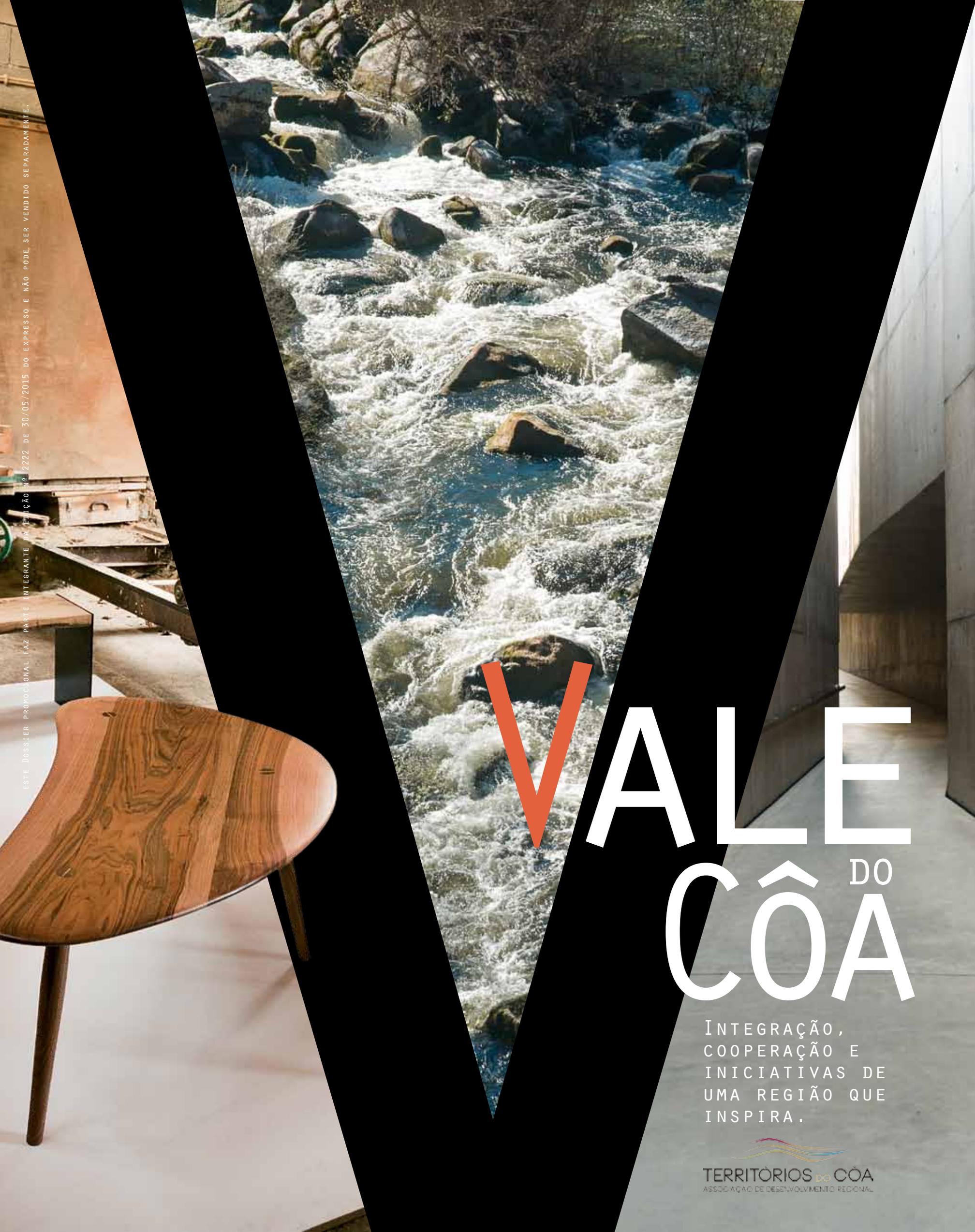


ESTE DOSSIER PROMOCIONAL FAZ PARTE INTEGRANTE DA EDIÇÃO Nº 2222 DE 30/05/2015 DO EXPRESSO E NÃO PODE, SER VENDIDO SEPARADAMENTE.



V VALE DO CÔA

INTEGRAÇÃO,
COOPERAÇÃO E
INICIATIVAS DE
UMA REGIÃO QUE
INSPIRA.


TERRITÓRIOS DO CÔA
ASSOCIAÇÃO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

EMOÇÕES

POSITIVAS E MUITO TRABALHO

DISCRETO E SILENCIOSO COMO QUASE TODOS OS RIOS, O RIO CÔA FICOU FAMOSO DESDE QUE, HÁ CERCA DE 15 ANOS, SE DESCOBRIRAM NAS SUAS MARGENS, E SOBRETUDO NA SUA FOZ, AS GRAVURAS RUPESTRES MAIS ANTIGAS DA EUROPA. MAS OS SEGREDOS QUE INSPIRAM ROMANCES, LITERATURA E PROJETOS TURÍSTICOS OU EMPRESARIAIS EXISTEM DA NASCENTE ATÉ À FOZ



Conheça melhor o Vale do Côa no seu smartphone.



> Com imagens de Jorge Pena e textos de Dulcineia Moura, o livro e a exposição "Emoções" percorrem os concelhos do Vale do Côa com o objetivo de estimular emoções positivas associadas ao território

O Vale do Côa percorre dez concelhos dos distritos de Guarda e Bragança. Une duas regiões de Portugal, testemunha a presença de guerreiros e heróis e guarda as marcas de vários episódios que asseguraram a nacionalidade portuguesa. E ainda contém cinco áreas protegidas, seis Aldeias Históricas (Almeida, Castelo Mendo, Castelo Rodrigo, Longroiva, Sortelha e Trancoso) e uma infinidade de tesouros naturais e culturais entre os quais dois Patrimónios Mundiais da Humanidade segundo a UNESCO: o Parque Arqueológico da Foz do Côa e o Douro Vinhateiro.

CONJUGAR ESFORÇOS

A riqueza da região, a visibilidade que ganhou com a descoberta das gravuras rupestres e a crença de responsáveis políticos e económicos nas vantagens de promover a região como um todo mudou o paradigma do "cada um por si" e levou à criação da Associação Territórios do Côa, uma associação de desenvolvimento regional que desde há cerca de três anos coordena os esforços das autarquias, promovendo a sua interação e a criação de sinergias que levem ao desenvolvimento da região e à melhoria das condições de vida das populações. Financiada pelo PROVERE (QREN), tem como objeto social o desenvolvimento regional sustentável e participado e a melhoria das condições de vida das comunidades. Que se traduz, em termos práticos e como estratégia principal, na valorização económica e social do potencial turístico dos vários patrimónios do Vale do Côa, de forma concertada e em rede.

UM POTENCIAL NOTÓRIO

Para António Baptista Ribeiro, simultaneamente presidente da Associação Territórios do Côa (ATC) e da Câmara Municipal de Almeida, o potencial da região é notório. Lembra que quando chegou à política, há cerca de 20 anos, a oferta não tinha comparação com a de hoje. Os concelhos modernizaram-se e mesmo que ainda falte muito para a coesão social e territorial, a qualidade de vida no Vale do Côa é grande. O potencial turístico, cuja diferenciação assenta na riqueza do património histórico, natural, cultural e, sobretudo, numa forte identidade, assegura que "quem se desloca ao nosso território sente a diferença e constata que aqui há muito potencial". Salaria um dos traços distintivos que salta à vista do turista ao contar que "costuma dizer-se que o beirão, quando lhe batem à porta, não pergunta quem é, antes manda entrar. A hospitalidade é algo que deixa as pessoas muito agradadas, gostam de cá estar e de voltar", e afirma que "não estamos vocacionados para o turismo de massa, nem é esse o nosso objetivo".

Quanto à importância da Associação Territórios do Côa enquanto dinamizadora e coordenadora dos esforços e projetos de cooperação entre autarquias e agentes económicos, destaca o papel de Dulcineia Moura, coordenadora da ATC e responsável pelo respectivo Plano de Promoção e Dinamização, também uma acérrima defensora desta região. Dulcineia, 34 anos, licenciada e mestre em Economia pela Universidade da Beira Interior, pós-graduada em Marketing Territorial, e a frequentar atualmente o curso de doutoramento em Economia, tem dirigido o trabalho da ATC no sentido de "reforçar



a identidade e chamar a atenção para os territórios e para a qualidade da sua oferta turística". Natural da Guarda, é ainda coordenadora da Estrutura de Gestão do PROVERE Turismo e Património no Vale do Côa e tem o sonho de "dar cor aos territórios do Côa, através da história e da identidade própria de cada ponto de interesse". O seu forte espírito empreendedor tem feito com que a cooperação e interação entre autarcas passe do papel à realidade. Sob a sua batuta foi criada a marca Vale do Côa – uma região que inspira. Porque, reconhecidamente, o Vale do Côa é uma fonte de emoções positivas que dão dinamismo e vitalidade aos seus territórios de uma forma muito especial.

