

**SABER SER
SABER FAZER**



**O PATRIMÓNIO
CULTURAL IMATERIAL
DA REGIÃO CENTRO**

SABER SER. SABER FAZER
O Património Cultural Imaterial da Região Centro

Saber Ser. Saber Fazer.

O património cultural imaterial da Região Centro

O Projeto “TERPAT – Território e Património”, financiado pelo Programa de Cooperação INTERREG V – Espanha-Portugal (POCTEP) 2014-2020, através do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER), pretendeu aprofundar a cooperação territorial transfronteiriça entre regiões próximas, designadamente no domínio da salvaguarda, preservação e valorização do património cultural.

Constituído por um conjunto alargado de ações, este projeto envolveu um total de seis parceiros (quatro entidades Espanholas e duas Portuguesas) que ao longo de quatro anos procuraram contribuir, em domínios muito diversos, para o aprofundamento do conhecimento de património cultural pouco documentado ou que, de algum modo, necessitaria de uma metodologia de análise atualizada. Daqui resultou a responsabilização de cada parceiro no desenvolvimento de diferentes dimensões do projeto, nomeadamente, no âmbito da investigação, ações de formação e sensibilização, acessibilidade e difusão através de técnicas de informação e comunicação, incluindo exposições e publicações.

Coube, assim, à Direção Regional de Cultura do Centro, na qualidade de parceiro nacional, e fruto das suas competências próprias, participar na ação “Cultura da Raia” que, entre outras dimensões, visa a documentação, conservação e valorização dos bens culturais associados ao património etnológico, material ou imaterial.

A presente publicação, que intitulamos “SABER SER. SABER FAZER. O Património Cultural Imaterial da Região Centro” é um dos resultados concretos da nossa participação no projeto TERPAT e pretende, na sua essência, fazer um levantamento rigoroso das múltiplas manifestações de património cultural imaterial da Região Centro. Para tal, envolvendo os setenta e sete concelhos que integram a nossa área de influência e as suas comunidades de referência, a Direção Regional de Cultura do Centro contratualizou com a Universidade de Coimbra o desenvolvimento deste estudo e a recolha das evidências relativas a cada manifestação e, bem assim, a produção gráfica e estilística desta publicação.

Cabendo à Direção Regional de Cultura do Centro apoiar o processo de inventariação de manifestações culturais tradicionais imateriais, individuais e coletivas, esta publicação vem juntar-se a outras ações relevantes que temos vindo a desenvolver nos últimos anos, designadamente, a criação, em 2020, do Gabinete de Apoio à Classificação e Inventariação do Património Cultural, no âmbito do qual temos vindo a realizar o levantamento, estudo, documentação e diagnóstico do património da região centro, com o objetivo de promover a sua salvaguarda, valorização e eventual registo no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

Paralelamente, em 2022, realizámos o Seminário “Património Imaterial. Preservar. Salvaguardar e Valorizar” que reuniu, pela primeira vez, um grande conjunto de entidades públicas e privadas em torno de uma reflexão estruturada sobre salvaguarda, preservação e valorização do Património Cultural Imaterial da Região Centro e ao qual se juntaram, ainda, os representantes de diversas manifestações inventariadas na Região Centro.

Todas estas ações integram um plano de trabalho mais amplo com vista à criação de condições adequadas à implementação da “Estratégia Regional de Cultura 2030”, um documento de política pública desenhado pela Direção Regional de Cultura do Centro, no âmbito do qual definimos uma Visão para a Região e as grandes opções estratégicas e eixos de investimento, para a próxima década. Entre vários outros domínios, esta

Estratégia elege e visibiliza o património cultural imaterial como eixo estruturante para o desenvolvimento sustentável da Região, defendendo que é necessário e urgente “preservar a estória, todas as nossas estórias, as que nos edificam como comunidades, com todo o seu património imaterial”.

Esta opção de política pública, estruturante para a próxima década, materializa-se, então, num conjunto de projetos e linhas de financiamento propostos à Região para a valorização do património cultural imaterial, designadamente no âmbito da investigação, valorização e interpretação do património imaterial e desenvolvimento de redes de património imaterial; do desenvolvimento de hubs culturais e criativos de empreendedorismo cultural, para estimular projetos empresariais relacionados com as artes e ofícios tradicionais e com o património cultural imaterial; apoio a atividades artesanais (Saber Fazer tradicional) assegurando a transferência de conhecimento para novas gerações e estimulando a inovação e a qualificação de produtos e a sua valorização cultural e económica; e o desenvolvimento de negócios locais que incorporem os princípios da economia circular, com vista ao desenvolvimento do Cluster de Artesanato e Património Imaterial da Região Centro.

