ou não ser acompanhado pela Árvore de Natal, ornamentada com luzes e figuras de cartão, entre outras.

Com muito engenho, reproduzem-se vales e montanhas, rios, cascatas, caminhos, aldeias, casas e moinhos. O estábulo quase sempre é reproduzido com cobertura em palha de milho ou centeio. Por vezes opta-se pela cobertura de musgo. Em casa os presépios são idênticos mas de dimensões naturalmente mais reduzidas.

A recolha do musgo e do pinheiro de Natal faz-se com bastante antecedência. O musgo procura-se as zonas mais húmidas,

habitualmente nos montes ou junto a ribeiros, levadas ou regos de água. O pinheiro, quando natural, é recolhido nos Serviços Florestais cujos funcionários procedem ao corte de forma sensata e equilibrada, mas, na grande maioria dos casos a população opta por pinheiros artificiais, em respeito para com a natureza e o meio ambiente. Estas tarefas constituem já autênticos rituais natalícios e a montagem do presépio dá um gozo especial aos seus autores, envolvendo normalmente crianças. É uma das tradições mais bonitas do Natal pelo espírito de colaboração entre vizinhos, avós e netos, pais e filhos, e uma revelação da arte e engenho dos seus autores.

Num contexto mais actual, e atendendo a preocupações ecológicas e ambientais, as escolas concebem presépios ou cenas da Natividade recorrendo a materiais recicláveis, resultando em trabalhos muito bem conseguidos que são expostos em parques e rotundas, embelezando os espaços públicos.



Presépio Vivo junto ao Mosteiro de Arouca. Foto de Ivo Brandão



Presépio em Carvalhal, Junqueira, V. Cambra. Foto de Manuel J. T.



Divinas iguarias da quadra Natalícia...

O Natal começou por ser uma festa estritamente religiosa, evoluindo posteriormente para uma festa com características profanas apesar de mantida a sua religiosidade. Um dos elementos mais tradicionais desta abordagem profana do Natal é a Ceia, na qual se incluem as muito apreciadas sobremesas natalícias.

A Ceia de Natal, nesta como em muitas regiões, tradicionalmente não inclui mais do que um prato: batatas com bacalhau e couves ou pencas. A maior riqueza e variedade de receitas pertencem à doçaria. Apesar disso, estas receitas não são muito elaboradas mantendo a simplicidade, autenticidade e o sabor de outros tempos. Incluem, entre outros, a famosa sopa-seca, os bilharacos (bolinhos de abóbora), as rabanadas, as tostas de vinho, os formigos e a aletria.

O **Almoço do Dia de Natal** já contempla outras iguarias gastronómicas não faltando, mesmo assim, os afamados “farrapos velhos” ou “roupa velha”. Este prato é feito com o bacalhau, batatas e couves do dia anterior, todos picados e aquecidos em azeite e alho. Além dos “farrapos velhos”, são servidos os pratos típicos da região, nomeadamente a vitela e cabrito assados no forno, com arroz, ou ainda o peru, o galo ou galinha assados no forno.

Algumas aldeias têm tradições específicas como é o caso da aldeia de Arinho em Castro Daire. Nesta aldeia a tradição inclui jantar e Ceia de Natal. O Jantar consta de bacalhau cozido apenas com couves, regado com bastante azeite novo. À ceia, por volta da meia-noite são servidas as “Migas”. Este prato é constituído por bacalhau, couve, alho e pão. No dia de Natal, o pequeno-almoço é diferente, na aldeia. Fritam-se rodelas de salpicão em vinho tinto, que se comem acompanhadas de fatias de broa, fritas no mesmo vinho.

Algumas receitas...

Migas

Receita de Arinho, Castro Daire

Coze-se o bacalhau e retira-se da panela. De seguida cozem-se as couves (o “olho” da couve) na água do bacalhau e depois de cozidas coam-se. Deixa-se ficar uma pequena quantidade de água na panela e junta-se bastante azeite novo. Adiciona-se o bacalhau e as couves em bocadinhos e mexe-se bem. Depois junta-se pão de trigo, também aos pedacinhos, e volta-se a mexer muito bem para absorver a água e o azeite. Se necessário, tempera-se com sal. Quando tudo estiver bem absorvido pode servir-se.

Bilharacos (bolinhos de abóbora)

Receita de Alice Bruçó

Restaurante Quinta do Barco, Sever do Vouga

Ingredientes:

Abóbora; açúcar a gosto; 4 gemas; vinho do Porto; sumo e raspa de uma laranja; açúcar e canela

Preparação:

Coze-se a abóbora na véspera e deixa-se a escorrer para retirar o máximo de água possível (se necessário espreme-se dentro de um pano para retirar a água em excesso). Desfaz-se a abóbora, o açúcar, as gemas, o vinho do Porto, o sumo e a raspa da laranja. Mexe-se tudo muito bem. Fritam-se os bilharacos às colheradas em óleo bem quente. Põe-se a escorrer em papel absorvente e depois passam-se por açúcar e canela.



Sopa-seca

Receita de Fátima Tavares

Restaurante Casa no Campo, Espinheiro, Arouca

Ingredientes:

Água de cozer a carne do cozido; pão de carcaça; açúcar amarelo; canela; mel

Preparação:

Junta-se à água de cozer a carne do cozido, o açúcar, a canela e o mel. Partem-se em fatias as carcaças, molham-se muito bem e colocam-se numa assadeira ou alguidar em camadas, polvilhando cada camada com açúcar amarelo e canela. Por fim leva-se ao forno e deixa-se cozer lentamente até ficar tostado por cima.

"Por detrás de um doce, há sempre outras doçuras... mesmo antes de ser feito. Antes do açúcar, farinha, ovos, frutos sumarentos ou especiarias delicadas, há o porquê de ser feito, há a maior força de mover o mundo "o Amor".

"Doçuras", Isabel Silvestre

Rabanadas

Receita da Casa da Benta, Manhouce, S. Pedro do Sul

Livro "Doçuras" de Isabel Silvestre



Foto de João Cosme

Parte-se o pão, cacete ou outro, em fatias não muito finas. Batem-se os ovos bem batidos e coam-se no passador; junta-se o leite e açucara-se a gosto a mistura obtida.

Molham-se as fatias do pão bem embebidas e levam-se a fritar em óleo.

Ao lado, temos uma tigela com canela e açúcar bem misturados. Logo que as rabanadas saiam da frigideira, polvilham-se dum lado e do outro com essa mistura.

Vão-se colocando na travessa de serviço umas em cima das outras, sem descuidar nunca de as polvilhar dos dois lados.

Nota: a quantidade de ovos e leite depende da quantidade que queremos fazer. Claro que se o leite for de vaca vermelha, ou amarela e os ovos de galinha pedrês... ficam outra coisa!

Rabanadas do Zé Maria

Receita da Casa da Benta, Manhouce, S. Pedro do Sul

Livro "Doçuras" de Isabel Silvestre

Ingredientes:

Para um cacete de pão: um pouco de água; 1 copo de vinho do Porto; 1 casca de limão; 3 colheres de mel; 6 ovos

Preparação:

Misturam-se a água, o vinho, a casca de limão e o mel. Deixa-se ferver, até ficar um molho grosso. Cortam-se as fatias de pão um pouco mais grossas que o normal para as rabanadas. Molham-se nesta calda, mas depois de a deixar arrefecer um pouco. Passam-se pelos ovos batidos, bem batidos e coados. Fritam-se em azeite e, no final, polvilham-se com canela e açúcar.



Foto de João Cosme

Aletria

Receita da Casa do Aidinho, S. Pedro do Sul

Livro "Doçuras" de Isabel Silvestre

Ingredientes:

100 grs de aletria; 0,75L de água; 5 gemas; 200 gramas de açúcar; 1 colher de sobremesa de manteiga; sal q.b.; 1 pau de canela + canela em pó; 1 colher de sobremesa de banha; 1 casca de limão

Preparação:

Leva-se ao lume a água com a banha e o sal. Quando ferver, junta-se o açúcar, a casca de limão, a aletria e ferve cinco minutos. Retira-se do lume, juntam-se as gemas e a manteiga e deixa-se ferver lentamente. Retira-se o pau de canela, a casca de limão e deita-se na travessa. Ornamenta-se com canela em pó, estando a aletria ainda quente.



Rituais, Usos e Costumes

A “Queima do Madeiro”

Na noite de Natal, por muitas aldeias e vilas de Portugal, queima-se o madeiro. Nas aldeias de Vale de Matos, Soutelo e Pereira do Montemuro, do município de Castro Daire, esta tradição ainda é vivida com muito entusiasmo. Recolhem-se vários troncos de árvores, gigantes, os maiores que se encontrar, e transportam-se até ao centro da aldeia. É aos homens que compete esta árdua mas apreciada tarefa. Ao início da noite de 24 de Dezembro, acende-se a enorme fogueira que se deve manter acesa até ao Ano Novo. Nos casos em que esta tradição se inicia na noite de Passagem de Ano, a fogueira fica acesa até ao Dia de Reis. Os moradores e os visitantes reúnem-se à volta da fogueira para contemplar a prodigiosa obra humana e passar largas horas à conversa. Na passagem de ano, aos moradores juntam-se cantadores e tocadores e a festa prolonga-se pela noite adentro.

A “Queima do Velho”

A “Queima do Velho” é um rito de passagem e realiza-se na última noite do ano. Os habitantes constroem uma espécie de espantalho com palha e roupas velhas, num suporte de madeira. À meia-noite, depois de a torre tocar as doze badaladas chega-se o fogo ao boneco e percorrem-se as ruas da aldeia enquanto as pessoas que assistem gritam a “morte” do velho. Esta tradição simboliza a morte ou o fim do ano velho.

Concertos de Natal e Ano Novo

Os concertos e audições de Natal constituem opções culturais muito interessantes e participadas, realizando-se um pouco por toda a região. A título de exemplo, no Cadeiral e na Igreja do Mosteiro de Arouca, realizam-se belíssimos concertos protagonizados pelo Orfeão de Arouca, Grupo Coral de Urrô e Banda Musical de Arouca. Também em Vale de Cambra, no Centro Cultural de Macieira de Cambra e no Santuário de Santo António, a Banda Musical “Flor da Mocidade Junqueirense”, o Orfeão e a Academia de Música de Vale de Cambra, proporcionam excelentes momentos musicais em concertos e audições de Natal.



Em Belém à meia-noite

Cantou: Aurora de Andrade Tavares - Trancoso - Alvarenga

Em Be-lém à mei-a noi-te, noi-te de e-
ter-na a-le-gri-a, d'au-ro-ra nas-ceu o sol.
Nas-ceu Je-sus de Ma-ri-a. Em Be-lém
à mei-a noi-te noi-te d'e-ter-na a-le-
gri-a, d'au-ro-ra nas-ceu o sol. Nas-ceu
Je-sus de Ma-ri-a. Bo-as-fes-tas meus se-
nho-res com pra-zer e a-le-gri-a que vos man-
da o Rei do Céu, Fi-lho da Vir-gem Ma-ri-a.
que vos man-da o Rei do Céu, Fi-lho
da Vir-gem Ma-ri-a.

Recolha de Ramiro Fernandes

As Janeiras e os Reis

O Cantar das Janeiras e dos Reis são tradições que reúnem, em ambiente de grande animação, grupos etnográficos e moradores. Estes últimos assumem-se como verdadeiros anfitriões ao receberem em suas casas, aqueles que vêm anunciar, ao som de músicas e cantos tradicionais, a “Boa Nova” do Nascimento de Cristo e a visita dos três Reis Magos ao Menino. Os encontros anuais de “Janeiras” já fazem parte das tradições associadas à quadra natalícia. Organizados pelo Município ou por alguns grupos culturais e recreativos realizam-se, na generalidade dos casos, nos primeiros dias do ano.

Recolha de Ramiro Fernandes

Em Belém à meia-noite

Cantou: Maria Augusta da Cunha Bembom
Vila Nova - Alvarenga

Em Be-lém à mei-a noi-te, nu-ma noi-te
de lu-ar, nas-ceu o Me-ni-no Deus, ma-ra-
vi-lha sem i-gual nas-ceu-o Me-ni-no Deus.
ma-ra-vi-lha sem i-gual

1 - Em Belém à meia noite,
numa noite de luar,
nasceu o Menino Deus,
maravilha sem igual! } bis

2 - A partir da meia-noite
as estrelas deram luz.
Os anjos anunciaram:
que era nascido Jesus. } bis

3 - A lapinha já 'stá aberta
e o Menino 'stá lá dentro.
Vimos dar as boas-festas
em louvor do nascimento. } bis

4 - Os três Reis do Oriente
já chegaram a Belém,
visitar o Deus Menino
e a Virgem Mãe, também. } bis

Prazeres de Inverno na Serra de Montemuro

Destaque

Texto: Carmina Gonçalves e Município de Cinfães

Fotos: Arquivo da ADRIMAG, Susana Duarte,

Município de Cinfães e Ervital

Em 1940, Amorim Girão, conceituado geógrafo português, realizou um trabalho sobre a serra de Montemuro intitulado “Montemuro – A mais desconhecida Serra de Portugal”. Desde então, muitas têm sido as referências àquela que é, a mais desconhecida serra do país.



Foto de Susana Duarte Freitas
Campo Benfeito, Castro Daire

Poder-se-á dizer que em 1940, há mais de meio século atrás, este título reflectia a realidade que se verificava na serra de Montemuro, caracterizada por deficientes acessibilidades, baixa ocupação populacional e fraco desenvolvimento económico, em boa parte justificados pela geomorfologia local.