UMA IDENTIDADE A ATRAIR RECURSOS

Vale do Côa – Uma Região que Inspira define uma identidade territorial que, tal como o sentido de pertença, não se inventa. O mote surgiu a partir de um estudo de observação daquilo que os territórios oferecem ou podem vir a proporcionar. A marca tem a função de assinalar a qualidade daquilo que é próprio da região ao assinar iniciativas de promoção nas quais reúne diferentes agentes e entidades, beneficiando de economias de escala como a presença em feiras e a realização de peças promocionais como os vídeos



> "Somos uma estrutura low-cost" diz Dulcineia Moura (à direita). A coordenadora da Associação Territórios do Côa conta com a proximidade do presidente António Baptista Ribeiro e com a assessora de Patrícia Ferreira

CINCO ÁREAS PROTEGIDAS, SEIS ALDEIAS HISTÓRICAS E UMA INFINIDADE DE TESOUROS NATURAIS E CULTURAIS ENTRE OS QUAIS DOIS PATRIMÓNIOS MUNDIAIS, SEGUNDO A UNESCO, SÃO ALGUMAS DAS INSPIRAÇÕES DO VALE DO CÔA

que passam nos painéis eletrónicos colocados nas praças principais de todos os concelhos e que ajudam a dar ao visitante a perceção do Vale do Côa como um todo.

A reforçar a identidade dos produtos e agentes locais, a ATC criou o selo Vale do Côa, assumindo a responsabilidade pela atribuição do mesmo a alimentos, unidades hoteleiras ou produtos fabris. Atesta assim a sua qualidade e que todo o ciclo de produção acontece no Vale do Côa. É o caso, por exemplo, do mel biológico Montes do Côa,

cujas produções se destinam quase toda à exportação, ou dos queijos Encostas da Montanha, cuja promoção apoia desde o início com o desenvolvimento de logótipo e imagem promocional garantindo a sua presença no stand da Associação em todas as feiras regionais e nacionais em que participa.



> O selo "Vale do Côa" evidencia as linhas de trabalho dos seus aderentes, nomeadamente as que são indutoras de qualificação do território e do reforço da sua boa imagem.

A ATC funciona com aquilo a que Dulcineia Moura chama de estrutura low-cost, ou seja, tudo sai das mãos da coordenadora e de Patrícia Ferreira, sua assistente e companheira que, como Dulcineia, não poupa esforços para dar a conhecer os tesouros e valores da sua terra. Esta "grande equipa de duas pessoas", que trabalha com grande proximidade do seu presidente, agita assim as águas do Côa e as agendas dos autarcas e de outros agentes políticos e económicos para que os territórios do Côa ganhem a projeção que merecem. Esperam que o financiamento de que o seu trabalho depende seja renovado. E desabafam que será de lamentar se não houver a continuidade ao trabalho desenvolvido. "Todos sabemos

que a sustentabilidade não se consegue em três ou quatro anos. Criámos a marca, estimulámos a identidade e agora precisamos de garantir a sustentabilidade daquilo que estivemos a fazer. Mesmo o investimento feito até agora deixa de ter significado, perde-se tudo", alerta Dulcineia Moura. A concordar, António Baptista Ribeiro realça que, se por decisões políticas não for renovado o financiamento, "perdemos todos, são os Territórios do Côa que ficam a perder".

> A Associação está sediada no Picadeiro D'el Rey, o único federado do distrito da Guarda





A AÇÃO DA ASSOCIAÇÃO TERRITÓRIOS DO CÔA NO SENTIDO DA PROMOÇÃO INTEGRADA DA REGIÃO NÃO CESSA DE DAR FRUTOS. A COOPERAÇÃO ENTRE MUNICÍPIOS É HOJE UMA REALIDADE EVIDENTE E O VALE DO CÔA COMEÇA A SER CONHECIDO PELA SUA PAISAGEM, CULTURA E OPORTUNIDADES QUE CHAMAM QUEM APRECIA A QUALIDADE DE VIDA QUE SÓ UMA REGIÃO BEM CUIDADA PODE OFERECER

UM INTERIOR

QUE JÁ NÃO É O QUE ERA

Outrora isolamento das regiões do interior do país tem sido anulado pelas novas vias de comunicação que colocam os territórios do Côa tão ou mais próximos de Lisboa como de Madrid. Há cada vez mais casos de jovens que tomam a iniciativa do autoemprego. Muitos, tendo estudado fora, fixam os seus projetos naquilo que as suas tradições lhes oferecem imprimindo ao mesmo tempo um carácter fortemente inovador e capaz de conquistar mercados além-fronteiras. É a ideia de valorizar o que é próprio da terra, seja a identidade, os vários patrimónios ou os produtos endógenos, é a proposta de valor para o sector do turismo. O Vale do Côa tem vindo a dar consistência a uma oferta turística diversificada, bem estruturada e exclusiva. As unidades de alojamento e os restaurantes ou tascas articulam-se com outras estruturas de suporte e proporcionam ao hóspede as mais diversas atividades. Do apiturismo ao enoturismo, passando pela natureza selvagem, caminhadas organizadas, percursos de BTT, passeios a cavalo, visitas históricas e animação cultural. A inspiração é uma das verdades do Vale do Côa.



TOMAR CONSCIÊNCIA DA BIODIVERSIDADE

A Associação Territórios do Côa está neste momento a coordenar a criação da estação da biodiversidade do Parque de Merendas da Miuzela, em Almeida, em conjunto com o Tagis, Centro de Conservação das Borboletas em Portugal. Instalada no trajeto da Grande Rota do Vale do Côa e integrada na Rede EBIO, a Estação da Biodiversidade da Miuzela é um percurso de cerca de 2 km através do qual 9 painéis informativos procuram levar o visitante a conhecer os insetos e a flora com que se vai cruzando. O que este projeto tem de mais inovador é o apelo à participação do visitante. Como explica Patrícia Pereira, bióloga e coordenadora da Rede EBIO, "qualquer cidadão pode participar no estudo da biodiversidade e fazer a monitorização". O que talvez seja a melhor maneira de sensibilizar para a necessidade de proteção das espécies.



Use a aplicação para traçar o seu roteiro na Grande Rota do Vale do Côa

CADA CONCELHO UM TESOURO

TORRE DE MONCORVO

A ÚLTIMA ALDEIA PISCATÓRIA > EM TORRE DE MONCORVO QUE FICA A FOZ DO SABOR, A ÚLTIMA ALDEIA PISCATÓRIA DE TRÁS-OS-MONTES. EXISTEM AINDA VÁRIOS BARCOS RABELOS QUE DIARIAMENTE SAEM PARA PESCAR. OS PEIXES FRESCOS SÃO ENTREGUES NOS TRADICIONAIS RESTAURANTES DA FOZ DO SABOR E CABANAS DE BAIXO. AQUI PODE SABOREAR OS FAMOSOS PEIXES DO RIO, ASSADOS, FRITOS E AINDA AS MIGAS DE PEIXE TEMPERADAS COM ERVA-PEIXEIRA.

VILA NOVA DE FOZ CÔA

CAMPEÃO DE SAÚDE > O PROJETO SAÚDE SOBRE RODAS, DE RESPONSABILIDADE DA CÂMARA MUNICIPAL EM PARCERIA COM A CRUZ VERMELHA, PERMITE QUE UMA UNIDADE MÓVEL DE SAÚDE PERCORRA O CONCELHO E ASSEGURE CUIDADOS DE SAÚDE AOS IDOSOS DO CONCELHO. O MINISTÉRIO DA SAÚDE JÁ MOSTROU INTERESSE EM REPLICAR A INICIATIVA NOUTROS LOCAIS DO PAÍS.

MEDA

MELHORAR A VIDA > A AUTARQUIA VAI EM BREVE LANÇAR A CONCURSO UMA ZONA DE ACOLOTAMENTO EMPRESARIAL, CRIANDO CONDIÇÕES PARA A FIXAÇÃO DE NOVAS EMPRESAS NO CONCELHO E TAMBÉM PARA QUE AS JÁ EXISTENTES POSSAM EVOLUIR PARA INSTALAÇÕES MAIS MODERNAS E FUNCIONAIS. OS JOVENS ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS TAMBÉM NÃO SÃO ESQUECIDOS. TODOS OS ANOS, O MUNICÍPIO ATRIBUI BOLSAS DE ESTUDO ENTRE OS MAIS CARENCIADOS.

TRANCOSO

HISTÓRIA AO VIVO E A CORES > O VALE DO CÔA SABE HOMENAGEAR A SUA HISTÓRIA E OS SEUS REIS. EM JUNHO CELEBRAM-SE AS BODAS DE D.DINIZ NUMA RECONSTITUIÇÃO QUE NÃO FICA NADA A DEVER AOS MELHORES FILMES DE CINEMA. JOGOS POPULARES, TORNEIOS, MALABARISMO DE FOGO, DANÇAS E CONCERTOS DE MÚSICA SÃO ACOMPANHADOS PELOS COMERES E BEBERES QUE SÓ A AUTENTICIDADE DA TERRA PODE OFERECER. SAIBA MAIS EM www.cm-trancoso.pt

PINHEL

CAVACAS SEM IGUAL > CAVACAS HÁ MUITAS MAS AS PINHEL NÃO TÊM COMPARAÇÃO. FEITAS A PARTIR DE UMA RECEITA TRAZIDA POR UMA EMPREGADA DO CONVENTO DAS CLARISSAS, ONDE FORAM CRIADAS E QUE HOJE SÃO FEITAS EM EXCLUSIVO POR UMA SOBRINHA, HERDEIRA DA PRECIOSA RECEITA QUE LHE DÁ O DIREITO DE SER A ÚNICA A CONFECCIONAR AS CAVACAS DE PINHEL. JÁ SÃO UMA IMAGEM DE MARCA DO CONCELHO E QUASE INSEPARÁVEIS DO VINHO. PARA OS PINHELENSES, NÃO HÁ NADA MELHOR DO QUE SABOREAR UMA CAVACA COM UM COPO DE BOM VINHO DE PINHEL.