Sendo esta uma estratégia a implementar ao longo dos próximos dez anos, com esta publicação e, complementarmente, com a exposição itinerante que lhe será associada, damos mais um relevante passo no sentido de cartografar, de forma exaustiva, o património cultural imaterial da nossa Região, ponto de partida estruturante para conhecermos a fundo o conjunto de “práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu património cultural” (“Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial”, UNESCO, 2003) e que constituirá a base de qualquer projeto futuro de salvaguarda, valorização e preservação do PCI da Região Centro.

De resto, importa lembrar, estruturando e alicerçando múltiplas identidades territoriais, o património cultural imaterial é delicadamente transmitido de geração em geração, sendo resultado de uma permanente recriação das comunidades e grupos e, por isso mesmo, expressão profunda de um sentimento de identidade, pertença e de continuidade que fundamenta, na sua essência, o 'saber ser' e o 'saber fazer' de um dado grupo.

Por isso, também, o património cultural imaterial é, simultaneamente, diferenciação e inclusão, passado e presente, tradição e contemporaneidade, sendo vivificado em tradições, saberes-fazer e práticas que, pertencendo especificamente a uma comunidade, dela depende para se manter vivo. É aqui reside toda a sua força e toda a sua fragilidade.

Como lidar com esta ambivalente relação assegurando ações que efetivamente preservem e salvaguardem o nosso Património é, pois, o desafio que teremos pela frente e que tem movido a Direção Regional de Cultura do Centro a desenvolver, desde 2020, projetos e estratégias que, de algum modo, assegurem a tão necessária salvaguarda e valorização do nosso património cultural imaterial e, sobretudo, visibilizem um dos domínios patrimoniais mais relevantes para as nossas comunidades.

Contudo, como todos nós sabemos, se quisermos, efetivamente, que o património cultural imaterial tenha uma palavra a dizer no desenvolvimento sustentável da Região Centro, este é o momento para refletirmos muito seriamente sobre o modo como vamos preservar, salvaguardar e valorizar este frágil Património que enfrenta as mais variadas ameaças, desde logo, a profunda carência de “energia demográfica” associada à problemática do envelhecimento e ao abandono de práticas, tradições e expressões ancestrais que correm o risco de não serem transmitidas aos nossos descendentes.

Em suma, este é o tempo de colocarmos na agenda social e política a questão da sustentabilidade e salvaguarda do Património Cultural Imaterial, definindo e implementando políticas públicas que se traduzam em medidas e ações concretas de preservação, proteção, promoção, valorização e transmissão do PCI.

A todas as entidades e particulares que colaboraram, ao longo deste ano, no presente projeto, e que diariamente se dedicam a preservar o nosso PCI, a Direção Regional de Cultura do Centro expressa o seu grande agradecimento e a esperança de juntos podermos proteger e valorizar tudo aquilo que é verdadeiramente edificante para uma comunidade: o seu património cultural.

Doutora Suzana Menezes
Diretora Regional de Cultura do Centro

Saber reconhecer. Saber preservar. Conceitos e metodologias de catalogação do património cultural imaterial da Região Centro.

O presente catálogo resulta de um trabalho impulsionado pelo desígnio de dar resposta à seguinte **pergunta de investigação**: qual a perceção dos municípios abrangidos sob o domínio de atuação da Direção Regional da Cultura do Centro (DRCC) quanto ao Património Cultural Imaterial (PCI) praticado nos seus territórios? Trata-se de um estudo de carácter exploratório, orientado para os seguintes **objetivos**: caracterizar as manifestações de PCI identificadas pelos responsáveis de cada município; sensibilizar os municípios e as populações para a importância de uma inventariação sistemática dos seus PCIs, atitude particularmente urgente no caso de manifestações em risco de desaparecer.