Com o passar dos anos, a realidade geomorfológica não se alterou, mas a população e as instituições locais têm vindo a encontrar formas de contornar as dificuldades impostas pela situação geográfica e geomorfológica desta serra, através **da valorização dos seus magníficos recursos naturais e culturais.**

As acessibilidades, sobretudo as externas, já não constituem uma das maiores fraquezas da região devido à construção de diversas auto-estradas que muito facilmente acedem à serra de Montemuro. São os casos da A24, a auto-estrada do interior Norte que faz a ligação Viseu-Chaves (a A24 liga com a A25 em Viseu e com a A1 em Albergaria-a-Velha), e a A4 que faz a ligação Porto – Vila Real.

Quanto à população e ao desenvolvimento económico, a situação da serra de Montemuro é muito semelhante à de muitas regiões do interior do país: os municípios têm vindo a perder população e o tecido empresarial existente fica aquém do desejável

para responder a uma oferta de emprego ajustada e gerar riqueza a nível local. No entanto, o número de aldeias habitadas, distribuídas um pouco por toda a área dos municípios de Castro Daire, Cinfães e Arouca, é significativo e a sua população, salvo algumas excepções, relacionadas com aldeias muito pequenas e isoladas, não tem sofrido oscilações muito profundas.

No que respeita à dinamização económica, o sector agro-pecuário, com a “Carne Arouquesa” (DOP), o “Cabrito da Gralheira” (IGP), o artesanato dinamizado pelos artesãos e cooperativas de artesanato locais, a produção e transformação de PAM – Plantas Aromáticas e Medicinais, em modo de produção biológico, e o sector da hotelaria e turismo, por via da restauração típica e do Turismo no Espaço Rural, sem esquecer as Termas do Carvalhal em Castro Daire, têm vindo a assumir-se como actividades económicas com forte potencial de crescimento, complementares à tradicional agricultura e serviços. Estas actividades têm conhecido uma boa expansão e crescimento, sendo que o turismo e, concretamente, os produtos **natureza, cultura, paisagem, gastronomia e vinhos**, constituem fortes apostas dos municípios de Castro Daire, Cinfães e Arouca para o desenvolvimento e crescimento sustentados.

Foto de Susana
Duarte Freitas



Mulher usando capucha de burel



Foto de Susana
Duarte Freitas

Pastoreio, Gosende

A Serra de Montemuro é uma verdadeira inspiração da natureza, uma obra sublime e majestosa a que ninguém fica indiferente. Um grandioso palco cultural onde as tradições, os usos e os costumes são figurantes e os habitantes são actores principais.

Neste inverno, prepare-se para enfrentar a neve e parta à descoberta dos imensos encantos desta serra com os cinco sentidos bem despertos: contemple paisagens de sonho, aldeias perdidas na imensidão do espaço, escravas do tempo e da acção humana. Muito provavelmente terá o prazer de ver a serra usar o seu belo e majestoso manto branco.

Divirta-se como nunca!

Se o frio apertar agasalhe-se com uma capucha de burel, umas meias e um gorro de lã; recolha-se numa das unidades hoteleiras ou de turismo em espaço rural, da região, e aqueça a alma com um chá quentinho, de produção biológica local. À mesa dê preferência à “Vitela Arouquesa” ou “Cabrito da Gralheira” assados no forno e aos excelentes Vinhos do Dão ou aos Vinhos Verdes da RDVV.

Serra de Montemuro, SIC Rede Natura 2000



Galarispos. Foto de Susana Duarte Freitas



Aldeia de Campo Benfeito. Castro Daire. Foto de Susana Duarte Freitas



Classificada desde 1997 como Sítio de Importância Comunitária(SIC) no âmbito da “Rede Natura 2000” (PTCON0025), a serra de Montemuro eleva-se à altitude máxima de 1381m, possuindo áreas em bom estado de conservação, com uma grande biodiversidade, sobretudo no que se refere aos habitats. Os seus 38.763ha de extensão distribuem-se pelos municípios de Cinfães (35%), Castro Daire (31%), e Arouca (3%). Os restantes 31% pertencem aos municípios de Resende e Lamego.

Mais de 60% do território é ocupado por matos, pastagens naturais e floresta onde é possível observar importantes manchas de carvalhal (*Quercus pyrenaica*), bem como duas interessantes áreas de turfeira. O SIC da Serra de Montemuro juntamente com os da Serra da Freita e Arada albergam entre 30 a 50% do reduzido efectivo populacional de lobo (*Canis lúpus*), que ocorre a sul do rio Douro, sendo a área mais importante para a conservação desta subpopulação. Destaca-se ainda como habitat do lagarto-de-água (*Lacerta schreiberi*) e da salamandra-lusitânica (*Chioglossa lusitânica*), ambos endemismos ibéricos, e da toupeira-de-água (*Galemys pyrenaicus*) que se pode observar em algumas importantes linhas de água aqui existentes.

“A Rede Natura 2000 é uma rede ecológica para o espaço Comunitário da União Europeia resultante da aplicação das Directivas nº 79/409/CEE (Directiva Aves) e nº 92/43/CEE (Directiva Habitats) que tem como finalidade assegurar a conservação a longo prazo das espécies e dos habitats mais ameaçados da Europa, contribuindo para parar a perda de biodiversidade. Constitui o principal instrumento para a conservação da natureza na União Europeia.”

Fonte: ICN-B

Paisagens de Sonho



A serra de Montemuro possui particularidades geomorfológicas e paisagísticas de inigualável beleza: vertentes abruptas e desnudas, extensos planaltos, lameiros e bosques onde ainda se podem encontrar preciosidades do original coberto vegetal. Paisagens cujos contrastes são ainda mais acentuados pela sua constituição geológica, predominantemente granítica, com uma enorme profusão de formas peculiares em formato e dimensão. A queda de neve com alguma frequência constitui também um dos seus grandes atractivos.

Para contemplar algumas das mais belas paisagens da serra de Montemuro, siga o mapa da rede de miradouros do Município de Castro Daire. Os miradouros da Serra de Montemuro, de Cetos, de Castro Daire, do Cimal, dos Carreirinhos, de São Lourenço e de St^a Bárbara, estão pormenorizadamente descritos na página Web do município (<http://www.cm-castrodaire.pt>) e vão conduzi-lo aos pontos de observação mais estratégicos.

Entre em Cinfães pelas “Portas de Montemuro” e percorra as magníficas paisagens do Vale do Rio Bestança, pela EN321.

Logo no início, encontra a antiga muralha das Portas. Sítio arqueológico classificado como Imóvel de Interesse Público, cientificamente aceite como o “Monte Geronzo” descrito em documentos do Séc. X, era já referido nas inquirições do Séc. XIII. Como resultado inicial de um povoado fortificado da Idade do Ferro, alguns autores sugerem que terá sido reutilizado no período Romano, vindo a ser ocupado pelas tropas de D. Afonso Henriques - já que D. Egas Moniz desfrutava de amplas propriedades nas redondezas. **(1)**

Também no topo da serra, próximo da Ermida de S. Pedro (entrada em Meridãos), poderá encontrar a estação arqueológica de Chã de Brinco. Um conjunto de monumentos funerários do período calcolítico. A mamoa mais perceptível, com classificação do tipo cairn, merece especial destaque na área por ser construída quase só por pedras e deter um corredor incipiente. Além do tradicional espólio lítico, usualmente encontrado nos monumentos deste tipo, as escavações revelaram um conjunto de moedas, elevado número de contas, goivas e um braçal de arqueiro. Também esta mamoa mantém dois esteios gravados: um com restos de pintura e outro com um antropomorfo interessantíssimo. **(2)**

O Rio Bestança, que acompanha o vale, é um dos maiores exemplos ambientais para as novas gerações. Como elemento puro e sem acção humana de relevo que o altere, associa plenamente as características naturais que detém, com as acções que o homem teve de ir introduzindo. Com nascente próximo de Alhões e foz em Pias, onde desagua no Rio Douro, corre, de forma selvagem, um curso de 13 km pelo vale. A partir de Tendais, poderá apanhar um conjunto de estradas e trilhos que o levarão ao coração do rio, emoldurado pelo verde natural das margens, que transmitem a riqueza e o enorme potencial atractivo. **(3)**

(1) - <http://www.igespar.pt/pt/patrimonio/pesquisa/geral/patrimonioi-movel/detail/73826/>

(2) – Silva, Eduardo J. Lopes (2003): Novos dados sobre o Megalitismo do Norte de Portugal.

(3) – Município de Cinfães

Artesanato de Montemuro

A “capucha de Montemuro” é a mais típica peça de vestuário desta serra. Feita de burel, é o agasalho feminino indicado para enfrentar as duras temperaturas de inverno. O seu similar masculino é a “palhoça”, usada pelos homens para se proteger do frio, nas lides agrícolas e no pastoreio.

Além da capucha e da palhoça, o artesanato do Montemuro compreende uma enorme diversidade de artigos manufacturados com as mais diversas matérias-primas provenientes da região: a madeira de castanho e carvalho, o barro, a palha de centeio, a silva, o vime, a lã, o burel, o linho, o junco, o couro, o pau de amieiro, o bronze, a liga de cobre, o estanho e a folha de flandres, são as mais utilizadas. Com estas matérias-primas fazem-se cestos, brezas, utensílios de cozinha, figuras de arte popular, meias, casacos, vestuário de todos os tipos, toalhas de mesa, lençóis, cortinas, chapéus, tamancos, polainas, campainhas e chocalhos, regadores e cântaros, entre outros.



Vestuário artesanal. Capuchinhas de Montemuro.
Foto de Susana Duarte Freitas

O processo de confecção artesanal destes artigos pode ser observado nas inúmeras oficinas de artesãos individuais e cooperativas de artesanato existentes na serra de Montemuro, nos municípios de Castro Daire e Cinfães. Saiba como se produzem e



Acessórios em lã. Capuchinhas de Montemuro.

transformam as matérias-primas e aproveite para comprar os seus presentes de Natal. Ofereça aos seus familiares e amigos peças diferentes e genuínas.

Castro Daire

Cooperativa de Artesãos do Montemuro – Mezio

Tecelagem em lã e linho, Trapologia, Miniaturas em madeira, Bonecas com trajes regionais, Cestaria, Rendas e Bordados
Estrada Nacional 2
3600-402 Mezio CDR
Telef: (+351) 254 689 815
Fax: (+351) 254 689 247

Capuchinhas de Montemuro, CRL – Campo Benfeito

Produção e Venda de Vestuário Artesanal, C.R.L.
3600-371 Campo Benfeito - Gosende – Castro Daire
Telef./ Fax: (+351) 254 689 160
Email: capuchinhas@gmail.com
www.capuchinhas.blogspot.com

Cooperativa de Combate ao Frio – Relva

Tecelagem, Vestuário em lã e linho
Relva – Monteiras
3600-475 Castro Daire
Telef. (+351) 937 293 99

Cooperativa de Artesanato Lançadeiras de Picão, CRL

Tecelagem, Trajes Tradicionais, Vestuário, Rendas e bordados
Rua da Tapada 1
3600-540 Picão CDR
Telef: (+351) 232 373 777

Cinfães



“A chapelaria e cestaria das montanhas de Cinfães foram, outrora, produtos que correram vastos territórios. Transportavam as tranças o produto do seu trabalho à cabeça, ajoujadas serra fora, de baixo das ‘carrolas’ de chapéus, abanos ou cestas que levavam presas num panal atado sobre a obra pelas pontas. Iam duas ou três fazer as feiras e faziam todo o percurso a pé, demorando horas e horas a vencer o dorso montemurano. O que mais receavam, nas idas para as feiras de Nespereira e Castro Daire, era o vento da serra. Carregadas como iam com ‘Carrolas’ muito grandes o vento impedia o normal andamento, já penoso, originando tantas vezes perigosas quedas. Quando viam neve para os lados de S. Pedro, não se atreviam a passar a serra e as feiras ficavam por fazer. Do mesmo modo o neveiro

no alto dos montes era desmotivador de qualquer travessia.

As tranças eram feitas, geralmente, com três palheiras, sendo os ‘canudos’ aparados antes de empregues nos chapéus, abanos ou cestas. Cosia-se a trança com linha de doze (no caso dos chapéus) e oito (para as cestas) e, em todas as feiras se falava da qualidade das peças.

Hoje são ainda replicadas as técnicas, por artesãos dedicados, que comercializam pequenas peças de recordação, que os visitantes tão bem gostam de ver e levar.”

Texto: Município de Cinfães



Brezas

Ana Madureira
Vila Chã, Nespereira
255 951 649

Américo Ribeiro
Gralheira
255 571 402

Meias de Lã

Blandina de Jesus
Cristelo, Santiago de Piães
255 640 271

Mª Emília Resende Figueiredo
Meridãos, Tendais
255 571 250

Miniaturas

Cristina Cardoso
Ramires
93 185 07 85

Chapelaria

Messias Correia e Mª Resende
Fermentãos, Tendais
255 571 264

Mª Emília Figueiredo
Fermentãos, Tendais
255 571 194

Instrumentos

Arlindo Silveira
Saímes, Espadanedo
93 332 39 49

Latoaria

Almerindo Pereira Dias
Porto Antigo – Oliveira do
Douro
255 562 077

Rui Teixeira
Boassas – Oliveira do Douro
255 563 089

Linhos

Lucília Cardoso
Vilar de Arca, St. de Piães
255 649 845

Célia Ramos da Rocha
Santiago de Piães
255 571 510

Madeiras

Manuel Oliveira
Salgueiros, Souselo
91 496 43 44

Arraiolos

Centro Social de Tendais
Tendais
255 571 130

Maria do Carmo Figueiredo
Santiago de Piães
255 102 047

Chás que “aquecem a alma”

Enfrentar as baixas temperaturas de inverno, torna-se muito mais fácil quando se bebe um chá quentinho, a meio da manhã ou da tarde. Em plena serra de Montemuro justifica-se, ainda mais, esta prática pois a neve e o frio são difíceis de vencer e, se aprecia um bom chá, então está no sítio certo. Na aldeia típica do Mezio, em Castro Daire, a ERVITAL - Plantas Aromáticas e Medicinais, Lda, produz, transforma e comercializa PAM – Plantas Aromáticas e Medicinais, em modo de produção biológico e os seus produtos são utilizados, principalmente em infusões e condimentos.