SABUGAL

TURISMO DA HISTÓRIA E DA NATUREZA > PARA POTENCIAR SINERGIAS ENTRE A SUSTENTABILIDADE DA RESERVA NATURAL DA SERRA DA MALCATA E A DO PRÓPRIO TURISMO NA REGIÃO, OS MUNICÍPIOS DO SABUGAL E DE ALMEIDA LIDERAM A CRIAÇÃO DE UM FÓRUM QUE VISA ASSOCIAR A RESERVA À REDE NATURA 2000 PARA CRIAR A CARTA EUROPEIA DE TURISMO SUSTENTÁVEL. FAR-SE-Á ASSIM A INTEGRAÇÃO DA OFERTA TURÍSTICA E NASCERÁ UMA NOVA REDE DE COOPERAÇÃO QUE VALORIZA O TERRITÓRIO COMO UM TODO, NUM COMPROMISSO COMUM A PLAYERS PORTUGUESES E ESPANHÓIS.

MOGADOURO

UM SABOR ESPECIAL > O CONCELHO MAIS A SUL DO VALE DO CÔA SITUA-SE NO NORDESTE TRANSMONTANO, NO PLANALTO MIRANDÉS, ENTRE OS RIOS DOURO E SABOR. A APENAS 85 KM DE BRAGANÇA, A CAPITAL DO DISTRITO, A EXCELÊNCIA DA GASTRONOMIA É COROADA PELA QUALIDADE DO GADO MIRANDÉS, O ÚNICO CAPAZ DE OFERECER A POSTA MIRANDESA. ESTA CARNE SUCULENTA E MUITO SABOROSA, QUASE SE CORTA COM O GARFO, DE TÃO TENRA QUE É.

FREIXO DE ESPADA À CINTA

VER A VISTA COMO A VINHA > A CÂMARA MUNICIPAL DETÉM UMA UNIDADE DE ALOJAMENTO PARTICULARMENTE INOVADORA, QUE CONSISTE NUM CONJUNTO DE BUNGALOWS ESCAVADO NUMA DAS ENCOSTAS DO DOURO, JUNTO À PRAIA FLUVIAL DA CONGIDA, AS MORADIAS DO DOURO INTERNACIONAL ACOLOM O VISITANTE COM TODOS OS ITENS DE CONFORTO E PERMITEM QUE VEA O DOURO – O RIO AO QUAL O CÔA ENTREGA AS SUAS ÁGUAS – COM O PONTO DE VISTA DAS VINHAS.

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO

EM MEMÓRIA DOS HERÓIS > FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO JÁ FOI PRIMEIRA LINHA DE DEFESA DO TERRITÓRIO NACIONAL E AQUI SE TRAVOU, A 7 DE JULHO DE 1664, A BATALHA DA SALGADELA, NA QUAL O GENERAL PORTUGUÊS PEDRO JAQUES DE MAGALHÃES, COM POUCCO MAIS DE 150 HOMENS, VENCEU AS TROPAS CASTELHANAS COMPOSTAS POR QUASE 3000 SOLDADOS. A HOMENAGEAR OS HERÓIS, A AUTARQUIA LANÇOU A CONSTRUÇÃO DO CENTRO INTERPRETATIVO DA BATALHA DE SALGADELA, CUJA INAUGURAÇÃO ESTÁ PREVISTA PARA O PRÓXIMO VERÃO.

ALMEIDA

TRAZER O CERCO ATÉ AOS NOSSOS DIAS > TODOS OS ANOS, NO ÚLTIMO FIM DE SEMANA DE AGOSTO, PESSOAS DE VÁRIAS NACIONALIDADES DA EUROPA JUNTAM-SE PARA RECONSTITUIR O CERCO DE ALMEIDA, UM DOS EPISÓDIOS MAIS MARCANTES DAS INVASÕES FRANCESAS. OS COMBATENTES VÃO CHEGANDO E O TEMPO PERDE-SE NA CIDADE, A PONTO DE DUVIDARMOS SE SOMOS NÓS OU OS SOLDADOS TRAJADOS COM O RIGOR DA ÉPOCA.





© Bruno Santos

ONDE A VIDA EXPLODE SABUGAL

O rio Côa nasce em Foios, no Sabugal, o concelho mais a sul do Vale do Côa, cuja população de cerca de 12.500 habitantes divide-se por 30 freguesias.

Para António Robalo, presidente da câmara, o Sabugal é de uma "riqueza estonteante. Temos cinco castelos, a Reserva Natural da Malcata, a nascente do Côa que nos dá uma presença relevante na Grande Rota do Vale do Côa e muitas, muitas maravilhas. Fizemos um trabalho consistente em infra estruturas e neste momento a preocupação é puxar pela identidade". Desenvolver a autoestima das populações, residentes ou emigradas, é um objetivo de António Robalo. E uma das áreas que pode gerar emprego e oportunidades é o turismo. O autarca identifica três tipos de turistas: aqueles que, depois de visitarem locais próximos, vêm à região atraídos pela aldeia histórica, o castelo e a natureza, os "turistas de boca, que vêm pela gastronomia, mas que também



> António Robalo, Presidente da Câmara Municipal

ficam maravilhados com toda a nossa oferta patrimonial e de Natureza", e ainda os emigrantes, que se identificam fortemente com tudo o que é da terra. "Temos a preocupação de manter o território atrativo para estas pessoas e para os seus descendentes. Eles gostam daquilo que a terra é".

CAPEIAS ARRAIANAS, UM MUST DE EMOÇÃO

Entre as tradições que o Sabugal faz questão de manter estão as capeias arraianas. "Quer saber como é? Venha ver uma!", diz-nos Norberto Manso, antropólogo e grande defensor desta prática tauromáquica que, com a sua intervenção, foi a primeira tradição de matiz popular a ser registada no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial do nosso país. A tradição é, desde 2011, objeto de proteção legal à escala nacional e todos os anos atrai centenas de visitantes à região. Tem início com a nomeação dos mordomos, que ficam responsável pela realização das capeias e têm de assegurar, desde logo, a angariação de fundos. Meses antes das festas, visitam as ganadarias – geralmente no Alentejo ou Ribatejo – para selecionar os seis ou sete toiros a lidar. Esta é a despesa principal, juntamente com a construção do forcão, uma estrutura triangular em madeira de carvalho e pinho dentro da qual estarão os homens e rapazes que vão enfrentar o toiro.

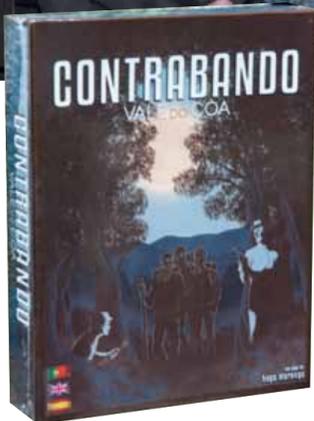
Em agosto é a festa, em plena praça principal da aldeia. Há proteções para os mais afoitos mas a maioria dos espectadores senta-se nos telhados. Junto à praça estão os currais onde os toiros esperam a sua vez. Com o toiro solto na praça começa o desafio. Os homens esperam o toiro dentro do forcão, cada um na sua posição estratégica. O animal investe, procurando levantar o forcão e assim apanhar os homens que têm de manobrar o forcão de maneira a impedir que o animal consiga passar para trás, ou por baixo do mesmo, ou, ainda, salte para o seu interior. Além de valentia, a capeia exige força, destreza e coordenação coletiva. É preciso que haja harmonia na forma como o forcão é rodado ou se ergue e baixa em resposta às investidas do toiro. Quando o toiro já foi esperado com sucesso, o forcão é retirado. O toiro passa a ser lidado a pé e, finalmente, pegado. Tudo termina num arraial com jantar e baile final onde são nomeados os mordomos para o ano seguinte.

COM O CONTRABANDO NA FAMÍLIA

Em março, o Sabugal acolheu mais uma iniciativa da Associação Territórios do Côa. A fazer sobressair uma das marcas da identidade das populações das zonas de fronteira foi lançado o "Contrabando", um jogo de estratégia criado a partir dos testemunhos de quem viveu aquelas aventuras na primeira pessoa e no qual os jogadores vivem as emoções, os perigos e as conquistas daquela atividade. "A nossa história não se quer esquecer", diz Dulcineia Moura. Após a apresentação do jogo pelo autarca e pelo autor Hugo Morango, a ATC promoveu uma tertúlia na qual cinco ex-contrabandistas portugueses e dois espanhóis lembraram os perigos que corriam e revelaram os truques que se usavam para combinar as recolhas e entregas de mercadoria.



Veja o vídeo.