Do ponto de vista dos **conceitos**, importa distinguir património de patrimonialização. Enquanto o primeiro corresponde à perceção que indivíduos e grupos têm do que consideram património, o segundo reporta-se a ações de reconhecimento público-político do que é património, neste caso tanto sob alçada de jurisdição supranacional (a UNESCO), como nacional (a Direção Geral do Património Cultural). Quanto ao conceito **património**, deve começar por ser entendido no seu sentido literal. Proveniente do termo latino *patres* ('antepassados') e *monere* ('recordar, evocar'), etimologicamente o conceito remete para os sentidos de passado, herança e pertença.

Na verdade, os indivíduos herdaram e transmitem a sua cultura às gerações futuras, transformando--se não só em herdeiros mas também em guardiães e criadores de património. O património é simultaneamente um "estado" (definido como tradicional e fixo) e um "processo" (por estar em constante evolução e diálogo com um presente transformador). Devido à sua natureza dinâmica, o **património cultural** é o resultado de um longo e permanente processo de trocas/interacções mútuas entre indivíduos.

Coube à UNESCO estabelecer uma definição de **património cultural imaterial** válida para todas as ações políticas de reconhecimento desse estatuto, conceito que adotamos na elaboração do presente catálogo: "Entende-se por 'património cultural imaterial' as práticas, representações, expressões, conhecimentos e aptidões – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, os grupos e, sendo o caso, os indivíduos reconheçam como fazendo parte integrante do seu património cultural.

Este património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, incutindo-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana" (artº 2, ponto 1 da Convenção para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial, Paris, 17 de outubro de 2003).

Ou seja, o PCI constitui-se como "performances humanas vivas" e não como "cápsula de uma prática do passado", para usar expressões de Lourdes Arizpe (2020), ex-Vice-diretora Geral para a Cultura da UNESCO.

A caracterização das manifestações de PCI constantes do presente catálogo resulta da adoção dos seguintes **procedimentos metodológicos**: consulta aos municípios para identificação de até sete PCIs, com indicação de qual deveria receber maior destaque; adoção de uma ficha descritiva para os PCIs destacados, organizada em oito tópicos; fotos ilustrativas de todos os PCIs referenciados. A ficha descritiva dos PCIs destacados contém informação sobre: Nome do PCI, Domínio(s), Categoria(s), N.º de inventário (aplicável às manifestações inscritas no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial), O que é, Onde se