Faça uma visita a esta empresa, onde além de poder adquirir os tipos de chás que mais lhe agradam também pode fazer uma visita guiada à unidade produção e transformação (consulte condições específicas na página www.ervital.pt).

A empresa também comercializa plantas vivas, presta serviços de consultadoria e acompanhamento técnico nas áreas das PAM, agricultura biológica, ambiente (estudos e projectos), jardins de baixa manutenção (privilegiando a utilização das PAM) e formação profissional.



Tomilho poejo em flor



Hipericão do Gerês em flor



Infusão Biológica de Hortelã em Caixa



Orégãos em flor e Ramo de Segurelha



Oregão em flor



Condimentos biológicos para saladas e grelhados

Ervital - Plantas Aromáticas e Medicinais Lda.

Rua Stº António 31

3600-401 Mezio

+351 254 689 596

bio@ervital.pt

www.ervital.pt



Cultura sob a forma de Teatro

A aldeia de Campo Benfeito, em plena serra de Montemuro, acolhe, há mais de 20 anos, a sede de uma das mais importantes companhias de teatro itinerante do país – O Teatro Regional da Serra de Montemuro. É nesta aldeia serrana que uma “equipa de sete pessoas trabalha afincadamente na criação de projectos inovadores. *Para além destas sete pessoas, cada novo projecto traz até Campo Benfeito colaboradores de todo o país e estrangeiro. Actores e atrizes, cenógrafos, dramaturgos, encenadores rumam até à aldeia com o entusiasmo de criar algo de diferente, algo de singular.*”

Os “saltimbancos do século 21”, tal como se auto-designam, são-no por vocação, mas também por obrigação, dada a sua procedência rural. Distinguem-se pela *“autenticidade e originalidade dos seus textos, plástica, música e também pelo trabalho dos actores que assenta na verdade, na emoção, na alegria e na fisicalidade levada à exaustão.”*

O Teatro Regional da Serra de Montemuro é responsável pela organização anual do “Festival Altitudes”, na aldeia de Campo Benfeito, evento que imprime uma dinâmica muito especial à aldeia e promove de forma generalizada o município, a serra de Montemuro e os seus admiráveis recursos.

Esteja atento à página www.teatromontemuro.com/ pois numa das próximas visitas àquela serra poderá ter o prazer de assistir a uma peça de teatro in loco.

Teatro Regional da Serra do Montemuro

Travessa Principal, N.º 1 Campo Benfeito

3600 – 371 Gosende

Telef: (+351) 254 689 352 (Escritório)

Telef: (+351) 254 689 597 (Espaço Montemuro)

Telem: 91 9518393 | 91 4507072

t.montemuro@gmail.com

teatromontemuro@gmail.com



Outras opções de visita

Os roteiros e percursos de Castro Daire e Cinfães permitir-lhe-ão explorar outros encantos da serra de Montemuro: as aldeias típicas e o património rural edificado, os monumentos, a fauna e a flora, os rios e os lameiros, entre muitas outras relíquias das quais a serra é guardiã.

Obtenha informação mais detalhada nos sítios:

www.cm-castrodaire.pt

Roteiros de Castro Daire:

Percurso 1 – Conhecer Montemuro; Percurso 2 – Conhecer o Rio Paiva

Percursos Pedestres de Castro Daire:

PR1 – Trilho dos Moinhos; PR2 – Percurso das Minas; PR3 – Trilho dos Carvalhos; PR4 – Trilho dos Lameiros; PR5 – Trilho do Paiva; PR6 – Trilho do Varosa

www.cm-cinfaes.pt

E por fim o merecido descanso...

CINFÃES

Casa do Moleiro

Pelisqueira, Ferreiros de Tendais
+351 919 355 590 / 225024532
reservas@casadomoleiro.com
<http://www.casadomoleiro.com>

Quinta de Ventozela

Lugar do Casal, Cinfães
+351 255 562 342
+ 351 967 003 600
info@quintadaventozela.com
<http://www.quintadaventozela.com>

Casa do Lódão – Casa de Campo

Quinta do Outeiro – Boassas
+351 255 561 337
+351 963 041 628 / +351 969 948 789
<http://www.casalodao.no.sapo.pt/>
geral@casalodaoturismo.com.pt

Estalagem de Porto Antigo

Oliveira do Douro
+351 255 560 150
+351 913 021 734
<http://www.estalagemportoantigo.com/>
estalagempantigo@sapo.pt

Casa da Quinta da Calçada

Oliveira do Douro
+351 255563210
geral@casacalcada.com
<http://www.casacalcada.com>

Casa Altamira

Espadanedo
+351 255620020
reservas@casaaltamira.com.pt
<http://www.casaaltamira.com.pt>

Pensão Varanda de Cinfães

Rua General Humberto Delgado
+351 255 561 236
<http://varandadecinfaes.webnode.com>
varandadecinfaes@hotmail.com

CASTRO DAIRE

Quinta da Rabaçosa

Mões
+351 937 593 365 | 925 046 873
rabacosa.tr@hotmail.com

Aldeia Turística do Codeçal

Lugar do Codeçal, Gosende
+351 917632723 | 938429072
aldeiadocodecal@gmail.com
www.aldeiadocodecal.blogs.com

Ares do Montemuro - Casa de Campo

Travessa da Cal, nº 12, Campo Benfeito
+351 916067390 | 912377744
aresdomontemuro@gmail.com
www.aresdomontemuro.wordpress.com

Casa Campo das Bizarrias

Fareja
+351 232 386 107 | 232 382 044
www.casa-das-bizarrias.web.pt

Casa Carolina

Rua do Poço do Ribeiro, 1
Vila Seca, Pinheiro
+351 232 315 105 | 934 238 596

Hotel Montemuro

Termas do Carvalhal
+351 232 381 154
www.montemuro.com



Foto de Susana Duarte Freitas

Sabores da Serra, Passeios Gastronómicos

Destaque

Texto: Carminda Gonçalves e Ana Teixeira



Numa quadra tão propícia à degustação dos bons sabores da gastronomia portuguesa, não podíamos deixar de lhe sugerir uma visita às “Montanhas Mágicas” para se deliciar com a nossa rica e diversificada gastronomia, da qual os restaurantes típicos são a principal montra, fazendo gala da sua arte.

Aceite o nosso convite conjugando o seu programa gastronómico com actividades e passeios culturais e/ou desportivos. Viva a cultura das nossas vilas e aldeias e percorra montes e vales, em contacto com a natureza extasiante das serras da Freita, Arada, Arestal e Montemuro, ou com a energia inesgotável das águas bravas do Rio Paiva.

A gastronomia faz parte da herança cultural de um povo. É, aliás, uma das mais vivas expressões da sua arte, usos, costumes e tradições na medida em que o acto de se alimentar é uma necessidade biológica presente no quotidiano de todo o ser humano. A cultura gastronómica de uma região ou país é revelada através dos seus pratos típicos, os quais resultam não só da especificidade dos produtos e ingredientes utilizados, mas também da forma peculiar de os confeccionar, transmitida de gerações em gerações. Por carregar as marcas culturais desse povo, a gastronomia é factor de identificação e diferenciação e deve ser valorizada no sentido do desenvolvimento social, cultural e económico da região a que pertence.



Pormenor do Restaurante Mira Freita, Vale de Cambra

Na região das “Montanhas Mágicas” a **“Carne Arouquesa” (DOP)** e o **“Cabrito da Gralheira” (IGP)** estão na base da confecção dos deliciosos pratos típicos que identificam e diferenciam a gastronomia local. São eles a **“Vitela Arouquesa Assada no Forno”**; a **“Vitela à Lafões”** (carne arouquesa), e o **“Cabrito da Gralheira Assado no Forno”**.

Além destes, há muitos outros pratos, tradicionalmente portugueses, que nestas paragens arrogam o sabor diferenciado pela forma de cozinhar familiar, artesanal, carinhosa, pausada, abundante e variada. O facto de ser uma região tradicionalmente agrícola e pastoril, confere à gastronomia o sabor autêntico dos produtos frescos do campo e da carne proveniente dos animais que pastam livremente pelas serranias. O peixe, como é o caso da truta, da lampreia e do sável, nas devidas épocas, enriquecem ainda mais o cardápio das receitas locais. E, como não podia deixar de ser, faça-se merecida referência à excelente doçaria regional e conventual, aos afamados Vinhos Verdes da RDVV e aos sublimes Vinhos do Dão/Lafões.



Vitela assada à moda de Sever com arroz no forno



Posta de Arouquesa

A Carne Arouquesa

A “Carne Arouquesa”, com Denominação de Origem Protegida (DOP) desde 1998, inclui a carne de vitela, novilho, vaca e boi, obtidas a partir de bovinos da raça Arouquesa.

Os animais desta raça são criados livremente nas encostas serranas, alimentando-se de pastagens pobres, típicas de solos graníticos, conferindo à sua carne tenra um sabor inconfundível. Possuem estatura e corpulência média, tronco harmonioso, membros compridos e bem formados, e a cor da sua pelagem situa-se entre o castanho e o palha.



A carne Arouquesa é muito apreciada em posta ou costeleta assada na brasa, grelhada, ou assada em forno de lenha.

A **área geográfica** correspondente à produção (nascimento, cria e abate dos animais) compreende os concelhos de Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades, Vouzela, Baião e Cinfães e algumas freguesias dos concelhos de Albergaria-a-Velha, Vila Nova de Paiva, Viseu; Resende, Celorico de Basto, Amarante, Marco de Canaveses, Oliveira De Azeméis, Santa Maria da Feira, Lamego e Tarouca

O uso da **Denominação de Origem Protegida «Carne Arouquesa»** obriga ao cumprimento das regras estipuladas no caderno de especificações, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças.

Também a **rotulagem** deve cumprir os requisitos da legislação em vigor, mencionando obrigatoriamente “Carne Arouquesa – Denominação de Origem Protegida”, juntamente com a marca de certificação aposta

pelo respectivo Organismo Privado de Controlo e Certificação.

Agrupamento de Produtores:

ANCRA – Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa

Mercado Municipal – Apartado n.º 12

4 694 - 909 CINFÃES

Tel.: +351 255 562 197

Fax: +351 255 562 197

Email : ancra@hotmail.com

OPC – Organismo Privado de Controlo e Certificação:



NORTE E QUALIDADE – Instituto de Certificação de Produtos Agrícolas, Agro-Alimentares, Artesanais e Outros

Rua do Pinhó, N.º 80

4 800 – 875 SÃO TORCATO GMR

Tel: +351 253 553 084

Fax: +351 252 661 780

Email : nq@mail.icav.up.pt

Cabrito da Gralheira

O Cabrito da Gralheira é o caprino da raça Serrana, de baixa corpulência, que goza da certificação IGP – Indicação Geográfica Protegida. O seu habitat compreende os maciços da Gralheira, Montemuro, Caramulo, Nave e Lapa, acima dos 700 metros de altitude, alimentando-se em pastoreio extensivo à base de carqueja, urze, tojo e giesta, o que confere à carne um sabor muito particular e apreciado. O cabrito assado na brasa e em forno a lenha são os tipos de confecção mais apreciados, sendo a carne muito tenra e saborosa.

A área geográfica de produção do Cabrito da Gralheira – IGP abrange 650,58 km² e engloba algumas freguesias dos municí-

pios de Arouca, Vale de Cambra, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Oliveira de Frades e Vila Nova de Paiva.

O uso da Indicação Geográfica «**Cabrito da Gralheira**» obriga ao cumprimento das regras estipuladas no caderno de especificações, designadamente, a identificação dos animais, o saneamento e a assistência veterinária, o sistema de produção, a alimentação, as substâncias de uso interdito e as condições a observar no abate e conservação das carcaças.

Na fase de rotulagem, também devem ser cumpridos os requisitos da legislação em



vigor, sendo obrigatório constar no rótulo, a marca de certificação aposta pela entidade certificadora e a Indicação Geográfica Protegida.

Agrupamento de Produtores:

CASSEPEDRO – Coop. Agro-Pecuária de S. Pedro do Sul, CRL

Rua Correia de Oliveira, nº 447

3660 – 462 S. Pedro do Sul

Tel.: +351 232 711 292

Fax: +351 232 712 696

E-mail: cassepedro@mail.telepac.pt

OPC – Organismo Privado de Controlo e Certificação:

NORTE E QUALIDADE – Instituto de Certificação de Produtos Agrícolas, Agro-Alimentares, Artesanais e Outros

Rua do Pinhó, N.º 80

4800 – 875 SÃO TORCATO GMR

Tel: +351 253 553 084

Fax: +351 252 661 780

Email : nq@mail.icav.up.pt

Sabores da gastronomia local

Castro Daire: Cabritinho do Montemuro; Arroz de Feijão com Salpicão; Trutas de Escabeche do Rio Paiva; Torresmada à Montemuro; Carolas com Feijão e Cabeça de Porco (Carnaval); Papas de Sarabulho; Migas e Enchidos. Doçaria: Bolo Podre (Folar da Páscoa); Aletria; Sopas secas e Mel.