ALMEIDA É O SEGUNDO CONCELHO POR ONDE PASSA O RIO CÔA. CONHECIDA COMO "A ESTRELA DO INTERIOR" DEVIDO À FORTALEZA ABALUARTADA EM FORMA DE ESTRELA DE 12 PONTAS NO CENTRO DA CAPITAL DO MUNICÍPIO, ATRAI PELA RIQUEZA HISTÓRICA E CULTURAL E PRIMA PELA BELEZA DO PATRIMÓNIO CONSTRUÍDO E NATURAL

UMA ESTRELA DA ARQUITETURA MILITAR

ALMEIDA



> António B. Ribeiro, Presidente da Câmara Municipal

António Baptista Ribeiro, presidente da Câmara Municipal, orgulha-se do trabalho de recuperação do património arquitetónico efetuado através dos fundos comunitários que "procuramos aproveitar ao máximo". Aos edifícios recuperados foram dadas novas valências e no ensejo foi criado o Centro de Estudos de Arquitetura Militar, com uma forte vertente de investigação. "Temos, por exemplo, protocolos com a Universidade do Minho que já deram origem à criação do mestrado em Investigação em Arquitetura Militar e uma grande cooperação com a Universidade de Valladolid, da qual tivemos a visita de 150 finalistas do curso de Arquitetura que vão desenvolver três estudos sobre Almeida". O esforço pela valorização deste património alcançou recentemente um patamar importante com a candidatura de Almeida a Património da Humanidade/UNESCO.

Na envolvente da sua fortaleza, Almeida construiu uma ciclovia que, num percurso de cerca de 3 km, proporciona uma visão global da cidade. Com circulação permitida a bicicletas, patins e skates tem um grau de dificuldade baixa, não tem declives acentuados e o lancil em granito da região separa-a do corredor pedonal.

UM SEGREDO DA GASTRONOMIA

Entre as especialidades gastronómicas da região estão os enchidos "em morcela e farinha ninguém nos bate", diz o presidente, e também os queijos, o borrego ou o naco de carne de vitela tenra e suculenta. Mas há um segredo que ainda não ultrapassa os limites do território: as merujes. É uma erva silvestre espontânea semelhante ao agrião mas com uma consistência, que cresce no início da primavera, quando as águas correntes de nascentes e ribeiras atingem um determinado caudal.

Por enquanto, a sua produção brava e restrita a alguns terrenos não permite que seja saboreada noutros locais. Mas está neste momento a ser desenvolvido por três jovens investigadores da Universidade de Coimbra o projeto "Merujes no prato", cujo fito é conseguir a produção desta erva durante o ano inteiro, em estufa. Já foi concluída primeira fase que consistiu na recolha de sementes e a germinação das mesmas (2.ª fase) está neste momento em observação. O próximo passo é a sua produção em estufa e daí para a produção em grande escala que permita distribuir merujes por todo o país ou, de preferência, para outros países.

O projeto é cofinanciado pela Fundação Ribacôa e pela Câmara Municipal de Almeida graças ao entusiasmo do seu presidente que, ao tomar conhecimento do projeto, chamou os jovens e majorou o financiamento. "Quando ouvi dizer 'merujes todo o ano', não pude deixar de apoiar", explica.



/ DESIGN

NOEMA OU A ARTE DE CRIAR O FUTURO A PARTIR DAS RAÍZES

Samuel Pinto, 28 anos, é natural de Almeida, filho e neto de mestres carpinteiros. Aluno brilhante formou-se em Arquitetura na Universidade do Porto (FAUP) e exerce a sua atividade na aldeia de Junça onde mora e está instalada a carpintaria construída pelo avô e que agora partilha com o pai. Samuel faz aquilo que se pode considerar um exemplo de empreendedorismo, integração de saberes e valorização de recursos. Cria peças de mobiliário e decoração que o pai executa e o ensina a fazer. Trata-se de puro artesanato, de uma relação íntima com a madeira e as suas formas. Samuel explica: "A ideia é explorarmos os recursos locais e intervir ao longo do processo, pegar nos materiais que temos e tentar interpretar sem perder o sentido artesanal. A frase que mais usamos é 'o que é que isto dá?'... Há dois anos, Samuel lançou o NOEMA Collective. Que consiste numa comunidade de designers artesãos unidos pela web, e por isso podem estar em qualquer parte do mundo. A maioria das peças são únicas e nem sempre chegam aos circuitos comerciais "também vendemos em lojas, mas com as tecnologias da informação podemos ter uma relação direta com o comprador e fazer com que as peças cheguem mais longe". Foi com este projeto que Samuel ganhou este ano o Prémio Ribacôa, promovido pela Fundação Vox Populi e que visa apoiar ideias que contribuam para o desenvolvimento dos territórios de baixa densidade, incidindo na sustentabilidade e valorização dos fatores endógenos.



REZA A LENDA QUE,
NUMA DAS BATALHAS
QUE TRAVARAM NA IDADE
MÉDIA CONTRA OS
AGORA ESPANHÓIS, OS
PORTUGUESES ROUBARAM O
FALCÃO-TALISMÃ DO REI
ADVERSÁRIO E TROUXERAM-
-NO PARA PINHEL

CIDADELHE, O CALCANHAR DO MUNDO

José Saramago alcunhou assim Cidadelhe e imortalizou a sua beleza no livro "Viagem a Portugal". Localizada a norte de Pinhel, Cidadelhe tem sido restaurada pelo município que a dotou de infraestruturas mantendo as casas e o urbanismo como sempre foram, enriquecendo o património edificado. A sua população de 40 habitantes orgulha-se de a saber incluída no Património Mundial da Humanidade. Rui Ventura conta que "é uma gente muito unida com gosto por manter as tradições". Ainda hoje, o Pálio que nas procissões protege o Santíssimo Sacramento - bordado a ouro e de valor incalculável - é guardado por "alguém" da população num lugar que ninguém mais conhece. São costumes que só o amor à terra sabe manter. Um passeio em Cidadelhe faz sentir o espírito de uma aldeia sem idade e leva a acreditar que o tempo é capaz de parar.



A CIDADE FALCÃO PINHEL

Desde então, este lugar ficou conhecido como cidade-falcão e é este episódio que dá o mote à maior feira medieval da região que se realiza todos os anos em maio e atrai centenas de pessoas. Durante três dias, a praça principal está fechada e - quase sempre a rigor - os participantes passam a "porta mágica" e entram na época medieval com tasquinhas, animação e muitas surpresas. Este é apenas um dos pontos altos da animação em Pinhel. O concelho promove também o desfile de Carnaval que conta com a alegria de mais de 1500 crianças e jovens. Francisco Afonso, técnico de Turismo da Câmara Municipal, conta que o desfile é preparado desde o início do ano letivo, "trabalhamos muito com as escolas", revela, a explicar como conseguem reunir tantas crianças numa região de baixa densidade. Pinhel é outro exemplo de boa conservação do património construído, houve duas intervenções principais decorrentes dos apoios dos fundos comunitários. A aposta na cultura destaca-se, bem como na atração de empresas e, consequentemente, na criação de postos de trabalho. Rui Ventura, presidente da Câmara Municipal, não esconde a sua satisfação ao revelar que já trouxe para o concelho duas unidades de produção de



> Rui Ventura, Presidente da Câmara Municipal

calçado que, juntas, criam 60 postos de trabalho, e está em negociações com uma empresa de outra área que também pode vir a instalar-se no Parque Industrial de Pinhel e assim criar mais empregos. "O sentimento dominante num autarca é a vontade de fixar os filhos ou trazê-los de volta e eu já vejo pessoas a voltarem."

CIDADELHE, O CALCANHAR DO MUNDO

Foi a população que deu esta alcunha à aldeia de Cidadelhe, considerada uma das mais bonitas de Portugal e incluída na rota das aldeias históricas. Foi inteiramente restaurada pela Câmara Municipal de Pinhel que a dotou de infraestruturas mantendo as casas e o urbanismo como sempre foi. José Saramago imortalizou a sua beleza no livro "Viagem a Portugal" e os seus 40 habitantes "uma gente muito unida com gosto por manter as suas tradições", como explica o autarca Rui Ventura, orgulham-se de ver a sua aldeia incluída no Património Mundial da Humanidade. Um passeio em Cidadelhe ajuda a manter vivo o espírito de uma aldeia sem idade e faz acreditar que o tempo é capaz de parar.



> Em "O Bem e o Mal", Almeida Garret elogia as gentes de Pinhel



> A cultura é uma prioridade para a autarquia

A TERRA DO
BANDARRA
E DAS
SARDINHAS
DOCES



TRANCOSO

Trancoso é uma das aldeias históricas situadas no Vale do Côa. O seu centro histórico medieval guarda histórias que nem a passagem do tempo deixa morrer. Como a de Bandarra, o sapateiro poeta nascido supostamente em 1500 e cujos versos a interpretar a Bíblia lhe valeram fama de profeta e o julgamento pelo tribunal da Inquisição. Profundo conhecedor da Bíblia, sobretudo do Antigo Testamento, foi acusado de proclamar doutrina judaica. Como condenação foi obrigado a participar na procissão do auto de fé de 1541 e a nunca mais interpretar a Bíblia ou escrever sobre assuntos de teologia. Mesmo assim, as suas trovas foram uma das fontes impulsionadoras do sebastianismo e influenciaram o pensamento de nomes como Padre António Vieira, D. João de Castro, entre outros. Com uma estátua na praça principal do concelho, o sapateiro-poeta-profeta vê-se homenageado pela sua terra, que também já lhe deu nome de rua e de cafés. O município prepara agora a Casa do Bandarra onde os seus versos e profecias serão dados a quem os quiser conhecer.