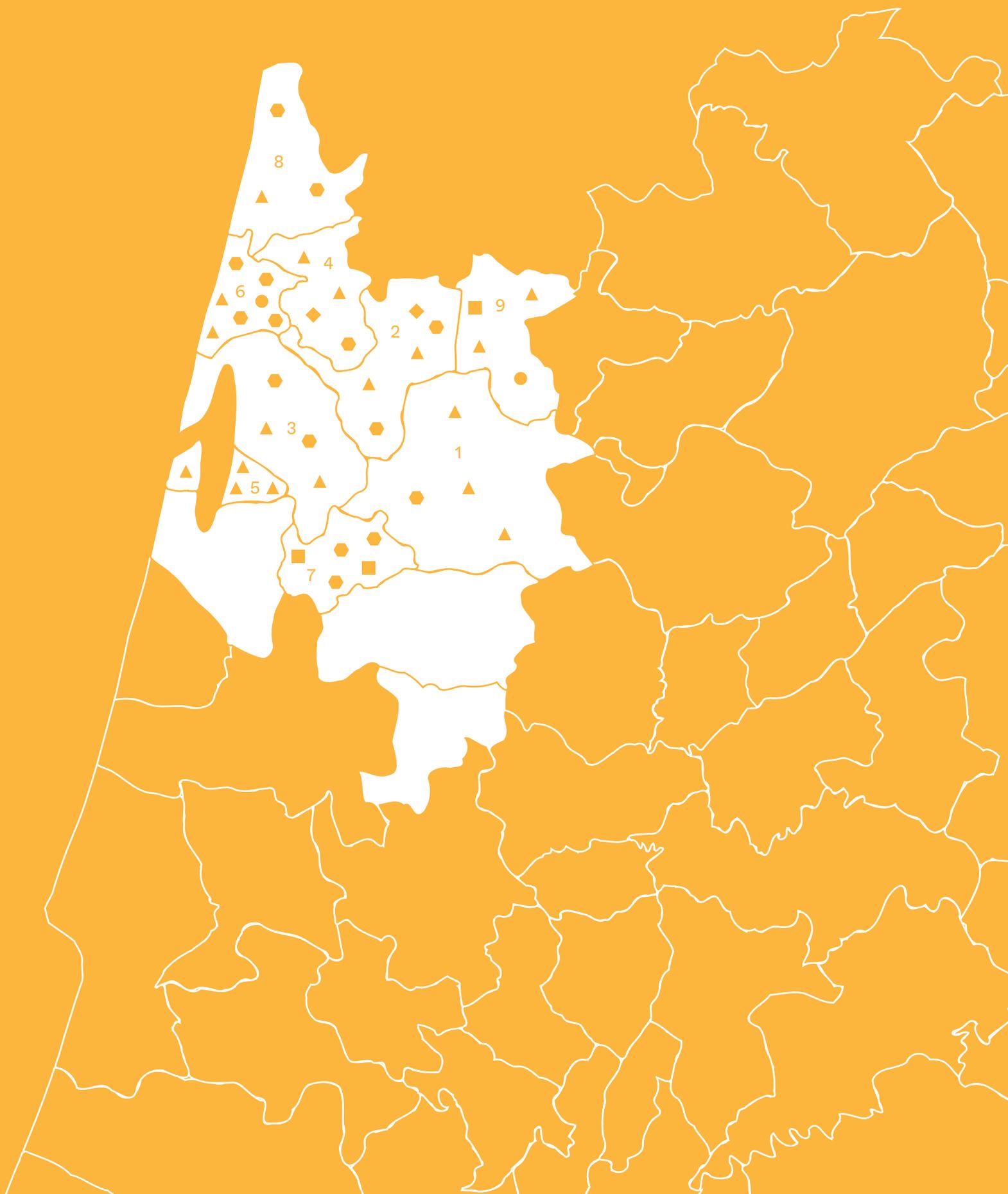
realiza/produz/pratica/encontra, Quem participa/produz/pratica, Quando se realiza/produz/pratica. Os domínios e categorias adotados são os constantes do MatrizPCI, sistema de gestão do Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial Português. Nesta fase, o trabalho contou com as respostas de 53 dos 77 municípios abrangidos pela DRCC. Não sendo o PCI pertença exclusiva de nenhum território, mas definindo-se por ser uma expressão que permite pensar/compreender as relações de pessoas/grupos com o meio em que vivem, optou-se para o caso de manifestações similares ou transmunicipais por distingui-las através da junção do local em que se pratica ao nome do PCI (assim sucede, por exemplo, com a Arte-Xávega na praia da Tocha, a Arte-Xávega na praia da Torreira e a Arte-Xávega na praia do Pedrógão).

A estrutura do catálogo segue a apresentação, por ordem alfabética, dos distritos e, dentro destes, dos municípios, tendo resultado no mapeamento seguinte: AVEIRO: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Murtosa, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga; CASTELO BRANCO: Castelo Branco, Covilhã, Fundão, Idanha-a-Nova, Penamacor, Proença-a-Nova, Sertã; COIMBRA: Arganil, Cantanhede, Coimbra, Figueira da Foz, Góis, Lousã, Oliveira do Hospital, Penacova, Penela, Tábua; GUARDA: Aguiar da Beira, Celorico da Beira, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Gouveia, Manteigas, Sabugal, Seia, Trancoso; LEIRIA: Alvaiázere, Ansião, Batalha, Castanheira de Pera, Figueiró dos Vinhos, Leiria, Marinha Grande, Pedrógão Grande, Pombal, Porto de Mós; VISEU: Carregal do Sal, Castro Daire, Mangualde, São Pedro do Sul, Sátão, Tondela, Vila Nova de Paiva, Viseu.

A produção de conteúdos foi desenvolvida por uma equipa de investigadores da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra (FLUC), pertencentes ao Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos (CECH), atividade inserida no pilar temático “Património Clássico e Português” do Projeto Geral desta Unidade de Investigação e Desenvolvimento.

Carmen Soares
Professora Catedrática da Faculdade de Letras
da Universidade de Coimbra

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Águeda

Romaria das Almas Santas da Areosa

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A romaria das Almas Santas da Areosa é considerada uma das maiores festividades da região da Bairrada. Tem lugar na freguesia de Aguada de Cima (na zona sul do Concelho de Águeda) e inicia-se na semana a seguir à Páscoa.

A capela das Almas Santas da Areosa (ou “Mosteiro”, como é designada pela população local) é local de devoção a São Miguel. Possui planta octogonal, composta por três naves, uma capela-mor e uma torre sineira adossada.