S. Pedro do Sul: Sopa de feijão com couve à lafonense; Vitela de Lafões; Cabrito à Lafões assado no forno de lenha; Rojões à moda de S. Pedro; Bacalhau com broa; Arroz de Vinha-d'alhos; e Arroz de Carqueja. Doçaria: Pão-de-ló de Sul, Folar da zona, Caladinhos e Vouguinhas. Bebidas: Vinhos do Dão/Lafões.

Sever do Vouga: Vitela assada à moda de Sever com arroz no forno; Lampreia em arroz; Rojões com Grelos; Várias iguarias de peixe do rio em escabeche; Beijinhos de Sever; Bateiras do Vouga; Barquinhas do Vouga.

Vale de Cambra: Vitela assada à serrana; Cozido à portuguesa. Doçaria: Leite-creme. Bebidas: Vinhos Verdes de Vale de Cambra (RDVV).

Arouca: Vitela assada; Posta arouquesa; Costela arouquesa; Bife de Alvarenga; Cabrito Assado da Gralheira. Doçaria conventual: Castanhas Doces, Manjar de Língua, Barrigas de Freira, Roscas e Charutos de amêndoa, Morcelas Doces e Bola de S. Bernardo. Doçaria regional: Pão-de-Ló, Cavacas e Melindres. Bebidas: Licores e Vinhos Verdes de Arouca (RDVV).

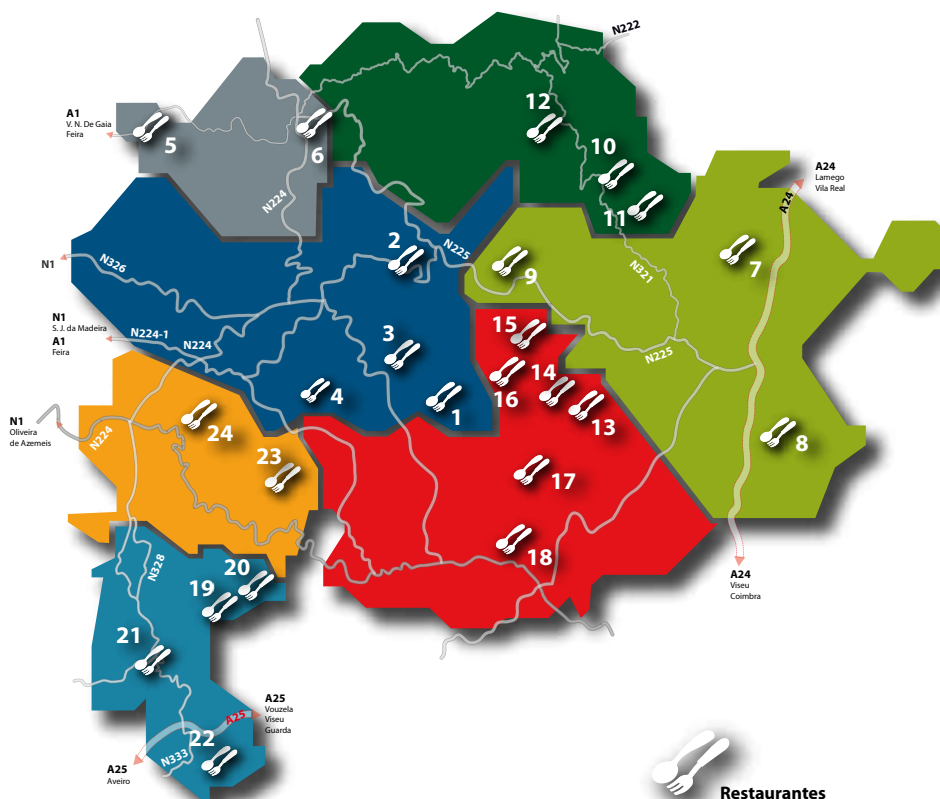
Castelo de Paiva: Cabrito assado com arroz de forno; Posta arouquesa; Cozido à lavrador; Bifes de cebolada à santa Eufémia; Iscas de bacalhau; Arroz de Lampreia; Arroz de Sável. Doçaria: Rabanadas à moda de Paiva; Sopa-seca; Melindres; Pão-de-Ló. Bebidas: Vinho Verde Tinto de Paiva (RDVV).

Cinfães: Cabrito ou Anho da Serra amanteigado com ervas do campo e tempero de vinho verde; Torresmos de porco ou Torresmada; Papas milhas com fígado de porco cozido; Bolo de forno de farinha de milho com carne gorda ou sardinhas; Arroz de lampreia e Lampreia à bordalesa; Sável frito; Carnes de porco fumadas e rojões à moda de Cinfães. Doçaria: Pão-de-Ló de Cinfães; Matulos (doces de manteiga); Sopa seca; Formigos; Bolinhos de centeio e Falachas de farinha de castanha pilada. Bebidas: Vinhos Verdes de Cinfães (RDVV).

Visite-nos ao longo de todo o ano e aprecie o sabor autêntico da nossa rica e diversificada gastronomia. Sugerimos-lhe alguns restaurantes, localizados maioritariamente em aldeias de montanha, os quais oferecem todo o sabor e genuinidade da cozinha típica serrana, confeccionada à base de carne das raças autóctones e produtos locais.

Se preferir restaurantes localizados nas sedes de concelho, a oferta é alargada e facilmente obterá informações junto do Posto de Turismo local ou dos habitantes, que terão todo o prazer em lhe indicar um bom restaurante.

Mapa da região com localização dos restaurantes



Arouca

- 1 - Restaurante Típico do Pedrogão
- 2 - Restaurante Trilobite
- 3 - Restaurante Típico Casa no Campo
- 4 - Restaurante Refúgio da Freita

Castelo de Paiva

- 5 - Restaurante Esplanada Jardim do Arda
- 6 - Restaurante Dona Amélia

Castro Daire

- 7 - Restaurante Típico do Mezio
- 8 - Restaurante A Sineta
- 9 - Restaurante Cantinho de Cabril

Cinfães

- 10 - Restaurante Recanto dos Carvalhos
- 11 - Restaurante Encosta do Moinho
- 12 - Restaurante Solar do Montemuro

S. Pedro do Sul

- 13 - Restaurante da Serra de S. Macário
- 14 - Restaurante "Salva Almas"
- 15 - Restaurante Adega Típica da Pena
- 16 - Restaurante "Os Amigos de Covas do Monte"
- 17 - Restaurante Típico "O Rochedo"
- 18 - Restaurante S. Tiago

Sever do Vouga

- 19 - Restaurante Cantinho da Eira
- 20 - Restaurante O Júnior
- 21 - Restaurante Regional Quinta do Barco
- 22 - Restaurante Manjar da Pedra

Vale de Cambra

- 23 - Restaurante Típico Mira Freita
- 24 - Restaurante Porto Novo



Restaurantes



Arouca

1. Restaurante Típico do Pedrogão

Lugar do Pedrogão – Moldes

Responsável: António Lacerda do Vale Quaresma

Telefone: (+351) 256 944 451 / 917 287 634

Especialidades: Trutas com molho escabeche, Javali (em Chanfana) ou Assado no forno, Cabrito da Gralheira e Vitela Arouquesa. Unicamente por marcação

Lotação: 35 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

2. Restaurante Trilobite

Canelas de Cima

Responsável: Mário Rui Pinho

Telefone: (+351) 256 098 150

E-mail: restaurantetrilobite@sapo.pt

Especialidades: Trilobife (bife do file), Tentáculos de Trilobite (polvo com migas) e Bacalhoadá Geoparqueana (bacalhau grelhado)

Encerra à segunda-feira

Lotação: sala 1 – 55 lugares | sala 2 – 25 lugares

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +

3. Restaurante Típico Casa no Campo

Espinheiro – Moldes

Responsável: Fátima Tavares

Telefone: (+351) 256 941 900 / 914 252 284 / 918 528 946

E-mail: casanocampo@hotmail.com

Especialidades: Cabrito recheado assado em forno a lenha, Vitela Arouquesa assada em forno a lenha ou grelhada com arroz de fumeiro e Bacalhau com ou na broa.

Encerra à terça-feira excepto feriados e grupos.

Lotação: 65 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +

4. Restaurante Refúgio da Freita

Parque de Campismo do Merujal

Responsável: Joaquim Gonçalves

Telefone: (+351) 256 941 834 / 914 847 311

Website: www.naturveredas.com

E-mail: geral@naturveredas.com

Especialidades: Cabrito à Casa, Vitela no Churrasco, Massinha de Cherne e Samos de Bacalhau com molho marisqueiro

Aberto todos os dias

Lotação: 50 pessoas

Castelo de Paiva

5. Restaurante Esplanada Jardim do Arda

Além da Ponte – Pedrido

Responsável: José Lopes Pinto

Telefone: (+351) 255 762 618

Especialidades: Bacalhau à liberdade, Espetadas e Rojões

Aberto todos os dias

Lotação: 300 pessoas (Verão)

6. Restaurante Dona Amélia

Quinta do Casal, Bairros

Responsável: Manuel Fontes

Telefone: (+351) 255 698 773

Especialidades: Costelas de Cabrito na brasa, Cabrito assado no forno a lenha, Polvo assado no forno a lenha e Bacalhau grelhado na brasa.

Aberto todos os dias

Lotação: 50 pessoas





Castro Daire

7. Restaurante Típico do Mezio

Largo Dolores de Jesus - Mezio

Responsável: António Magalhães

Telefone: (+351) 254 689 265 / 912 325 879

E-mail: aesmontemuro@hotmail.com

Especialidades: Bola de Salpicão Caseira, Bacalhau à típica do

Mezio, Cabrito assado com batatas e arroz no forno

Aberto todos os dias

Lotação: 120 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER I

8. Restaurante A Sineta

Mões

Responsável: Irene Soares

Telefone: (+351) 232 301 090

E-mail: sineta@live.com.pt

Especialidades: Cabrito assado no forno,

Bacalhau à Sineta e Bacalhau recheado com puré

Aberto todos os dias

Lotação: 150 pessoas

9. Restaurante Cantinho de Cabril

Mosteiro – Cabril

Responsável: Gaspar Gomes Duarte

Telefone: (+351) 256 955 591

Especialidades: Vitela Assada

Aberto todos os dias

Lotação: 16 pessoas

Cinfães

10. Restaurante Recanto dos Carvalhos

Gralheira

Responsável: Alfredo Rodrigues

Telefone: (+351) 255 571 566

Website: <http://recantodoscarvalhos.gralheira.net>

E-mail: elisabete@hotmail.com

Especialidades: Cabrito e Anho assado em forno a lenha, Costeleta de porco assada no forno e Bacalhau à casa

Aberto todos os dias

Lotação: 100 pessoas

11. Restaurante Encosta do Moinho

Gralheira

Responsável: Sr. Amadeu

Telefone: (+351) 255 571 159

Website: <http://encostadomoinho.no.sapo.pt>





E-mail: encostadomoinho@sapo.pt

Especialidades: Cozido à moda da Gralheira, Arroz de enchidos e Cabrito assado no forno

Encerra à quarta-feira

12. Restaurante Solar do Montemuro

Azevedo – Tendais

Responsável: Fernando Campos

Telefone: (+351) 255 571 715 / 965 853 374

Especialidades: Papas de perdiz, Posta de

carne Arouquesa e Bacalhau à Azenha.

Encerra às segundas e ao domingo depois de almoço

Lotação: 80 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +

S. Pedro do Sul

13. Restaurante da Serra de S. Macário

Sá, S. Martinho das Moitas

Responsável: Maria de Lurdes P. Vasconcelos Almeida

Telefone: (+351) 232 357 196 / 961 420 385

Especialidades: Vitela assada e Cabrito assado em forno de lenha e Torresmos

Aberto todos os dias

Lotação: 30 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +



6



5



7



9



14. Restaurante “Salva Almas”

Macieira - Sul

Responsável: José Almeida

Telefone: (+351) 232 731 272 / 938 362 871

E-mail: restaurantesalvaalmas@hotmail.com

Especialidades: Cabrito assado em forno de lenha, Galo de Cabidela e Bacalhau à casa

Aberto todos os dias

Lotação: 50 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

15. Restaurante Adega Típica da Pena

Pena – Covas do Rio

Responsável: Maria Leonor Figueiredo

Telefone: (+351) 232 731 808

Especialidades: Vitela e Cabrito assado em forno a lenha e Arroz de Cabidela

Encerra à segunda-feira

Lotação: 52 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

16. Restaurante “Os Amigos de Covas do Monte”

Covas do Monte – Covas do Rio

Responsável: João Pedro Martins Figueiredo

Telefone: (+351) 232 357 592 / 964 945 312

Especialidades: Cabrito da Gralheira, Vitela assada no forno e Chanfana

Aberto diariamente – especialidades necessitam de marcação prévia

Lotação: 100 pessoas



13



14

17. Restaurante Típico "O Rochedo"

Fujaco – Sul

Responsável: José Soares

Telefone: (+351) 232 731 376 / 938 599 138

Website: www.restauranteorochedo.com

Especialidades: Feijoada à Fujaquense, Arroz de Cabidela, Cabrito e Vitela assada no forno de lenha.