> Amílcar Salvador, Presidente da Câmara Municipal

AS MARCAS DO JUDAÍSMO

Não se sabe ao certo se Bandarra era ou não judeu mas Trancoso guarda marcas da presença judaica durante a Idade Média. Umbral chanfrados, casas com duas portas - uma para entrar na habitação outra, para o estabelecimento de comércio - e inscrições ou símbolos nos muros testemunham que Trancoso foi abrigo para um povo perseguido que ajudou a construir a cidade. Trancoso está incluída na Rede de Judiarias de Portugal e, como conta Amílcar Salvador, presidente da Câmara Municipal, "a cidade já recebeu a visita da Embaixada de Israel em Portugal e de mais de 25 mil turistas judeus nos últimos três anos, que apreciam conhecer a sua história". Contam com a sinagoga para fazerem as suas orações, bem como do Centro de Interpretação Isaac Cardoso, um judeu nascido na cidade que deixou um largo espólio dedicado à sua gente.



> Poeta e profeta, Bandarra impulsionou o sebastianismo

Mas nem só de marcas religiosas vive o interesse turístico de Trancoso. Os circuitos culturais e percursos pedestres pela natureza, bem sinalizados, e as unidades de hotelaria de excelente qualidade são o suporte de uma estadia cheia de interesses a todos os níveis, incluindo a realização da feira medieval que inclui o programa das Bodas Reais, uma festa de dois dias, em junho, que remete o participante para o casamento de D. Dinis e D. Isabel, a Rainha Santa. Todo o ritual é reconstituído, da leitura da carta de D. Dinis ao recebimento da Infanta, torneios, cortejos, assalto ao castelo e a boda propriamente dita. Pelo meio, música, danças, malabarismos de fogo, e os deliciosos manjares da terra.



UM MUNICÍPIO DE BRAÇOS ABERTOS

Amílcar Salvador defende o património do município e aposta no potencial turístico e na qualidade de vida dos seus habitantes. "Gosto de poder dizer que temos uma excelente qualidade de vida em Trancoso, a nível de saúde, de escolas, as pessoas podem ter aqui uma vida muito boa." Sente que a autoestima das pessoas, em Trancoso e por todo o Vale do Côa, é alta, orgulham-se da terra e daquilo que ela tem. No seu programa tem três objetivos principais: o desenvolvimento económico, a atração de investimento e a fixação das populações. Para isso, procura criar oportunidades de trabalho, incentiva os jovens ao autoemprego e promove o empreendedorismo, "promovemos reuniões de empresários jovens, damos relevo às oportunidades e potencialidades desta zona. Com iniciativa e inovação é possível fomentar o emprego". Gostaria de poder dizer a todos os emigrados que "o concelho está pronto para os receber de braços abertos. Creio que estamos a criar condições para voltarem", conclui.

UM PARQUE DE CAMPISMO DE EXCELÊNCIA, PROVAS DESPORTIVAS, EXPOSIÇÕES E, TODOS OS ANOS, O MÊDA+, O MAIOR FESTIVAL DE MÚSICA DA REGIÃO

MÊDA

TURISMO, VINHO E QUALIDADE DE VIDA

Paulo Amaral, vereador do Turismo, conta que o Mêda+ atrai milhares de jovens dos concelhos vizinhos, incluindo emigrantes em férias. E lembra que as infraestruturas municipais são apoios fundamentais para a realização deste festival. Mas as obras e projetos da autarquia não se dedicam apenas ao turista. Como conta o presidente da Câmara Municipal, Anselmo Sousa, Mêda tem o objetivo de promover a instalação e a melhoria das condições de vida das pessoas. As iniciativas vão do apoio aos agricultores ao incentivo ao autoemprego e à criação de novas empresas, passando pelo apoio ao empreendedorismo. "Incentivamos os jovens à criação de pequenas unidades de transformação de produtos agroalimentares, nomeadamente queijarias e salsicharias", especifica Anselmo Sousa.



> Anselmo Sousa, Presidente da Câmara Municipal

comercialização, em 2011, vieram as primeiras medalhas, realçando que "só mandamos vinhos para concursos de renome". Explica que os seus vinhos se diferenciam sobretudo pelo rigor ao selecionar a uva, lembrando que "esta é uma das melhores regiões de vinho". Os vinhos Vale D'Aldeia são vendidos no mercado interno e exportados para países como Bélgica, França, Espanha e Angola.

Também criada pelo gosto por vinho, a Vinilourenço cresceu a ponto de levar o seu proprietário a investir na construção da adega. Jorge Lourenço conta que tudo começou pelas mãos do seu pai, Horácio Lourenço, que após emigrar para Angola voltou para Mêda onde começou por trabalhar na construção civil. Gostava de vinho, começou a comprar vinha e a certa altura, já com 25 hectares, a produção na adega cooperativa deixou de compensar. "Optámos por criar marca própria. Foi aí que construímos a adega." Começaram em 2002 e lançaram o primeiro vinho em 2003. A partir daí "foi sempre a crescer", conta Jorge. Que com o falecimento do pai em 2011, prosseguiu com a adega. Os vinhos continuam a ter boa aceitação, com bastante visibilidade e o Grande Reserva 2009 conquistou quatro medalhas de ouro no ano passado. Em termos de vendas tem crescido todos os anos sobretudo no mercado nacional, mas as exportações já levam quase 30% dos 200 mil litros que produz anualmente.

CASA DO REDONDO, CHARME E TRADIÇÃO

O vereador Paulo Amaral chama a atenção para a oferta em hotelaria do concelho, de alta qualidade. E destaca unidades como a Casa do Redondo, o turismo de habitação criado pelo casal Sílvia e António Eurico na casa que sempre pertenceu à família deste, onde moram com os filhos. Associada aos solares de Portugal, a Casa do Redondo tem sido um caso de sucesso. Começou há dez anos com cinco quartos e está prestes a avançar para obras de remodelação, após as quais passará a ter mais 12 quartos. "Temos tido uma taxa de ocupação bastante boa. Na nossa perspectiva, 17 quartos não é demais. O turismo está claramente a crescer nesta região", conta António Eurico. O casal recebe os hóspedes em sua casa como se fossem amigos de longa data ou membros da família. Ambos especialistas em medicina dentária, trabalham nas suas três clínicas e dedicam-se ao turismo e à promoção da região. Além de acolherem, proporcionam programas de natureza, visitas às gravuras rupestres ou às aldeias históricas, largadas de caça, passeios a cavalo ou em BTT. "A região tem muitas potencialidades", diz Sílvia. E lembra que, uma vez aqui chegado, o turista facilmente chega a outros pontos do Vale do Côa. "A interação traz benefícios para toda a região", conclui.

> A Casa do Redondo oferece uma experiência de turismo integrado



O CONCELHO DE FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO É OUTRO EXEMPLO DE TERRA CHEIA DE HISTÓRIA COM O SEU CASTELO INTEIRAMENTE RESTAURADO, BEM COMO AS RUAS E CASAS CIRCUNDANTES

> Ana e Miguel investiram no enoturismo



A sua atividade económica assenta sobretudo na transformação de granitos e na construção civil. No entanto, a agricultura e a pastorícia também têm expressão, bem como a indústria vitivinícola, que produz os saborosos e já bastante conhecidos vinhos da região. Segundo a Câmara Municipal, o aumento do turismo está a impulsionar a dinamização dos produtos regionais.

VINHOS COM CARÁCTER

Casa das Castas é o nome da Casa de Campo recentemente inaugurada por Ana Bolota, engenheira agrónoma, e o seu marido Miguel, enólogo. Aqui, os hóspedes têm à disposição oito quartos todos com decoração diferente e vários programas de enoturismo, que vão da vindima às provas de vinhos, passando pela pisa da uva e a poda das vinhas, além de outras atividades que dão a conhecer a zona e todo o processo da produção de vinho. O casal revitalizou as vinhas da família e, além da Casa de Campo, construiu a adega onde produz vinhos cuja

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO COM UM CASTELO POR NOME

inovação, como explica Miguel, "é ter voltado a fazer os vinhos como se faziam antigamente, incorporando apenas algumas das técnicas mais modernas". Vale de Esgueva e Casa das Castas são as duas marcas que comercializam e procuram dar aos seus produtos o carácter dos vinhos da região que, segundo o enólogo, têm cada vez mais procura, "os vinhos têm muita moda e neste momento a maior procura vai para os mais elegantes e pouco pesados, como são os vinhos de altitude. Nós estamos a 700 metros acima do nível do mar".

QUEIJOS COMO ANTIGAMENTE

Entre os projetos apoiados pela Associação Territórios do Côa destacamos, em Figueira de Castelo Rodrigo, os queijos Encostas do Castelo, um projeto de três jovens do concelho. Há cerca de dois anos, com o fecho de uma fábrica de queijos, viram-se sem emprego e não baixaram os braços. Carlos Filipe é o gestor, Miguel Lourenço trata da parte administrativa e José António é o mestre queijeiro. Desde o primeiro momento que contaram com o apoio da Associação Territórios do Côa (ATC), desde a orientação quanto a financiamentos e oportunidades de divulgação, como na criação do logótipo e de toda a imagem dos produtos. José António, 34 anos, é neto e filho de pastores. O queijo sempre fez parte da sua vida, e fabrica-os desde os 16 anos, tendo trabalhado tanto no sector industrial como no tradicional. Explica que "os nossos queijos são feitos como antigamente, usamos leite cru que coagulamos com cardo, segundo as receitas de pastores", e diz que "não se podem comparar com os industriais, nem em termos de consistência ou sabor nem a nível de preços. Os seus produtos são feitos com leite de vaca, ovelha ou cabra que compra aos produtores locais e destinam-se a nichos de mercado, encaixando perfeitamente no segmento gourmet. José António conta que numa das edições do Côa Gourmet, iniciativa promovida pela ATC, o chef Henrique Sá Pessoa quis levar os seus queijos para ter no restaurante e lamentou que não houvesse distribuição em Lisboa. Mas agora já se podem encontrar os Encostas do Castelo em algumas mercearias gourmet da capital e o caminho é a exportação com propostas para França que poderão concretizar-se no curto prazo.