A romaria convoca a população da vila e visitantes para diversos momentos emblemáticos: o hastear das bandeiras; a arruada dos gaiteiros, promovida pela Confraria das Almas Santas da Areosa e do Leitão; o erguer do arco (uma estrutura de grandes dimensões, feita de madeira e enfeitada com flores; peça que exige um esforço coletivo, quer na construção, quer na sua colocação em frente à capela). Destacam-se as celebrações religiosas maiores da festividade, a saber: no primeiro domingo após a Páscoa, realiza-se a Procissão do Romeiro, que sai da igreja matriz para a capela das Almas da Areosa, levando os andores de Santa Eulália e do Senhor dos Passos, seguida de uma missa campal; no domingo subsequente há missa na capela e os andores regressam, em procissão, à igreja matriz.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Aguada de Cima.

QUEM PARTICIPA

As comunidades de Aguada de Cima e freguesias envolventes do Município de Águeda.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, após a Páscoa (inicia-se no primeiro sábado após a Páscoa e termina no domingo seguinte).

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Leitão Assado à Bairrada

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O leitão assado é um dos pratos regionais mais conhecidos e apreciados da região da Bairrada, localizada na baía do rio Cértima, estendendo-se desde o Oeste da serra do Buçaco até ao sopé da serra do Caramulo.

Senhor dos Passos de Águeda

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A cerimónia religiosa do Senhor dos Passos em Águeda ocorre duas semanas antes da Páscoa. No domingo de Passos (de Ramos), realiza-se o “Sermão do Encontro”, que comemora o momento em que Cristo encontra a sua mãe, a caminho para a crucificação. Daí a procissão segue para a igreja matriz.

Festa de São Geraldo de Bolfiar

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Esta é uma das grandes romarias do concelho de Águeda, realizada sete semanas após a Páscoa na localidade de Bolfiar, coincidindo com o feriado municipal do Concelho de Águeda. Para cativar as graças e protecção de S. Geraldo, os romeiros oferecem-lhe um tamanco de milho, uma telha furtada, uma cestinha de ovos, ou um ramo de cravos.



Albergaria-a-Velha

Atividade Moageira de Albergaria-a-Velha

DOMÍNIOS	CONHECIMENTOS E PRÁTICAS RELACIONADOS COM A NATUREZA E O UNIVERSO; COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIAS	AGRICULTURA E SILVICULTURA; ATIVIDADES TRANSFORMADORAS; RITUAIS COLETIVOS

Albergaria-a-Velha é uma terra de tradições compostas de água, moinhos e pão. É abundante em recursos hídricos (rios Caima e Vouga) que contribuem para a fertilidade dos campos e são força motriz dos moinhos de água. A prática cerealífera do concelho, especialmente ligada ao milho, remonta ao princípio do Século XVII na freguesia de Telhadela e é mencionada nas memórias paroquiais de Ribeira de Fráguas em 1758.

Os mais de 350 moinhos de água inventariados no concelho de Albergaria-a-Velha constituem um dos elementos importantes da paisagem rural das linhas de água, permitindo uma atividade moageira permanente. Contudo, também nos rios Fílveda e Jardim, nas ribeiras de Albergaria-a-Velha, Fontão, Frias, Fial e Mouquim e nas inúmeras corgas e valas de todas as freguesias, encontram-se vestígios ou registos de mais de três centenas e meia de moinhos.

Em épocas remotas, o moinho era um dos lugares centrais na vida das comunidades rurais. Contudo, as memórias de outrora continuam bem vivas nos rituais diários dos moleiros e no girar interminável das suas mós e rodízios. Por iniciativa da Câmara Municipal, foram recuperados 11 núcleos (num total de 14 moinhos com 19 casais de mós) e criada uma Rota dos Moinhos (2014), no âmbito de um projeto para a requalificação e valorização do património molinológico. Destes continuam em laboração 4 moinhos de água (“Regatinho”, em Vilarinho de S. Roque; “Ti Miguel”, no Fontão; “Chão do Ribeiro”, em Mouquim; “Cova do Fontão”, no Fontão).

ONDE SE REALIZA

No concelho de Albergaria-a-Velha.

QUEM PARTICIPA

A comunidade rural de diversas freguesias do concelho de Albergaria-a-Velha.