Sem encerramento mas com marcação prévia

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

18. Restaurante S. Tiago

Largo da Igreja – Carvalhais

Responsável: António Lacerda

Telefone: (+351) 232 798 160

Website: www.restaurantestiago.com

E-mail: restaurantestiago@carcorest.com

Especialidades: Cabrito à Manhoute e Vitela à Lafões

Encerra à terça-feira

Lotação: 300 pessoas

Sever do Vouga

19. Restaurante Cantinho da Eira

Couto de Baixo – Couto de Esteves

Responsável: Maria Alice Soares Coutinho

Telefone: (+351) 918 320 595 / 966 607 753

Especialidades: Vitela e Cabrito assado, Cozido à Portuguesa e Frango do Campo no forno ou em cabidela.

Unicamente por marcação

Lotação: 30 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +

20. Restaurante O Júnior

Couto de Esteves

Responsável: José Silvestre Gaspar Fecha

Telefone: (+351) 234 558 349 / 914 724 428

Website: www.ojunior.net

E-mail: contacto@ojunior.net

Especialidades: Vitela e Cabrito assados em forno a lenha, Bacalhau à Júnior

Aberto todos os dias

Lotação: 100 pessoas

21. Restaurante Regional Quinta do Barco

Ponte - Pessegueiro do Vouga

Responsável: Alice Mendes

Telefone: (+351) 234 556 246

Especialidades: Lampreia, Vitela assada à moda de Sever, Gelado de mirtilo com doce do mesmo.

Aberto todos os dias

Lotação: 60 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

22. Restaurante Manjar da Pedra

Vale do Peso – Talhadas

Responsável: António Ferreira

Telefone: (+351) 961 223 507

E-mail: manjardapedra@iol.pt

Especialidades: Tegamino de Vitello e de porco e Costeletazinhas à Manjar grelhadas

Aberto todos os dias

Lotação: 50 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / Sub-programa 3 PRODER

Vale de Cambra

23. Restaurante Típico Mira Freita

Felgueira – Arões

Telefone: (+351) 256 402 788

Especialidades: Vitela e Cabrito assado no forno a lenha,
Cabrito no churrasco e Bacalhau à casa

Aberto todos os dias

Lotação: 220 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER II

24. Restaurante Porto Novo

Porto Novo – Macieira de Cambra

Responsável: Paulo Moreira

Telefone: (+351) 256 472 343 / 919 082 511

Website: www.portonovo.web.pt

E-mail: info@portonovo.web.pt

Especialidades: Nacos de Vitela com bacon e queijo,
Costeletão de Vitela na Brasa e Bacalhau com broa

Aberto às sextas, sábados e domingos

Lotação: 60 pessoas

Co-financiamento ADRIMAG / PIC LEADER +









Nova Temporada de Rafting no Paiva

Programas, Passeios e Aventuras



O Inverno é, por excelência, a época do Rafting e o Rio Paiva é, por natureza, um rio que oferece magníficas condições para a prática deste espectacular desporto de aventura.

As empresas de animação turística da região, convidam-no por isso a visitar Arouca, Castelo de Paiva, e Castro Daire, municípios onde o Rio Paiva reúne condições excepcionais para a prática deste desporto, e a usufruir dos programas irrecusáveis que têm para lhe oferecer.

O GeoRafting e o River Tubing ou Micro Rafting são algumas das mais recentes novidades desta modalidade. O primeiro alia aventura, diversão e conhecimentos geológicos, em pleno Geoparque Arouca, e o segundo consiste em descer os mesmos rápidos do rio

Paiva aonde se pratica o Rafting, mas em embarcações individuais. Para caudais mais fracos, as descidas são feitas em bóias apropriadas usando uma pagaia como meio de propulsão.

Saiba mais através dos contactos que lhe apresentamos e aproveite ao máximo as suas férias e fins-de-semana!

Lusorafting

Rafting Classe III

Classe de dificuldades nível 3 (de uma classificação de 1 a 6 a nível mundial)

Local: Rio Paiva: take in praia de Espiunca em Arouca, sector de 12km

Idade mínima: 14 anos

Duração: 3h

Inclui: seguros, monitor e material obrigatório de segurança, colete, capacete, pagaia, fato de protecção de neoprene

GeoRafting

Interpretação dos geossítios nas margens do Paiva e breve explicação histórica do rio e do Rafting a nível Mundial. Classe de dificuldades nível 2 (de uma classificação de 1 a 6 a nível mundial).

Local: Rio Paiva, a montante da praia do Areinho em Arouca, sector de 2,5km

Idade mínima: 10 anos

Grupos mínimos de 20 pax.

Peso limite: 90Kg

Duração: 1h

Inclui: seguros, monitor, material obrigatório de segurança, colete, capacete, pagaia, fato de protecção de neoprene.

River Tubing

Classe de dificuldades nível 3 (de uma classificação de 1 a 6 a nível mundial)

Local: Rio Paiva, a montante da praia de Espiunca em Arouca, sector de 2km

Idade mínima: 14 anos

Peso limite: 90Kg

Duração: 2h

Inclui: seguros, monitor, material obrigatório de segurança, colete, capacete, pagaia, fato de protecção de neoprene.



Lusorafting

Lugar de Baixo Soltinho – Canelas – 4540-251 Arouca

Tel.: 966450628

E.mail: reservas@lusorafting.pt

Website: www.lusorafting.pt

Alvará de animação turística nº 12/2007

Vertente Norte, Lda

Rafting no Rio Paiva – Percurso 1

Para os mais destemidos

Local: Vau – Ponte da Espiunca, Arouca;

Rafting no Rio Paiva – Percurso 2

Para iniciados

Local: Espiunca, Arouca – Ponte da Bateira, Castelo de Paiva

Ambas as actividades incluem:

- . seguro de acidentes pessoais e seguro de responsabilidade civil;
- . equipamento de protecção individual e outro necessário para o desenrolar das actividades;
- . acompanhamento logístico de monitor(es) durante o desenrolar das actividades;
- . reforço alimentar (1 barra de cereais, 1 água 33cl, 2 peças de fruta ou 1 sandes);
- . cobertura fotográfica (será entregue 1 CD com as fotos ao organizador do grupo).

BTT nocturno, caminhadas aquáticas, percursos pedestres, rappel e muito mais...

Se prefere outro género de actividades, a região das “Montanhas Mágicas” e as empresas de animação turística locais oferecem diversas alternativas que conjugam desporto, aventura, cultura e natureza:

- passeios por caminhos rurais e de montanha, à descoberta de aldeias perdidas na imensidão do espaço;
- passeios nocturnos em BTT, para aqueles que gostam da noite e do desporto;
- rappel ou manobras com cordas para os amantes das alturas, do equilíbrio e das sensações fortes;
- caminhadas aquáticas, para os que adoram o contacto com a água.



Vertente Norte, Lda

Figueiredo, Burgo – 4540-206 Arouca

Tel.: 966263067 – Jorge Santos | 966 570 168 - José Santos

E.mail: jorge.santos@vertentenorte.pt

Website: www.vertentenorte.pt

Alvará de animação turística nº 45/2007



Desafios - Desporto & Aventura

14/01/2012

Caminhada “Aldeias de Portugal”

Felgueira, Arões, Vale de Cambra

28/01/2012

Manobras com Cordas (Rappel)

Sever do Vouga

12/02/2012

Caminhada “Aldeias de Portugal”

Amiais, Couto de Esteves, Sever do Vouga

25/02/2012

Passeio de BTT Nocturno

Sever do Vouga

10/03/2012

Caminhada “Aldeias de Portugal”

Covas do Monte, Covas do Rio, S. Pedro do Sul

24/03/2012

Caminhada Aquática

Manhouce, S. Pedro do Sul

Pode ainda consultar outras empresas de animação turística da região, que oferecem programas igualmente atractivos:

Clube do Paiva, Arouca, +351 256 955 504 | 965 424 146; Just Begin, Lda, Castelo de Paiva, zek_7@hotmail.c; MTM Team, Castro Daire, +351 936 933 111; Carcorest, S. Pedro do Sul, +351 232 708 038; Montes de Animação, S. Pedro do Sul, +351 232 728 199; Turnauga, turismo e lazer, unipessoal, lda, Sever do Vouga, +351 229 542 468 | 967 092 027; Boca do Lobo, eventos, unipessoal, Sever do Vouga, +351 914 817 783.

(Os programas de animação destas empresas não foram recepcionados a tempo de ser inseridos nesta edição do magazine).



Desafios - Desporto & Aventura (MNA 347485)

Evasiontime - Soluções Empresariais e Desafios, Lda.

Vila Fria - Silva Escura - 3740-343 Sever do Vouga

Tel.: 937656707 / 934134428 / 919008098

E.mail: info@desafios.pt

Facebook: www.facebook.com/desafios.da

website: www.desafios.pt

RNAAT: 218/2011

Acreditação DGERT: Processo 5436



“Geoturismo”

Um conceito multidisciplinar

Observatório de Turismo e Ambiente

Texto e imagens: Município de Arouca e AGA – Associação Geoparque Arouca

Não existe turismo sem um local. Um local vivo, atractivo, habitado, vivido, desafiador até. Jonathan Tourtellot, editor sénior da «National Geographic», e um dos pioneiros do conceito, foi uma das personalidades de topo presentes no Congresso Internacional de Geoturismo – Arouca 2011.



Para Tourtellot, os exemplos no terreno e a prática mostram-nos que o geoturismo surge da conjugação de factores geológicos e geográficos, que se inter-relacionam e suportam. Mas, prossegue, não podem ficar de fora os aspectos educativos, culturais e ecológicos, em ordem a um desenvolvimento sustentável, que envolva a população na preservação e divulgação estruturada do seu património.

Na era da globalização, «o turismo cresce tão depressa, e sem planeamento, que o destino à volta do mundo está em risco, a natureza está em risco, a cultura está em risco. Quando tentamos atrair o maior número ou máximo de turistas a um preço mínimo, temos a degradação dos locais», sublinhou Jonathan Tourtellot. O Geoturismo, por sua vez, engloba preocupações de sustentabilidade e (...) «tudo o que proporciona uma experiência única aos visitantes», concluiu.



Guy Martini, perito da Rede Europeia e Global de Geoparques, abordou também a temática, mas do ponto de vista evolutivo e histórico dos territórios. A apresentação ao turista não deve focar apenas o passado e o presente, mas também dar uma visão do

«Arouca Geopark é um dos melhores do mundo»

seu futuro, enquanto sítio em constante evolução assente nas dinâmicas do planeta terra.

Após quatro dias de Congresso Internacional de Geoturismo, em Arouca, na sessão de encerramento, foi proclamada a «Declaração de Arouca», com o objectivo de «clarificar o conceito de geoturismo». Segundo o documento, entende-se que geoturismo é «o turismo que sustenta e incrementa a identidade de um território, considerando a sua geologia, ambiente, cultura, valores estéticos, património e o bem-estar dos seus residentes». Margarida Belém, presidente da Associação Geoparque Arouca, frisou que este é um «marco importante» deixado neste congresso.

Cecília Meireles, Secretária de Estado do Turismo, classificou o geoturismo como «um produto de inovação», num país que «é mais que sol e mar». A governante disse, ainda, que em matéria de turismo o «Governo não pode fazer tudo sozinho. A sua missão é promover e incentivar».



Mas foram as palavras de Jonathan Tourtellot que encheram de orgulho Arouca e o «Arouca Geopark». Tourtellot classificou o «Arouca Geopark» como «um dos melhores geoparques do mundo». A afirmação recebeu o aplauso efusivo de toda a plateia.

Para a clarificação do conceito de geoturismo nas suas diferentes vertentes, é importante retermos cinco parâmetros:

- A educação e ciência;
- O desenvolvimento sustentável;
- O património e inovação;
- A promoção de sinergias e parcerias;
- Marketing e comunicação;
- Geoparks como territórios de excelência.

Procurando ir ao encontro das necessidades identificadas ao longo destes dias de debate, julgou-se pertinente dar continuidade à discussão. Em 2012, o geoturismo voltará a ser debatido com a realização das I Jornadas Nacionais de Geoturismo e da 11.ª Conferência Europeia de Geoparques, ambos os eventos a terem lugar em Arouca.

Em Portugal, o conceito ganha dimensão académica, com o anúncio, durante o Congresso, da criação de um curso de mestrado (segundo ciclo) resultante do consórcio entre as universidades de Aveiro, do Minho e de Trás-os-Montes e Alto Douro.

As pessoas, os seus usos e costumes, as tradições, a cultura, a etnografia e a gastronomia são elementos que integram o geoturismo, juntamente, com a geologia. O geoturismo é, portanto, o turismo que promove a identidade de um destino e o seu desenvolvimento sustentável, oferecendo a possibilidade de descobrir e vivenciar, de um modo genuíno, experiências enriquecedoras.

Por tudo isto, geoturismo não significa turismo de massas, significa sim que num determinado território há algo de diferenciador e, acima de tudo, a qualidade garantida para quem o visita.

O «Arouca Geopark» é um dos destinos de qualidade certificado pela EGN/GGN sob os auspícios da UNESCO. Neste sentido, as experiências de descoberta e as histórias que o território conta, através dos seus Geossítios emblemáticos e de relevância internacional, com destaque para as «trilobites gigantes de Canelas» e as «pedras parideiras», mas também a paisagem e a cultura local que tornam esta região um destino de referência. Um destino único. Um dos melhores geoparques do mundo.