> Um queijo Encostas do Castelo leva entre 5 e 8 litros de leite



> Paulo Langouve, Presidente da Câmara Municipal

QUINTA DO COLMEAL, A REFERÊNCIA EM SLOW TOURISM

Figueira de Castelo Rodrigo terá em breve um novo espaço de turismo rural com características muito especiais. Localiza-se na serra da Marota, numa aldeia cuja igreja data do século XII, e está inserido na quinta do Colmeal, com 650 hectares, onde se podem ver pinturas rupestres e abundante fauna e flora. Segundo a família proprietária, "este espaço pode definir-se como um refúgio, um porto de abrigo. Os nossos clientes são todos aqueles que anseiam por momentos de paz e sossego conjugados com outros, de boa disposição à volta de uma mesa com um bom vinho, ou num piquenique tradicional." Os responsáveis pelo empreendimento explicam que "estas pessoas são um *target* emergente a nível internacional. Viajam devagar e por isso de forma mais intensa que o viajante tradicional e procuram conhecer aquilo que não está nos guias turísticos. Queremos ser o destino de *slow tourism* em Portugal e vamos trabalhar este posicionamento, comunicando este novo espaço ao mercado de Portugal, Espanha, Alemanha, França e Brasil". Para a Família, o empreendimento será uma mais-valia para o crescimento económico local, "com a criação de emprego e contribuição para o consumo e escoamento dos produtos locais.

FREIXO DE ESPADA À
CINTA É UM CONCELHO
CUJO NOME INTRIGA
E FAZ ACREDITAR EM
VÁRIAS LENDAS

FREIXO

QUEM FOI QUE
VEIO AQUI
DESCANSAR?



> Maria do Céu Quintas, Presidente da Câmara Municipal

Junto à Igreja Matriz está um freixo com uma espada cintada a que o povo se habituou a considerar o mesmo em que alguém colocou o cinto e a espada para descansar à sua sombra. Quem seria esse alguém nunca se encontrou prova escrita. Uns dizem que foi D. Dinis, outros um fidalgo que regressava a casa depois de uma batalha contra os mouros e muitas outras histórias se contam.

Consciente do seu valor histórico e patrimonial, bem como da sua importância para a preservação da identidade local, a Câmara Municipal solicitou à Universidade do Minho e Alto Douro a realização de um estudo do seu estado fitossanitário, bem como uma proposta de intervenção que valorize, dê maior dignidade e prolongue a longevidade desta árvore. Os trabalhos já foram iniciados e incluem a recolha de material vegetativo para clonagem.

UMA TERRA DE SEDA

É a seda que reúne a grande aposta da Câmara Municipal de Freixo de Espada à Cinta, o único território da península Ibérica onde, segundo a sua presidente, se preserva a cultura da seda na sua vertente artesanal. Da criação do bicho-da-seda, passando pela extração da matéria-prima e elaboração de diversas peças, tudo é feito segundo os moldes tradicionais e este investimento faz com que, juntamente com a arquitetura Manuelina, o produto seja a imagem de marca do concelho. Para breve está a abertura do Museu da Seda, onde será imortalizada a importância económica deste tecido nobre para o concelho. E que se

depende do atual executivo, voltará a ter ao gerar emprego e atrair os turistas.

PRESERVAR É PRECISO

Inserido no território do Parque Natural do Douro Internacional, no concelho de Freixo de Espada à Cinta encontram-se grande número de miradouros de



onde se pode ver correr o rio Douro e contemplar as encostas, as vinhas e ainda o voo de inúmeras espécies de aves que o Vale do Côa abriga e protege. Também com territórios no Parque Arqueológico, é neste concelho que se pode ver o cavalo de Mazouco, a primeira gravura rupestre ao ar livre descoberta em Portugal.

Mas nem só de natureza e arte rupestre vive Freixo de Espada à Cinta. Esta é considerada a terra mais Manuelina de Portugal e no seu centro histórico pontificam inúmeras representações deste estilo sobretudo em janelas e portadas. Para Maria do Céu Quintas, presidente da Câmara Municipal de Freixo de Espada à Cinta, depois de dotar praticamente todo o seu território com as infraestruturas necessárias ao conforto e bem-estar da população, a grande prioridade "é a recuperação do centro histórico" que inclui não só o restauro das construções mas também "o apoio no melhoramento das condições de habitabilidade das casas dos bairros sociais".

/ NEGÓCIOS

INOVAR COM A TRADIÇÃO

Gilberto Pintado, 49 anos, nasceu e viveu até aos 7 anos em Quintanilha até se mudar para Freixo de Espada à Cinta. Dedicou-se à produção de produtos biológicos e todos os anos produz cerca de 10 mil garrafas dos seus D'Freixo Wine, brancos, tintos e rosés 100% naturais, vendidos em Espanha (25%), França (65%) e Portugal (10%). O seu vinagre biológico, Bio-Freixo, tem trazido para a terra os prémios mais importantes da sua categoria. Ganhou em 2014 a Medalha de Ouro da Qualifica e, este ano, foi classificado como o Melhor dos Melhores de Portugal e das Ilhas. A empresa produz ainda três azeites, sendo um deles um inovador picante e, a cumprir uma promessa que fez a si próprio quando ia apanhar lúpulo para os campos, ainda em Quintanilha, criou a cerveja artesanal FreixoBeer, branca e preta, que faz conforme a Lei da Pureza da Cerveja de 1516. Conhecedor do mercado, Gilberto quer incentivar outros agricultores a fazerem produtos naturais e biológicos. "Ficávamos todos a ganhar porque em quantidade ainda não estamos nem perto do que se procura lá fora."



> Os caretos são personagens dos rituais do solstício de inverno, são manifestações populares, onde se juntam o sagrado e o profano

ESTE É O CONCELHO
MAIS A SUL DO VALE
DO CÔA, TERRA ONDE
NASCEU TRINDADE
COELHO E CUJA
ECONOMIA ASSENTA NA
AGROPECUÁRIA, COM O
SECTOR LEITEIRO A
LIDERAR OS NEGÓCIOS



> Em Mogadouro existem cerca de 700 espécies de cogumelos



MOGADOURO

REVIVER AS TRADIÇÕES
PARA CRIAR O FUTURO

Todos os dias se produzem aqui mais de cem mil litros de leite, seja de vaca, cabra ou ovelha. O azeite do vale do Sabor, as uvas do vale do Douro, a cortiça, a lã, o mel, os enchidos, a carne mirandesa certificada, entre outros, tornam inesquecíveis os sabores de Mogadouro. O cogumelo é outra das grandes riquezas gastronómicas de Mogadouro. Todos os anos, a autarquia promove a semana micológica. Congressos sobre estudos na matéria, exposições, workshops e, claro, um conjunto de restaurantes a oferecer, com tempero e maestria, as melhores receitas de cogumelos de várias espécies, tamanhos e paladares. E como nem todos são comestíveis, saber apanhá-los é o mais importante. Assim, em parceria com a Associação Micológica "A Pantorra", são organizadas idas ao campo nas quais os especialistas ensinam a distinguir entre as cerca de 700 espécies existentes em Mogadouro e a identificar aquelas que podem ser levadas ao prato. A valorizar as demais riquezas da culinária local, ao longo do ano a autarquia promove os fins de semana gastronómicos. Com agenda traçada de janeiro a dezembro, a iniciativa conta com vários restaurantes aderentes, atraem locais e turistas que vêm saborear as delícias que este concelho transmontano oferece.

TRADIÇÕES RECUPERADAS

Sabendo que as tradições são pilares de identidade, Francisco Guimarães, presidente da Câmara Municipal, procura recuperar e valorizar aquelas que são típicas de Mogadouro. Neste âmbito é de destacar a Festa dos Mascarados que, por alturas do Natal, no solstício de inverno, toma conta da paisagem com os caretos. Estas figuras, caracterizadas como demoníacas e pantomineiras, encarnam ritos ancestrais de fecundidade e abundância. Correm pelas ruas atrás das raparigas solteiras, divertindo e ao mesmo tempo assustando os transeuntes. São marcas vivas de uma história que quase ficou esquecida, mas que os testemunhos escritos não deixaram morrer. Em breve este encontro poderá ser internacionalizado, com presença de máscaras da Espanha. "O património imaterial do concelho de Mogadouro é riquíssimo e, por isso, temos de o preservar", afirma Francisco Guimarães, presidente da Câmara Municipal. O autarca defende a necessidade de realçar as diferenças entre cada concelho, mas reconhece a importância da interação entre autarcas no sentido da promoção do Vale do Côa na sua totalidade sem que se pense apenas "em cada capelinha". Na sua opinião, "esta região só se desenvolve se olharmos no todo".