QUANDO SE REALIZA

Em ciclos anuais contínuos.

Festividades de Nossa Senhora do Socorro

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O monte da Senhora do Socorro, antiga Pedra de Águia a que se refere a Carta do Couto de Osselôa, é um local de peregrinação. A construção do templo data de 1857 e surge em cumprimento de uma promessa feita a Nossa Senhora para acabar com o flagelo da *colera morbus*, que grassou na região em 1855.

Pratica Tradicional da Desfolhada de Albergaria-a-Velha

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Entre o final de setembro e o final de outubro realiza-se o ritual da desfolhada, que consiste em retirar a “camisa” ou “folhelho” ou “folhepos” (como localmente se chama) da espiga. O “descamisar” do milho tem lugar, regra geral, à noite e o agricultor anfitrião da desfolhada oferece aos participantes uma “joeira” (peneira) de maçãs ou castanhas temporãs e vinho.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Pão, da Broa e dos Doces de Albergaria-a-Velha

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Nos mercados e padarias da região, distinguem-se como produtos do território a Broa de Vilarinho, o Pão do Fontão, as Regueifas de canela e os Turcos (biscoitos secos com produção familiar desde 1892). Todos estes patrimónios alimentares estão presentes no Festival “Pão de Portugal”, realizado anualmente em Albergaria-a-Velha, no início de junho.



Aveiro

Conhecimentos Tradicionais da Confeção dos Ovos Moles de Aveiro

DOMÍNIO	COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA	COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

Os Ovos Moles de Aveiro foram o primeiro produto de doçaria português distinguido com a denominação de Indicação Geográfica Protegida (IGP) atribuída pela União Europeia.

Na obra coletiva e com contributos muito diversificados intitulada *Ovos-Moles de Aveiro*, da Confraria de São Gonçalo [Aveiro, s.d.], associa-se a origem desta iguaria ao mosteiro de Jesus de Aveiro (onde hoje funciona o Museu de Aveiro), fundado em 1458 por D. Brites Leitoa, senhora nobre, viúva de Diogo de Ataíde. Detentora de uma Quinta em Ouca que produzia grandes quantidades de produtos alimentares como os cereais, vinho ou ovos, a fundadora recorreria a esses produtos como ajuda ao sustento das religiosas.

Segundo a mesma fonte, o Rei D. Manuel I, em 1502, concede 10 arrobas anuais de açúcar da ilha da Madeira ao convento para o fabrico de doces. Na altura o uso do açúcar era sobretudo terapêutico, uma vez que servia de remédio na convalescença de doentes. A ocorrência da denominação “Ovos Moles de Aveiro” tem registo escrito no século XIX, na primeira publicação periódica portuguesa de temática culinária, *Annona ou Mixto-curioso: folheto semanal que ensina o methodo de cosinha e copa, com um artigo de recreação* (Lisboa, 1836-1837).

A receita continua a marcar presença em obras da primeira metade do séc. XX, como é o caso d’*O cozinheiro prático* (1912) e d’*A cozinheira das cozinheiras* (s.d.). A receita é composta pela junção de gemas com uma calda de açúcar e o preparado envolvido em hóstia (moldada em formato de conchas, peixes e barricas) ou acondicionados em barricas de madeira ou de porcelana. Estas são pintadas exteriormente com barcos moliceiros, salinas e outros motivos alusivos à ria de Aveiro.

ONDE SE ENCONTRA

Especialmente nas pastelarias da cidade, mas também já disponíveis em grandes superfícies comerciais.

QUEM PRODUZ

Doceiras pertencentes à APOMA-Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro dos concelhos limítrofes e zonas lagunares da ria de Aveiro, englobando Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtosa, Ovar, Sever do Vouga e Vagos.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Festa de São Gonçalinho

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A festividade cíclica de São Gonçalinho decorre em Aveiro (Bairro da Beira Mar) ao longo de vários dias, tomando por referência o 10 de janeiro, dia do falecimento do santo. Dessas práticas destacam-se a entrega de oferendas votivas, em especial o arremesso de cavacas, a dança dos mancos, o espetáculo de fogo-de-artifício sobre a ria, bailes populares, concertos e romaria pelas ruas estreitas do bairro.