DECLARAÇÃO DE AROUCA

Sob os auspícios da UNESCO decorreu no Arouca Geopark (Portugal), de 9 a 13 de Novembro de 2011, o Congresso Internacional de Geoturismo – “Geotourism in Action - Arouca 2011”. Em resultado das discussões ocorridas durante este evento, a Comissão Organizadora, de acordo com os princípios estabelecidos pelo Center for Sustainable Destinations – National Geographic Society, apresenta a “Declaração de Arouca”, que estabelece o seguinte:

1. Reconhece-se a necessidade de clarificar o conceito de geoturismo. Deste modo entendemos que geoturismo deve ser definido como o turismo que sustenta e incrementa a identidade de um território, considerando a sua geologia, ambiente, cultura, valores estéticos, património e o bem-estar dos seus residentes. O turismo geológico assume-se como uma das diversas componentes do geoturismo;

2. O turismo geológico é uma ferramenta fundamental para a conservação, divulgação e valorização do passado da Terra e da Vida, incluindo a sua dinâmica e os seus mecanismos, e permitindo ao visitante entender um passado de 4600 milhões de anos para analisar o presente com outra perspectiva e projectar os possíveis cenários futuros comuns para a Terra e a Humanidade;

3. A valorização do património geológico deve procurar ser inovadora e privilegiar a utilização de novas tecnologias de informação, de preferência para melhorar o conteúdo veiculado pelos clássicos painéis de informação;

4. Recorrentemente as experiências de valorização e informação do património geológico não são inteligíveis pelo público em geral. Normalmente deparamos com autênticos tratados científicos que, ao usarem uma linguagem altamente especializada, implicam a incompreensão dos visitantes e limitam a sua utilidade turística. A disponibilização de informação deverá ser acessível e inteligível para o público em geral, vertida em poucos conceitos básicos e apresentados de forma clara, em resultado da conjugação dos esforços de cientistas, especialistas de interpretação e técnicos de design.

5. Entendemos assim ser tempo de relembrar os princípios básicos de interpretação propostos em 1957 por Freeman Tilden e de aplicá-los ao património geológico:

- Toda a valorização do património geológico que não se adequa, de uma forma ou de outra, à personalidade ou à experiência de vida de um visitante é estéril;

- A informação não é interpretação. A interpretação é uma revelação baseada na informação. As duas coisas são totalmente diferentes, mas toda a interpretação apresenta informação;

- A interpretação de um espaço natural deve provocar e despertar a curiosidade e a emoção, muito mais do que ensinar;

6. Encorajamos os territórios a desenvolver o geoturismo, focado não apenas no ambiente e no património geológico, mas também nos valores culturais, históricos e cénicos. Neste sentido, incentivamos o envolvimento efectivo entre cidadãos locais e visitantes, para que estes não se restrinjam ao papel de turistas espectadores, ajudando assim a construir uma identidade local, promovendo aquilo que é autêntico e único no território. Desta forma, conseguiremos que o território e os seus habitantes obtenham integridade ambiental, justiça social e desenvolvimento económico sustentado.

Arouca (Arouca Geopark, Portugal), 12 de Novembro de 2011

“Doidos” pelo Entrudo nas Montanhas Mágicas

Satélite Cultural

“O Carnaval é, exclusivamente, um período de festas profanas e de divertimentos entre os Reis e a Quaresma, com o seu auge nos três dias anteriores à quarta-feira de Cinzas. Não se conhece verdadeiramente a origem da palavra Carnaval. Para uns, compreendia a terça-feira gorda, dia em que começava a proibição de ingestão de carne pela Igreja, como preparação para a Páscoa. Outros procuram no latim a explicação para o vocábulo: carnelevamen, depois carne, vale (“adeus, carne”). Carnelevamen pode significar igualmente carnis levamen, “prazer da carne”, antes das abstinências e prescrições que marcam a Quaresma.”

Carnaval. In Infopédia [Em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2011. [Consult. 2011-11-30]. Disponível na www: <URL: [http://www.infopedia.pt/\\$carnaval](http://www.infopedia.pt/$carnaval)>.

Nas serras de Montemuro, Arada e Gralheira, as tradições do Entrudo vivem-se de forma mais directa ao nível da gastronomia e do divertimento. A ingestão de diversos tipos de carne, com destaque para a orelheira, e de deliciosas sobremesas, fazem do Carnaval uma época de grandes excessos alimentares.

Mas é na diversão, na paródia e na “sátira de acusação e provocação, directa e humorística, por vezes em tom ofensivo”, que o Carnaval ganha maior expressão: usam-se máscaras, exibem-se e destroem-se bonecos, com carácter jocoso, em desfiles organizados ou não. Em suma “joga-se ao Entrudo” num ambiente de alegria contagiante.

As escolas organizam desfiles onde crianças e jovens exibem máscaras e trajes inspirados nas mais diversas temáticas: ambiente, animais, plantas, personagens de histórias infantis, personalidades históricas, etnias, profissões, e muitas outras.

No domingo à tarde e na segunda-feira à noite, anteriores ao dia de Carnaval, e no próprio dia de Carnaval, é a vez dos jovens e menos jovens mostrarem o seu jeito para a paródia. Vestem-se de qualquer coisa, tudo serve de inspiração para os hilariantes disfarces carnavalescos com que se apresentam: o velhinho ou a velhinha; o lavrador, o padre que é pai, a freira grávida, o morto e respectivo cortejo fúnebre, o anjo e o diabo, são alguns dos mais



típicos mascarados, mas há muito mais, e todos os anos há surpresas. Por vezes, os mascarados são tão originais que se apresentam com veículos motorizados totalmente inventados e/ou adaptados.

Os concursos de “melhor mascarado” ou de “freguesia vencedora” no desfile do dia de Carnaval, já são uma prática instituída que conta, cada ano que passa, com mais participantes.

Os visitantes que se deslocam aos municípios desta região, para assistir aos desfiles e às brincadeiras do Entrudo, são também cada vez mais pois a diferenciação é certa e a diversão é garantida!



Carnaval em Cinfães

Texto: Ventura, Jorge et al. (Cinfães, 2000): "Etnografia Cinfanense"

Foto: Imagem cedida por FaceDesign

"No Carnaval, tudo se perdoa em nome da diversão e da brincadeira. As pessoas dão largas à boa disposição e alegria. (...) Ri-se da morte e troça-se do diabo. Imitam-se os animais e queimam-se os humanos. Viva o irreal e o irrazoável; apregoe-se a irracionalidade."

Uma das fortes tradições culturais, como é geral, eram as travessuras de Carnaval. Fala-se, quem lembra as histórias de Cinfães, da rivalidade de outrora entre as desinquietas raparigas (comadres) e os terríveis rapazes (compadres).

As raparigas confeccionavam um boneco de palha e costuravam as suas roupas, enfeitando com um provocador chapéu, e a quem chamavam "o triste do compadre". Os rapazes confeccionavam uma boneca de palha e cobriam com trapos, embelezando com um lenço tentador, e a quem chamavam "a coitadinha da comadre".

A partir da penúltima quinta-feira que antecedia o Domingo gordo, os "tristes dos compadres" eram mostrados aos rapazes, de uma janela ou ponto alto, e daí em diante teriam estes que os caçar. As raparigas, com cumplicidade das mães e avós, iam escondendo de casa em casa, atijando os rapazes a procurá-los e tentar apanhá-los. Os rapazes, por sua vez, provocavam as raparigas com "as coitadinhas das comadres", para que elas, sensíveis ao mal dizer, se revoltassem e tentassem também apanhar a boneca.

Uma semana depois, na quinta-feira antecedente ao Domingo gordo, eram publicamente mostrados os bonecos, que corriam de mão em mão, sem que os opostos os conseguissem apanhar. Se os rapazes conseguissem apanhar "os tristes dos compadres", poderiam exibi-lo durante os dias seguintes (e certamente iriam fazê-lo).



O mesmo com as raparigas que, mais recatadas, se contentavam com a vitória de conseguir apanhar "as coitadinhas das comadres".

Na terça-feira de Carnaval, rapazes e raparigas todos juntos em euforia, corriam ao largo da igreja, para queimar "os tristes dos compadres" e "as coitadinhas das comadres" que teriam conseguido apanhar. Em tempos fartos, ainda se procedia ao pomposo enterro dos bonecos, e se festejava com comida e cantigas pelo dia fora.

Estes eram, em tempos de empenhado conservadorismo, os dias mais atrevidos das povoações de Cinfães.

Rectificação de informação:

A redacção deste magazine pede desculpa aos seus leitores pelo facto de ter veiculado, na pág. 51 da edição de Verão, informação incorrecta a respeito da aldeia de Boassas, localizada no município de Cinfães. A informação, que foi obtida a partir de fontes disponíveis na internet, não correspondia totalmente à verdade, tal como viemos posteriormente a confirmar. Pelo facto de termos sido alertados para este erro, pelo Município de Cinfães, o que muito agradecemos, pedimos aos nossos leitores que considerem a seguinte informação sobre a referida aldeia:

Boassas, onde, num Solar brasonado residiram os avós maternos do General Alexandre Serpa Pinto, é uma aldeia repleta de história e património. Neste último, merece especial destaque como património arquitectónico: a Casa do Fundo da Rua - edifício setecentista da pertença da família dos Serpas, a Casa do Cubo - de origens medievais, a Casa do Outeiro - com descrições do séc. XVII e um notável cipreste classificado, entre outros como a Casa do Cerrado, da Calçada, das Portelas, etc.

Um dos momentos mais marcantes da história recente da aldeia de **Boassas** foi a sua participação, em 1938, no concurso "A aldeia mais portuguesa de Portugal" onde, entre as seleccionadas, foi eliminada nas últimas fases. Aqui se sublinha a efusiva participação de Carlota de Serpa Pinto - filha do General, na defesa e promoção de Boassas. Posteriormente, pela sua cultura e tradição rural, e a magnífica disposição sobre o rio Douro, foi classificada como Aldeia de Portugal pela ATA - Associação de Turismo de Aldeia.

É também, actualmente, um pólo de criatividade artesanal na latoaria e cerâmica, e um local de ligação privilegiada ao rio Bestança, onde existem vários trilhos de fruição natural."

Pinto, Manuel de Cerveira (Cinfães, 2008): "Boassas, uma aldeia com história"

Artes e Ofícios Tradicionais

“Barbearia Arouquense” Resiste ao Tempo e à modernidade

Satélite Cultural

Texto: Florência Cardoso

Fotos: Goreti Brandão

A cada dia que passa surgem novas profissões, descobrem-se novos meios e técnicas, que nos permitem criar novas expectativas de investimento ao nível profissional. A transformação da sociedade e os avanços tecnológicos trazem algumas dificuldades para os profissionais que vão resistindo e sobrevivendo às exigências do mercado actual. A resistência ao tempo e a sobrevivência do barbeiro tradicional na sociedade moderna reflecte, ainda, a perseverança de quem consegue dinamizar uma arte alures esquecida nos dias de hoje.

Aos 66 anos de idade, Albano Teixeira Alves, é barbeiro há 44 anos, naquela que é a barbearia mais antiga da vila de Arouca. É na “Barbearia Arouquense”, junto à Praça Brandão de Vasconcelos, que Albano Teixeira Alves mantém diariamente a boa disposição e que, após tantos anos de trabalho, continua ainda com um atendimento educado e extremamente personalizado.

Ainda criança e com apenas 12 anos de idade, começou a trabalhar na sua profissão, a qual aprendeu através dos saberes e da



experiência partilhados pelos mais velhos. «O meu curso foi tirado no dia-a-dia da antiga “Barbearia Elite”, onde comecei inicialmente a trabalhar na arte, e onde trabalhei durante 8 anos» sublinha.

Aos 20 anos, ingressou no serviço militar, onde foi barbeiro na Polícia Militar em Lisboa e na Guiné. «Quando regressei da tropa vim para esta casa trabalhar e por aqui perduro até aos dias de hoje, e por cá espero continuar.». Apesar das dificuldades vividas, nunca teve falta de trabalho, tendo vindo a inovar consoante os avanços da tecnologia, até porque «nos dias de hoje não se pode usar certos utensílios e técnicas que se usavam antigamente», expressa Albano com algum desalento.

Apesar da tradição, o barbeiro tradicional tem vindo a perder o seu espaço para os grandes e modernos salões de beleza, tornando-se difícil combater a concorrência dos cabeleireiros, cada vez mais modernos e sofisticados. «Os novos salões oferecem novas técnicas e tendências que atraem mais os clientes», conta Albano Alves.

A tecnologia e a modernização dos aparelhos de barbear têm contribuído para o afastamento do público masculino das barbearias, «hoje em dia muitos homens preferem fazer a sua própria barba, em casa, do que vir à barbearia» refere.

Conta-nos ainda que nos dias de hoje os clientes são menos, mas que continua a vir gente de todas as idades à sua barbearia. «Na altura do Verão, até os estrangeiros aqui vêm. Franceses, ingle-

ses, alemães, espanhóis gostam sempre de visitar uma barbearia tradicional».

Isto, porque entrar na “Barbearia Arouquense” é uma viagem retrospectiva no tempo. Privilegia-se um cenário único que pouco mudou ao longo de algumas décadas, onde os clientes desta barbearia podem ainda desfrutar do conforto das cadeiras antigas, consideradas as relíquias da casa. Cenário este, que se completa com o aparato de tesouras afiadas, os pincéis de cerda espessa e longa, os espelhos que já viram reflectidos muitos rostos em diferentes épocas e muitos recortes fotográficos com cortes de cabelo afixados pelas paredes, para que os clientes possam admirar tamanha arte.

As barbearias são locais ímpares para se conversar de tudo e mais alguma coisa. «Antes dizia-se que os barbeiros eram como os rios, isto porque era nos rios onde as mulheres se encontravam para conversar enquanto lavavam a roupa, os homens faziam-no nas barbearias. Aqui os clientes debatem todo o tipo de assuntos. Muitos clientes, principalmente os aposentados, vêm ao barbeiro apenas para conversar» afirma Albano com um agrado especial.