> Francisco Guimarães, Presidente da Câmara Municipal

ÁREA SOCIAL BEM CUIDADA

A área social também é alvo das preocupações da autarquia de Torre de Moncorvo concretizada em iniciativas em cooperação com várias associações, instituições e entidades do concelho. Entre elas destacamos o projeto Cento e 12 Social que consiste numa parceria com a Santa Casa da Misericórdia local e proporciona reparações domésticas e cuidados de saúde à população idosa e sem recursos económicos; o Banco Solidário de Torre de Moncorvo, que intervém junto da população mais vulnerável no combate à pobreza e exclusão social, mantendo uma equipa que, ao longo de todo o ano, recolhe alimentos e vestuário que são depois encaminhados. Numa parceria com a Associação Crescer Bem, a autarquia tem apoiado várias famílias carenciadas com bens alimentares e vestuário. Quanto aos idosos, realça-se a criação de um serviço de apoio domiciliário e, como apoio à integração de emigrantes e pessoas de etnia cigana, foi criado o Gabinete de Inclusão Social na Junta de Freguesia de Torre de Moncorvo. Também é objetivo implementar um programa de perfil de competências, sendo que o município está integrado no Social Hub da Fundação EDP.



TORRE DE MONCORVO

365 DIAS À SUA ESPERA

Segundo Victor Moreira, vice-presidente da Câmara Municipal de Torre de Moncorvo, o município faz a sua aposta turística sobretudo nos fins de semana. E garante que dois ou três dias passados em qualquer das suas aldeias deixam boas lembranças e muita vontade de voltar. Realça, por exemplo, a promoção e visita gratuita a diversos espaços como a Casa da Roda, o Museu de Arte Sacra, o Museu da Fotografia do Douro Superior, o Museu do Ferro e o *ex libris* de Moncorvo, a Igreja Matriz, o maior templo da região de Trás-os-Montes. “Esperamos que a breve trecho o órgão da Igreja Matriz seja restaurado, para passar a integrar o roteiro dos órgãos e desfrutarmos de concertos neste espaço emblemático”, revela. O presidente da Câmara Municipal, Nuno Gonçalves, salienta esta aposta da câmara “queremos trazer as pessoas de fora e mostrar-lhes o que temos de melhor. Alargamos a oferta turística com a criação do Núcleo Museológico da Casa da Roda e a abertura ao público do Núcleo



> Nuno Gonçalves, Presidente da Câmara Municipal

Museológico da Fotografia do Douro Superior. Pretendemos abrir um museu de arte barroca e implementar uma rota da judiaria, assim como um centro de estudos judaicos.

Organizamos vários eventos ao longo do ano, como a feira medieval, festividades da amendoeira em flor, Semana Santa, Mês de Constantino Rei dos Floristas, Festival de Migas e do Peixe do Rio, Sabor Douro Summer Fest Wine e implementamos o slogan “Torre de Moncorvo 365 Dias à Sua Espera”.

FIXAR AS PESSOAS NO CONCELHO

A autarquia aposta também na fixação de população através de diversos apoios, nomeadamente fiscais e disponibiliza habitação a médicos que queiram residir e exercer a profissão no concelho. Para incentivar a criação de empresas e o autoemprego foi implementado um gabinete de apoio ao investidor que orienta e ajuda a recorrer aos vários programas de financiamento disponíveis. Ao mesmo tempo, apoia os produtores locais dando-lhes a possibilidade de estarem presentes em mostras nacionais e internacionais com os seus produtos, além de estabelecer parcerias com as diversas instituições e associações agrícolas e com particulares para a promoção dos produtos endógenos, nomeadamente a amêndoa, o vinho e o azeite.

FUNDAÇÃO APOIA MONCORVO HÁ MAIS DE 100 ANOS

Com uma história de mais de cem anos dedicados à solidariedade social, a Fundação Francisco António Meireles foi fundada como Asylo em 1908, em plena crise social e política dos últimos anos da monarquia em Portugal. Nascido em Moncorvo, o seu fundador deu o seu nome e a sua fortuna ao bem fazer na sua terra. Inauguradas em 1906, as instalações iniciais - um espaçoso edifício na encosta da serra do Reboredo com uma vista espantosa sobre a vila de Moncorvo - foram mais tarde aumentadas com a construção de dois edifícios que abrigam o Lar de Idosos e o Lar de Infância e Juventude. A instituição é presidida por António Moreira, e conta com o apoio das Irmãs Franciscana Hospitalarias da Imaculada Conceição desde 1915 até aos dias de hoje.



> Victor Moreira, Vice-Presidente da Câmara Municipal



> A antiga praça das Regateiras, hoje Largo General Claudio

VILA NOVA DE FOZ CÔA

ONDE O RIO DESAGUA E A AMÊNDOA É RAINHA

O “Daily Telegraph” afirmou que Foz Côa é um dos cinco destinos culturais top de Portugal, juntamente com Lisboa e Coimbra. Localizada no Douro Vinhateiro, o concelho de Vila Nova de Foz Côa abriga a maior parte do parque arqueológico mas não limita aqui a sua oferta turística, embora o Museu do Côa seja considerado um dos melhores do mundo, com o seu projeto arquitetónico muitas vezes premiado.

A sua zona histórica requalificada, o parque de exposições, rede *wi-fi* grátis em todo o concelho, acompanhados por uma paisagem de beleza inquestionável são alguns pontos de encanto para o visitante. Todos os anos, em maio, se realiza o Festival do Vinho, e na primavera, a Festa da Amendoeira em Flor lembram que sempre foi aqui que esteve a maior área de amendoal da região. Foi neste concelho que, até há bem pouco tempo, na Feira de São Miguel, que se realiza a 29 de setembro, se decidia o preço da amêndoa a nível nacional.

INOVAR COM A AMÊNDOA COBERTA

Exemplo de jovens dinâmicas e empreendedoras a favor da terra são como Daniela e Andreia Carneiro, que se dedicam atualmente a trabalhar a Arca Painova, nome de uma casa agrícola propriedade da família materna, na qual se produz amêndoa, azeite e vinho. Há cerca de dois anos, as duas irmãs decidiram revitalizar a atividade da mãe, que já transformava os produtos e começaram a dar sabores inéditos à amêndoa coberta. Em vez de apenas açúcar e canela, adicionam todos os aromas e sabores de que a sua imaginação se lembrar. “Estamos sempre a desenvolver novos sabores”, diz Daniela. “Temos os sabores que já se tornaram num clássico da nossa marca: gengibre, alfavaca e laranja. Mas estamos sempre a lançar novas variedades e, ultimamente, temos desenvolvido os sabores combinados, como o cravo e canela, chocolate com pimenta-rosa ou chocolate com laranja. Estamos sempre a crescer.” Por vezes fazem edições limitadas que divulgam na página do Facebook e, com tanta novidade, os clientes começaram a perguntar onde poderiam provar. Abriram então uma loja na aldeia supostamente apenas para a época de Natal, “mas depois veio a Festa da Amendoeira em Flor e a seguir a Páscoa, por isso mantivemos a loja aberta por mais tempo. Em abril, Andreia mudou-se para Lisboa com o marido e o filho para impulsionar a loja Foz Côa Gourmet, que a



> As duas irmãs dão novos sabores à amêndoa

Câmara Municipal mantém em Lisboa, na Avenida Almirante Reis. “Faz todo o sentido termos os nossos produtos em Lisboa, principalmente desde que estamos a exportar”, diz Andreia que foi convidada pelo próprio presidente da câmara, Gustavo Duarte.



> Gustavo Duarte, Presidente da Câmara Municipal

UM PATRIMÓNIO RICO

Gustavo Duarte destaca a riqueza patrimonial de Vila Nova de Foz Côa, “até as casas senhoriais são dignas de se verem” e é com realizações concretas que mostra a sua preocupação com o bem-estar da população. “Somos uma autarquia familiarmente responsável e temos um programa de apoio a idosos completo a ponto de o adjunto do ministro da Saúde nos ter pedido informação para analisar e, eventualmente, replicar noutros concelhos de Portugal”, diz o autarca que, conta, tem em curso um projeto de valorização da amêndoa e de produtos feitos com base neste fruto seco que na região do Côa é de grande qualidade gustativa e medicinal.



> As casas senhoriais são uma marca em toda a região

CENTRO DE ALTO RENDIMENTO EM REMO ABRE NO VERÃO

Sendo um dos maiores investimentos da autarquia nos últimos anos, o novo Centro de Alto Rendimento de Remo do Pocinho tem inauguração prevista para o próximo verão. Vai ter capacidade para alojar 180 atletas que poderão desfrutar de uma zona de treino, ginásio, piscina coberta, cantina e zona social. O projeto, da autoria do arquiteto Álvaro Fernandes Andrade, é um dos nomeados para o prémio bienal da União Europeia para a Arquitetura Contemporânea. O empreendimento resulta de uma parceria da autarquia com a Secretaria de Estado do Desporto, com a colaboração da Federação Portuguesa de Remo.