As barbearias tornaram-se obsoletas para muitas pessoas, mas a perfeição e o capricho dos antigos barbeiros é, sem dúvida, incomparável, pois a habilidade com as lâminas e a rapidez, fazem do barbeiro uma profissão resistente ao tempo e à modernidade da sociedade actual.



MAG eventos

Dezembro

A partir do dia 5 até 7/01 | Arouca Exposição de Presépios

Biblioteca Municipal
Clube Recicla e Recria da E.B. 2/3 de Escariz

A partir do dia 9 até 7/01 | Arouca Mostra de Árvores de Natal

Parque do Milénio

9 | Cinfães Iluminação da Árvore de Natal seguida de Concerto



Igreja Matriz de Espadanedo
A partir da 20h30m
Coral Etnográfico de Cinfães e Orquestra da Banda Marcial de Cinfães

9 | Arouca Vozes de Natal

Frente ao Mosteiro de Arouca - 21h
Crianças da Escola de Arouca e Academia de Música de Arouca

Natal Solidário – Prova de Doces Natalícios Claustros do Mosteiro de Arouca - 22h15m

Angariação de Fundos para o Centro Social e Cultural de Femêdo
Entrada: ½ estrela = 1 doce

10 | Vale de Cambra Concerto de Natal

Santuário de Santo António - 21h30m
Orfeão de Vale de Cambra e Orfeão de Águeda

11 | Vale de Cambra Concerto de Natal

Centro Cultural de Macieira de Cambra - 16h
Banda Musical “Flor da Mocidade Junqueirense”
Organização: Município de Vale de Cambra

16 | Vale de Cambra Audição de Natal - Academia de Música de Vale de Cambra

Centro Cultural de Macieira de Cambra - 21h30m
Organização: Academia de Música
Entrada livre

17 | Arouca Concerto dos Pequenos Cantores da Paróquia de Arouca

Igreja do Mosteiro de Arouca - 21h30m

17 | Castelo de Paiva Concerto de Natal

Igreja Matriz de Pedorido - 21h
Orquestra de Sopros da Academia de Música
Agrupamentos de Souselo e Couto Mineiro
Organização: Academia de Música de Castelo Paiva

18 | Castelo de Paiva Corrida de Pais Natal – “O Município em Festa”

Largo do Conde - 14h
Oferta do fato
Prémios para os vencedores
18 | Sever do Vouga
Concerto de Natal – Banda Filarmónica Severense
Centro das Artes e do Espectáculo de Sever do Vouga - 16h
Entrada livre

22 | Castelo de Paiva Concerto de Natal

Auditório Municipal - 21h
Orquestra Ligeira da Academia de Música de Castelo Paiva
Organização: Academia de Música de Castelo de Paiva

23 | Arouca Feira das Pencas – Integrada na Iniciativa “Domingo do Agricultor”

Praça Brandão de Vasconcelos - das 10h às 17h

30 | Arouca Concerto de Natal

Igreja do Mosteiro - 21h30m
Participação da Banda Musical de Arouca, Grupo Coral de Urrô e Orfeão de Arouca

31 | S. Pedro do Sul Festa de Passagem do Ano

Largo do Município
22h – Animação Musical
24h – Fogo-de-artifício
Organização: Município de S. Pedro do Sul

Janeiro

1 | Arouca Concerto de Ano Novo – Organista Nicolas Roger

Cadeiral do Mosteiro de Arouca - 16h
Organização: Real Irmandade Rainha Santa Mafalda

7 | Arouca Cantar dos Reis

Ruas e Estabelecimentos da Vila - 21h
Pelos Grupos de Cantadores de Arouca

7 | Castelo de Paiva Cantar das Janeiras

Auditório Municipal - 21h
Organização: Município de Castelo de Paiva

7 | Vale de Cambra Concerto de Reis 2012

Centro Cultural de Macieira de Cambra - 21h30m
Organização: Município de Vale de Cambra
Entrada livre

7 | Castro Daire Encontro do Janeiras

Igreja Matriz de Castro Daire - 17h
Organização: Município e Grupo Folclórico de Santa Maria de Cabril

14 | Vale de Cambra O Castigo da Vida – Noite de Teatro

Centro Cultural de Macieira de Cambra - 21h30m
Organização: Município e Grupo de Teatro da APDC
Entrada livre

15 | Sever do Vouga Projecto Bandas em Concerto

Filarmónica Boa Vontade Lorvanense
Centro das Artes e do Espectáculo de Sever do Vouga

28 | Vale de Cambra Encontro Concelhio de Janeiras

Centro Cultural Macieira de Cambra - 21h30m
Organização: Grupo Etnográfico “Terras de Cambra”
Entrada Livre

Fevereiro

13 a 29 | Vale de Cambra “Porque é Carnaval, ninguém leva a mal”



Exposição temática sobre o Carnaval para o público infantil

Biblioteca Municipal
De segunda a sexta – 10h às 18h
Sábado – 10h às 13h

4 a 25 | Sever do Vouga Intemporalidade – Exposição fotográfica

Fotografia de Gérard Castello Lopes
Centro das Artes e Espectáculo de Sever do Vouga

15 | Cinfães Desfile de Carnaval

Início em frente à Câmara Municipal - 15h

17 | Castro Daire Desfile Carnavalesco

Castro Daire - 14h
Organização: Município de Castro Daire

19 | Castro Daire Dia do Autarca

Castro Daire - 10h30m
Organização: Município de Castro Daire

21 | Castelo de Paiva Enterro do Entrudo

Pedorido - a partir das 20h
O ponto alto será o enterro do Entrudo e a leitura do respectivo testamento

Março

3 a 31 | Sever do Vouga Escultura e Ilustração de Rita Reis – Exposição

Centro das Artes e do Espectáculo de Sever do Vouga

ADRMAG

20 Anos de Desenvolvimento Rural

Projectos & Iniciativas

Entrevista com João Carlos Pinho
Coordenador da ADRMAG



A ADRMAG é uma associação de direito privado sem fins lucrativos cuja actividade principal se centra na implementação de programas e iniciativas, nacionais e comunitárias, no intuito de atingir os **objectivos estratégicos** a que se propõem, compatibilizando as perspectivas dos diferentes agentes locais:

1. Melhorar as condições de vida da população, através de investimento em equipamentos básicos e sociais de apoio; promoção de acções de formação, informação e animação;

2. Reforçar o sistema produtivo, valorizar e diversificar a actividade económica local, através do reforço do turismo rural, apoio a actividades tradicionais e valorização dos recursos endógenos, nomeadamente os produtos regionais certificados;

3. Conservar o meio ambiente, através da realização de acções de educação ambiental, promoção de actividades de lazer e turísticas e protecção de recursos e paisagem.

O território de intervenção da associação abrange 105 freguesias pertencentes a 7 municípios: Arouca, Castelo de Paiva, Castro Daire, Cinfães, São Pedro do Sul, Sever do Vouga e Vale de Cambra, predominantemente inseridos nos maciços montanhosos de Montemuro e Gralheira (serras da Freita, Arada e Arestal). A superfície total atinge os 1.689,7 km² e a população residente é 127.036 habitantes (Censos 2011).

No ano em que celebra o seu 20º aniversário, a ADRMAG é constituída por 35 associados dos quais 9 são entidades públicas e 26 são entidades privadas. A Direcção é constituída por 5 municípios e é presidida pelo Município de Arouca, na pessoa do seu presidente, **José Artur Neves**.

A equipa técnica, actualmente constituída por 31 colaboradores, é coordenada por **João Carlos Pinho** que, desde 1996, em diálogo aberto e directo com a Direcção e associados, tem sobre si a responsabilidade de orientar os destinos desta associação no sentido do cumprimento dos seus propósitos.

Foi por isso que a redacção deste magazine lhe propôs uma entrevista, com o objectivo de conhecer a sua visão sobre o passado e o presente do desenvolvimento local neste vasto território, bem como as perspectivas para o futuro.



MAG: Em traços gerais, que balanço faz dos 20 anos de desenvolvimento rural promovidos pela ADRMAG?

JCP: Um balanço francamente positivo. A ADRMAG, ao longo dos seus 20 anos de existência, tornou-se numa referência, na componente do desenvolvimento rural de toda a região que compreende as Serras de Montemuro, Arada e Gralheira. Uma entidade que nasceu com o objectivo de implementar um programa de iniciativa comunitária, alargou horizontes e hoje actua nas diversas áreas que promovem um desenvolvimento local sustentável e aposta em atingir os objectivos a que se propuseram os seus fundadores.

MAG: Quais têm sido os principais instrumentos de apoio comunitário e nacional direccionados para este território, e qual tem sido o seu contributo para a melhoria das condições de vida da população? Pode referir, por favor, alguns projectos que considera exemplares?

JCP: Têm sido diversos os instrumentos de apoio nacional e comunitário, direccionados para este território e utilizados pela ADRMAG para levar a cabo um processo de desenvolvimento local. No entanto, um deles, destaca-se pela sua génese e princípios, o programa LEADER que tem sido, o "core business" desta associação nos seus vinte anos de existência. A sua abordagem "bottom-up", onde os membros do Grupo de Acção Local podem planear, programar, decidir e implementar localmente, permite assim que se possa delinear uma estratégia de desenvolvimento à medida das necessidades do território. O LEADER, como disse, é o principal, mas a ADRMAG tem tido a capacidade de trazer para as serras de Montemuro, Arada e Gralheira, muitos outros pro-

gramas como o AGRIS, a Iniciativa EQUAL, o NOW, os Centros Rurais, o Grundvig, PROALV, PITER, PROVERE o CLDS e ainda um conjunto de acções de educação e formação de adultos. A ADRMAG tem ainda sob a sua responsabilidade um Centro Novas Oportunidades, com componente escolar e profissional.

Todos estes programas têm contribuído para a melhoria das condições de vida da população, nomeadamente pela sua capacitação e pelos inúmeros projectos que foram implementados e desenvolvidos nos sete concelhos da zona de intervenção da ADRMAG.

Destacar alguns projectos é sempre difícil, mas arriscaria, como destaque, o Geoparque, a musealização arqueológica, a recuperação de algumas aldeias, os diversos restaurantes e algumas microempresas, o centro de interpretação geológica, a dinamização do Rio Paiva, as praias fluviais, as bibliotecas itinerantes e as unidades móveis de saúde. Na componente imaterial a ADRMAG foi também responsável pelo apoio ou lançamento de algumas iniciativas de cariz cultural que são referências no panorama destas serras, nomeadamente a feira do Mirtito, o festival Andanças, a feira medieval de Mões, feiras de artesanato e gastronomia, entre muitas outras.

MAG: Como vê este território, fortemente dependente da actividade agrícola, e com um nível muito baixo de industrialização, sem os apoios que têm sido veiculados pelos programas comunitários e nacionais através da ADRMAG?

JCP: É efectivamente um território com forte dependência da actividade agrícola, mas creio que os apoios nacionais e comunitários, veiculados pela ADRMAG, alteraram o cenário nesta região, dado que surgiram diversos pequenos negócios, como restaurantes, casas de turismo rural, associações de artesanato e microempresas que criaram postos de trabalho e permitiram a alguns residentes encontrar outras formas de rendimento ou de acrescento à economia familiar. Certamente se não tivessem existido os apoios nacionais e comunitários, esta região estaria francamente, hoje, mais pobre, menos dinâmica e seguramente menos desenvolvida.

MAG: Na qualidade de Coordenador da equipa técnica e responsável pela gestão dos programas em colaboração

directa com a Direcção, quais são as maiores dificuldades que tem enfrentado?

JCP: Tenho aqui que realçar a excelente colaboração da direcção e da equipa técnica que tenho tido ao longo destes 16 anos que sou coordenador da ADRIMAG. A qualidade do trabalho que a ADRIMAG tem apresentado deve-se essencialmente à sintonia existente entre associados, direcção e equipa técnica. As dificuldades que temos sentido têm que ver essencialmente com factores exógenos à própria ADRIMAG, nomeadamente as alterações legislativas e as tentativas constantes



da Administração Central para “normalizar e padronizar” programas para todo o território nacional quando a realidade das serras de Montemuro, Arada e Gralheira nada tem a ver com as realidades de, por exemplo, Ribatejo ou Alentejo. Mas, para além das tentativas de concentração e centralização da nossa administração, não poderei esquecer as constantes trocas, alterações ou substituições dos interlocutores com quem temos que trabalhar. A título de exemplo, cito que nos três anos (2007-2010) em que a ADRIMAG presidiu à direcção da Federação Portuguesa das Associações de Desenvolvimento Local – Minha Terra, houve dois ministros da Agricultura, três secretários de Estado da Agricultura e três gestores do PRODER (abordagem LEADER). Para além da instabilidade atrás referida, existem ainda algumas dificuldades com atrasos nas transferências contratualizadas, que causam constrangimentos não só à ADRIMAG, mas a todos os promotores de projectos. Em termos internos diria que um dos maiores constrangimentos que temos tido nos últimos anos, foi recentemente ultrapassado com a inauguração e entrada em funcionamento do novo edifício, permitindo assim que a equipa técnica da ADRIMAG disponha de melhores condições de trabalho e de recepção aos nossos promotores, formando e formadores.

MAG: Que opinião tem sobre o decréscimo demográfico neste território, pese embora todo o apoio que tem sido veiculado para evitar a perda de população, promovendo a sua fixação através da melhoria das condições de vida, reforço do sistema produtivo e conservação do meio ambiente?