PORQUE REPOR FORÇAS É PRECISO

ONDE COMER

CASA DE IRENE, EM MALPARTIDA, ALMEIDA

Irene, a proprietária, gosta que nos sintamos em casa. É capaz de preparar um prato especial se souber que é o nosso preferido. Tudo é confeccionado com muito saber e dois ingredientes especiais: carinho pelos clientes e gosto por preparar os pratos com produtos da região. Contacto: 271 574 254

O CASTIÇO, EM TRANCOSO

Em plena aldeia medieval de Trancoso, uma tasca com petiscos sem igual. Um ensopado de miscalos a não perder, queijo, presunto e salpicão vindos de produtores locais e, a terminar, as sardinhas doces de Trancoso, doces e estaladiças a deixar a vontade de voltar. Contacto: 919 188 129

RESTAURANTE CÔA MUSEU, EM VILA NOVA DE FOZ CÔA

As paredes de vidro enquadram uma paisagem de cortar a respiração e a excelência da gastronomia é temperada com muita simpatia. João Fernandes, o proprietário, orgulha-se tanto da qualidade do estabelecimento como das riquezas da região e sabe aconselhar os melhores passeios. Contacto: 932 150 155

O ROBALO, NO SABUGAL

A carne tenra e bem temperada do cabrito assado faz juz à fama deste restaurante especializado em grelhados na brasa. Em pleno centro do Sabugal, O Robalo é gerido há mais de cem anos pela mesma família que sabe bem como valorizar as tradições. Truta de escabeche, bacalhau à mono e as sobremesas típicas são mais alguns pratos a provar. Contacto: 271 753 566

TRUTALCOA, EM QUADRAZAIS, SABUGAL

Em Quadrazais, a meio caminho entre o centro do Sabugal e Espanha, servem-se os pratos típicos da zona e sobretudo trutas. Que têm a particularidade de serem pescadas ali, nos viveiros do mesmo proprietário que podemos ver da janela, bem como o lago que nos convida, também nós, a pescar. A especialidade em carnes é o borrego assado e as sobremesas deixam-nos com vontade de repetir a visita. Contacto: 271 606 227

TABERNA DO CARRÓ, EM TORRE DE MONCORVO

Na Taberna do Carró não há lista. A proprietária, cozinheira de excelência e forte dinamizadora dos valores da terra, vai pondo sobre a mesa petiscos feitos na hora e com o que a época oferece. Pimentos padrão, omelete de espargos, posta mirandesa como não se encontra com frequência fazem parte desta visita. Leite-creme e chouriço preto com mel e amêndoas são exemplos de sobremesas que, juntamente com o amor à terra e o talento para a cozinha, fazem da Taberna do Carró uma referência. Contacto: 279 252 699

ALDEIA DOURO, EM VILA NOVA DE FOZ CÔA

Aberto há pouco mais de um ano, este restaurante em plena Vila Nova de Foz Côa serve-nos a cozinha portuguesa reinventada em criações exclusivas do chef Marcelo Branco que com o amigo de infância André Pesqueira ousou entregar-se a este projeto inovador que privilegia os produtos locais em pratos como os espargos salteados com amêndoa de Foz Côa, enchidos transmontanos e seu toque de mel e, como sobremesa, uma tarte de cogumelos e gelado de pistácio, regada com bom vinho da zona é apenas uma das opções de um cardápio muito especial. Contacto: 279 762 323 ou 960 474 152

ONDE DORMIR

ENCOSTAS DO CÔA, EM PINHEL

Este turismo rural, inaugurado há cerca de três anos, revela-nos os encantos da apicultura, a atividade dos proprietários desde há três gerações. Podemos acompanhá-los às colmeias, marcar passeios a cavalo, em BTT, jipe, canoagem, entre outros. Segredo dos segredos é a casa na árvore: um dos quartos, apenas um, foi colocado no alto de um freixo, a pouco metros da casa principal. O ginásio e a piscina são o complemento mais que perfeito das nossas caminhadas e passeios. Saiba mais em www.encostasdocoa.pt ou pelos 271 411 132 e 964 787 619

CASA DO REDONDO, EM MÊDA

Este turismo de habitação integra o conforto das casas onde sempre se viveu bem ao ambiente familiar que tempera com afeto a nossa viagem, além de proporcionar um sem-fim de atividades como passeios a pé, de barco, a cavalo ou em todo-o-terreno, visitas guiadas às gravuras de Foz Côa ou às aldeias históricas, caça (de salto ou largadas), pesca na charca particular e provas de vinho. Às refeições, os produtos da região fazem-nos sentir, também pelo paladar, a maravilha de estar na região do Vale do Côa. Saiba mais em www.casadoredondo.pt ou pelos 271 805 346 e 936 999 432

CASA DE ALPAJARES, FREIXO DE ESPADA À CINTA

Esta casa de campo, enoteca e spa tem 360º de vista para o rio, as encostas e as vinhas do Douro. A casa foi construída pelos seus proprietários, naturais da região, que cuidadosamente estudaram cada pormenor da disposição dos quartos, da piscina de transbordo e até das mesas de massagem, para que a paisagem reine em todos os olhares. Saiba mais em www.casadealpajares.com ou pelo 962 727 101

/ VASCO D'AVILLES - ENÓFILO

GRANDES VINHOS DE PORTUGAL. A GERAÇÃO MAIS NOVA DEITA MÃOS À OBRA!

Não me sai da ideia, que quanto mais estudo o vinho, as vinhas onde se produz e as pessoas que a ele estão ligadas mais me convengo de que o vinho é sem dúvida uma das partes importantes da nossa cultura. País fantástico, este, com uma história muito movimentada e interessante teve o seu berço no centro do que é o Portugal de hoje, em plena montanha, a serra da Estrela, e um dos "país" remotos deste país foi nem mais nem menos que o famoso Viriato. É porque é que eu menciono este herói? Porque ele levantou a sua arma e todos os que o acompanhavam também, para lutar contra os invasores romanos que queriam à viva força dominar este lado da Lusitânia. Luta difícil, sobretudo para os romanos por ser toda travada em montanha e em terreno agreste, sob um clima agreste também. Os que lutavam só podiam contar com uma coisa a seu favor: o vinho! Fazia-se em todo o lado e na montanha também desde que a altitude não fosse muito para além dos 600 metros, embora nessa altura não a soubessem calcular com exatidão. O Viriato não conseguiu vencer os romanos, mas por um lado ainda bem porque os romanos, desde que se apropriaram do território, ordenaram-no e por todo o lado plantaram vinha que traziam de outras paragens. Ora os soldados romanos eram pagos também em vinho: cerca de 1/3 do seu pagamento era feito em vinho, sendo os outros dois terços os pagamentos feitos em sal, de onde vem a palavra salário, e em moedas, os soldos, de onde vem a palavra soldados. Há em Portugal algumas regiões capazes de produzir vinhos de uma qualidade rara, e na zona montanhosa do centro, esses vinhos são ainda mais especiais porque são vinhos de montanha! Vinhos com uma acidez que os torna muito apetecíveis, e que matam a sede quando se bebem, têm um ótimo corpo e aromas vivos de fruta, porque o frio os faz serem assim.

É muito interessante ouvir as pessoas das montanhas a descreverem os seus vinhos, pois até os olhos falam e sentimos que estamos na presença de alguém que "tem sonho" como dizem, com razão, os portugueses

mais a sul. Os tintos têm uma cor linda, vermelha-escura de cereja madura, sendo encorpados. Hoje em dia, são feitos com as mais modernas tecnologias aplicáveis, entre as quais é de notar a remontagem mecânica e a temperatura controlada durante toda a fermentação. A vinha é uma planta muito resistente ao clima, à temperatura; à sede; às doenças, etc., mas claro que, como tudo, estes excessos têm os seus limites. Enquanto vivi no Canadá, nos anos 70, visitei várias vinhas em Niágara Falls que no inverno estavam em alguns dias sujeitas a temperaturas de -40°C. Nestes casos, a videira só resiste se houver aquecedores no meio dos campos e se houver forma de fazer circular o ar, o que acontece através de motores elétricos muito poderosos e fixos ao chão. No entanto e justamente por ser resistente, a vinha sobrevive em montanha até aos 600 metros de altura, aproximadamente. Esta altura, no entanto, é dada em função do nível do mar. Portanto, tem de se medir a partir da altitude a que determinado ponto está acima do nível do mar. Reparem que se não houvesse este desnível, os rios não correriam para o mar mas seria o mar a correr para dentro da Terra. Ora Pinhel, Figueira, etc., devem estar a cerca de 700 metros acima do nível do mar. As vinhas aqui plantadas deverão estar postas até cerca de 500 metros de altitude.

Castas apropriadas, terrenos férteis mas não em demasia; altitude natural; técnicos de primeira qualidade e, eu diria, que não há em Portugal nada que se lhe compare!

Há vinhos de montanha também noutros países como, por exemplo, na Itália, no norte e leste da França, e noutros lados. O resultado é sempre parecido: Os vinhos de montanha são deliciosos!

Vamos incentivar os agricultores mais novos a estudarem melhor esta forma de agricultura e a promovê-la, quer cá dentro da nossa "casa" quer, e sobretudo, fora de portas em locais onde a qualidade seja bem premiada.

FICHA TÉCNICA:

ESPECIAL VALE DO CÔA | Fotos de capa: Eduardo Sousa Ribeiro | **Editor:** Rita Sousa Rêgo | **Fotografias:** Eduardo Sousa Ribeiro / Arquivo | **Projeto Gráfico / Paginação:** Mariana Esteves Martins