JCP: O decréscimo demográfico não é, infelizmente, uma característica negativa desta

região, mas sim, um flagelo que tem atingido todo o interior do nosso país. Não podemos esquecer que as más condições de vida da população nas décadas de 50, 60 e 70 do século passado obrigaram a um êxodo rural significativo com milhares de pessoas a abandonarem as “agruas do campo” e a partirem em busca de um futuro melhor para eles e para as suas famílias. Esse êxodo nunca mais foi compensado e os descendentes dessa geração de emigrantes hoje habitam nas grandes cidades ou nos países de acolhimento dos seus pais e avós. Os processos demográficos não se reflectem apenas na geração que se desloca num determinado momento, mas reflectem-se, e muito, nas gerações seguintes. A este êxodo rural também não é alheia uma política nacional de desenvolvimento assente apenas numa concentração de serviços e boa rede viária, componente esta que até nem tem privilegiado muito o território onde a ADRIMAG intervém. Pese embora tenha havido nos últimos anos, por parte das autarquias, da ADRIMAG e de outras entidades locais, um conjunto de acções de dinamização territorial com implementação de projectos, realização de infra-estruturas e animação social e cultural, ainda não foi possível inverter a tendência negativa do crescimento populacional. Continuo, no entanto, convicto que este território oferece hoje boas condições, quicá melhores que algumas cidades grandes, se tivermos em conta factores como a qualidade ambiental, a tranquilidade ou a hospitalidade e até algumas oportunidades de negócio.

MAG: Após 20 anos de promoção do desenvolvimento local, o que entende que ainda está por fazer e que poderá contribuir decisivamente para melhorar a competitividade deste território, aos mais diversos níveis?

JCP: Muito já foi feito, mas muito mais está ainda por fazer para tornar este território mais atractivo e simultaneamente competitivo. Considero que o território do Montemuro, Arada e Gralheira só conseguirá rivalizar com outros se apostar nos seus recursos endógenos e diferenciadores. Sabemos que no nosso país existe muito o hábito de não se inovar, apostando mais no fenómeno de cópia, por isso se existir um território que aposta no desenvolvimento dos seus recursos únicos, poderá atrair investimento e população. Quero com isto dizer que a dinamização de projectos como o Geoparque, Rota da Água e da Pedra, musealização arqueológica, Ciclovia da Ex-linha do Vouga, Casa das Pedras Parideiras, dinamização das termas, entre muitos outros, não são projectos fortuitos ou fruto do acaso, fazem parte de uma estratégia de desenvolvimento integrado, definida há muitos anos e que está a ser implementada paulatinamente e à medida do surgimento dos recursos financeiros necessários à sua implementação. Um processo de desenvolvimento é sempre lento e demorado, pelo que considero que esta região se conseguir manter o rumo traçado, apostando num desenvolvimento integrado, poderá ser no futuro um espaço de referência

no nosso país. Fruto das intervenções realizadas ao longo dos últimos 20 anos, hoje esta região recebe muito mais turistas e tem qualidade para oferecer, com base num produto “mix” que aproveita a paisagem, os recursos hídricos, geológicos, patrimoniais e gastronómicos. Falta-nos essencialmente, dar visibilidade, deste território, além-fronteiras e consolidar o tecido económico do mesmo.

MAG: Que perspectivas existem no que concerne a apoios financeiros, comunitários e nacionais, a curto e médio prazo?

JCP: Apesar de atravessarmos uma crise de dimensão europeia ou até mundial, considero que as perspectivas, de apoios a curto e médio prazo, ainda são interessantes. No âmbito do PROVERE, está ainda em curso um conjunto de candidaturas, previstas na Estratégia de Eficiência Colectiva e que poderão proporcionar um conjunto de projectos em torno dos rios e dos recursos geológicos e, no âmbito do SP3 do PRODER (abordagem LEADER), para projectos de menor dimensão, a ADRIMAG irá disponibilizar, aos potenciais promotores interessados, pelo menos, mais duas fases de candidatura, até Junho de 2013. Falando um pouco sobre o médio prazo, sabemos desde o dia 12 de Outubro de 2011, que a Comissão Europeia já apresentou a abordagem LEADER como componente, de carácter obrigatório, das políticas nacionais de desenvolvimento rural, pelo que na denominada Estratégia 2020 (vulgarmente conhecido por Quadro Comunitário de apoio 2014-2020) estão previstas verbas para a abordagem LEADER. Assim, a região de Montemuro, Arada e Gralheira poderá continuar a implementar a estratégia a que se propôs, dispondo de recursos financeiros para o efeito. Prevê-se ainda que a abordagem LEADER possa ainda incorporar outros fundos estruturais, como sejam o FEDER e FSE para além do FEADER.

MAG: Que mensagem gostaria de deixar aos nossos leitores?

JCP: Nos tempos difíceis e economicamente conturbados que vivemos, são sempre positivas e certamente bem-vindas as mensagens de esperança num futuro melhor, mas recorro aqui a frase de Albert Einstein **“Em momentos de crise, só a imaginação é mais importante que o conhecimento”** para referir que temos que ser imaginativos, encontrar novas soluções para velhos problemas e nalguns casos até novos rumos. Acredito no trabalho que a ADRIMAG tem realizado ao longo dos últimos 20 anos em prol do desenvolvimento da região compreendida pelas três serras e acredito também na tenacidade de quem cá vive e aqui trabalha, criando um futuro melhor e mais desenvolvido. Por último, uma mensagem de agradecimento a todos os que deram o seu contributo para que a ADRIMAG tenha colaborado ao longo destas duas décadas no processo de desenvolvimento das Serras de Montemuro, Arada e Gralheira – MONTANHAS MÁGICAS.

Comissão Europeia reconhece Projecto da ADRIMAG como Boa Prática

Texto: Catarina Prado e Cláudia Silva



"Think Small First" é o princípio que visa melhorar a abordagem política global do empreendedorismo e promover o crescimento das PME. O "Small Business Act" (SBA) para a Europa, criado em 2008, pretende a implementação sustentável deste princípio na definição de novas políticas. Em Portugal, a implementação e execução do "Small Business Act" iniciou com a criação e manutenção de uma **Base de Dados de Boas Práticas**.

O projeto **"CRER – Criação de Empresas em Espaço Rural"**, foi submetido à consideração da Comissão Europeia, no sentido de poder integrar a referida Base de Dados, tendo surgido, esta



semana, o reconhecimento deste projecto enquanto **Boa Prática enquadrada no SBA**. A listagem de 15 Boas práticas nacionais na qual consta o projecto CRER pode ser consultada em <http://ec.europa.eu/enterprise/policies/sme/bestpractices/database/SBA/index.cfm?fuseaction=practice.list>

O projecto CRER surgiu da necessidade de estimular o empreendedorismo, prestar apoio à criação de empresas e facilitar o acesso a financiamento, aos empreendedores do território de intervenção da ADRIMAG. Neste sentido, baseada na metodologia das Couveuses de França, foi criada em 2006, a **Metodologia CRER de Apoio à Criação de Empresas e ao Empreendedorismo**, que abrange 3 vertentes distintas:

1ª Informação e Sensibilização para o Empreendedorismo e Criação de Empresas;

2ª Maturação e Finalização de Projectos de Criação de Empresas;

3ª Teste e Experimentação de Ideias de Negócio.

Para o desenvolvimento da 3ª vertente desta Metodologia, a ADRIMAG criou a **Associação CRER**, com o objectivo de tornar

possível o teste e a experimentação de negócios sem que o empreendedor tenha necessidade de constituir uma empresa. Contudo, e apesar de vários esforços, não foi ainda criado o enquadramento legal necessário para ser executada esta vertente da Metodologia.

É notório o contributo da metodologia CRER ao nível do empreendedorismo no território de intervenção da ADRIMAG. Desde 2006, foram efectuados Check-Ups de Negócio com 87 empreendedores. Mais de 30% destes empreendedores foram acompanhados na elaboração do Plano de Negócios dos seus projectos, o que originou a criação de 9 empresas que empregam, em média, 2 pessoas.

A Metodologia contribui também para uma taxa de sucesso mais elevada das empresas criadas, uma vez que induz o empreendedor a tomar consciência da importância de um Plano de Negócios com indicadores realistas.

Foi ainda constituída uma Rede, que tem por finalidade assegurar a divulgação e a disseminação da Metodologia CRER a entidades que tenham como objectivo o estímulo do empreendedorismo, numa lógica de rede de cooperação inter-institucional. **A Rede CRER** conta já com 8 parceiros nacionais que incorporaram e aplicam a Metodologia CRER.

O Projecto e a Metodologia CRER continuam a ser uma boa prática requerida por vários parceiros internacionais como exemplo base na definição de projectos e metodologias de apoio ao empreendedorismo.

Ao longo de 2011, foram vários os grupos de parceiros internacionais a visitar a ADRIMAG e a tomarem conhecimento dos sucessos e dificuldades já ultrapassadas por este projeto. Recentemente, no âmbito do programa Leonardo da Vinci - Transferência de Inovação, um grupo de 10 parceiros húngaros visitou a ADRIMAG e algumas instituições da zona Norte. Este grupo de representantes do projeto Start-Up Model pretendia obter mais conhecimentos do CRER como exemplo na implementação de uma Metodologia semelhante na Hungria. Este encontro permitiu aos parceiros húngaros ficarem a conhecer um pouco mais sobre os programas/ acções disponibilizados pela ADRIMAG, ao nível do incentivo à criação de empresas e empreendedorismo, e as regras a que está sujeita a actividade empresarial e os empreendedores portugueses.

A distinção do CRER pela Comissão Europeia vem, mais uma vez, dar visibilidade e reconhecer a importância deste projecto a nível nacional e europeu, um ano após ter recebido uma **menção honrosa** nos **European Enterprise Awards 2010**, na categoria **"Iniciativa Empresarial responsável e inclusiva"**.

No próximo número

Primavera 2012

- A Primavera está de volta, Viva-a nas “Montanhas Mágicas”!

- **Turismo de Saúde e Bem-Estar:**

- Água, Fonte de Vida;
- S. Pedro do Sul e Carvalhal, Águas Termais;
- História e Arquitectura das Termas;
- Tratamentos e Programas de Beleza;
- Termas, núcleos de dinamização turística.

“Tesouros” arqueológicos das Serras da Freita e Arestal



Contactos Úteis

Arouca

Câmara Municipal de Arouca

Telefone: 256 940 220

E-mail: geral@cm-arouca.pt

www.cm-arouca.pt

Posto de Turismo Arouca

Telefone: 256 943 575

E-mail: otília.vilar@cm-arouca.pt

AGA - Associação Geoparque Arouca

Telefone: 256 943 575

E-mail: geral@geoparquearouca.com

www.geoparquearouca.com

Castelo de Paiva

Câmara Municipal de Castelo de Paiva

Telefone: 255 689 500

E-mail: geral@cm-castelo-paiva.pt

www.cm-castelo-paiva.pt

Posto de Turismo de Castelo de Paiva

Telefone: 255 699 405

Castro Daire

Câmara Municipal de Castro Daire

Telefone: 232 382 214

E-mail: geral@cm-castrodaire.pt

www.cm-castrodaire.pt

Posto de Informação - Museu Municipal de Castro Daire

Telefone: 232 315 837

E-mail: museumunicipal@cm.castrodaire.pt

Cinfães

Câmara Municipal de Cinfães

Telefone: (+351) 255 560 560

E-mail: geral@cm.cinfaes.pt

Site: www.cm-cinfaes.pt

Posto de Turismo de Cinfães - Museu Municipal Serpa Pinto

Telefone: (+351) 255 560 571

E-mail: culturacmc@mail.telepac.pt

S. Pedro do Sul

Câmara Municipal de S. Pedro do Sul

Telefone: (+351) 232 720 140

E-mail: geral@cm-spsul.pt

Site: www.cm-spsul.pt

Posto de Turismo de S. Pedro do Sul - Termas de São Pedro do Sul

Telefone: (+351) 232 711 320

E-mail: turismo@cm-spsul.pt

Sever do Vouga

Câmara Municipal de Sever do Vouga

Telefone: (+351) 234 555 566

E-mail: cm.sever@cm-sever.pt

Site: www.cm-sever.pt

Posto de Turismo de Sever do Vouga

Telefone: (+351) 234 555 566 (Ext 43)

E-mail: adeliacorreia@cm-sever.pt

Vale de Cambra

Câmara Municipal de Vale de Cambra

Telefone: (+351) 256 420 510

E-mail: geral@cm-valedecambra.pt

Site: www.cm-valedecambra.pt

Posto de Turismo de Vale de Cambra

Telefone: (+351) 256 420 510

Outros

Turismo do Porto e Norte de Portugal, E.R.

Telefone: 800 202 202 / (+351) 258 820 270

E-mail: turismo@portoenoeste.pt

Site: www.portoenoeste.pt

Turismo Centro de Portugal

Telefone: (+351) 234 420 760

E-mail: geral@turismodocentro.pt

Site: www.turismodocentro.pt



Propriedade:

ADRMAG

Associação de Desenvolvimento Regional
da Região Metropolitana de Aveiro
e do Alentejo, Lda



Co-financiamento:

PROVERE

Programa de Valorização Económica
de Recursos Endógenos



O NOVO NORTE
PROGRAMA OPERACIONAL
REGIONAL DO NORTE



**QUADRO
DE REFERÊNCIA
ESTRATÉGICO
NACIONAL**
2014-2020



União Europeia
Fundo Europeu de
Desenvolvimento Regional