Barco Moliceiro: Arte da Carpintaria Naval da Região de Aveiro

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O Barco Moliceiro é uma embarcação tradicional de madeira, originária da região de Aveiro, que foi inicialmente criada e utilizada para a apanha do molicho na ria de Aveiro. A tarefa de apanha do molicho e as condições de navegação na ria originaram a necessidade de criação de uma embarcação com o fundo chato, mais adaptada a águas pouco profundas, e costados baixos.

Culto a Santa Joana

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O culto a Santa Joana começou por iniciativa das freiras do mosteiro de Jesus de Aveiro, logo após o seu falecimento, na primavera de 1490. Hoje, persiste através de uma festa e uma procissão, que decorrem anualmente, a 12 de maio. Fazem parte das homenagens a exposição pública das relíquias da princesa, durante a procissão, a missa oficial, na Sé de Aveiro, e a serenata realizada pela Tuna Feminina de estudantes da Universidade de Aveiro.



Estarreja

As “Marinhas de Arroz” de Estarreja

DOMÍNIOS	CONHECIMENTOS E PRÁTICAS RELACIONADOS COM A NATUREZA E O UNIVERSO; COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIAS	AGRICULTURA E SILVICULTURA; ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

Os arrozais do Baixo Vouga Lagunar, situados entre o Esteiro de Salreu e o rio Antuã, são chamados de “marinhas de arroz” devido à rede de valas, sapais, juncais e caniçais que interligam os férteis terrenos agrícolas.

Em 1922, época áurea do cultivo do arroz no concelho de Estarreja, a “Hidro-Eléctrica de Estarreja” – Fábrica de Descasque de Arroz, fundada por Carlos Marques Rodrigues, inicia a sua laboração, tendo sido encerrada em 1987. Mas o declínio da orizicultura resultou, ainda, de outros fatores, como o surgimento de explorações mais rentáveis (nas margens dos rios Sado, Tejo e Mondego), emigração, industrialização do concelho, invasão dos canais com água salgada e pragas de lagostins.

O retorno recente à atividade foi facilitado tanto pela edificação de diques na ria de Aveiro, permitindo selar a entrada de água salgada na rede de canais, bem como por iniciativas de sementeira da BioRia (projecto ambiental da Câmara de Estarreja), incentivando os agricultores a preservar este património imaterial.

O processo de plantio inicia-se na primavera (abril/maio), com a limpeza da água e das ervas, usando tratores e grandes ancinhos. Para acelerar a germinação, antes da sementeira, praticava-se a “mergulha” das sementes dentro de sacos de serapilheira, ou enterrando os sacos com sementes debaixo das manjedouras, cobertos de palha e estrume, para que as sementes intumescessem e ganhassem peso.

A fase seguinte, a monda, serve para desafogar as plantas, expurgando os arrozais das ervas daninhas. A colheita habitualmente ocorre em setembro, seguindo-se o descasque e a venda/consumo.

As juntas de freguesia de Salreu e Canelas incentivam os restaurantes locais a usarem este arroz nos seus pratos regionais e a farinha de arroz na confeção de doçaria. Para Sérgio Silva, na sua obra *Salreu, uma aldeia em papel de arroz*, a cultura do arroz faz mais falta ao coração, do que à barriga, o que aponta para a importância identitária da preservação e salvaguarda dos patrimónios alimentares.

ONDE SE ENCONTRA

No concelho de Estarreja, especialmente nas freguesias de Salreu e Canelas.

QUEM PARTICIPA

Conforme a obra *Terras de Antuã – Histórias e Memórias do concelho de Estarreja*, a produção está documentada desde o século XIX, garantindo assim os processos de transmissão dos Patrimónios Alimentares, e o envolvimento ativo da BioRia permite a continuidade, preservação e salvaguarda das técnicas tradicionais de cultivo do arroz no Baixo Vouga Lagunar.

QUANDO SE PRODUZ

Em ciclos anuais contínuos.

Carnaval de Estarreja

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A tradição carnavalesca em Estarreja remonta ao final do século XIX, tendo sido melhorada e modernizada ao longo dos anos. O curso carnavalesco conta com a participação de mais de dois milhares de figurantes e percorre o centro histórico da cidade, onde durante uma semana se vive um ambiente contagiante de folia.

Festas de Santo António de Estarreja

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O Município de Estarreja festeja o Santo António entre 12 a 15 de junho, no Parque Municipal de Antuã. As festividades consistem em marchas populares, concertos e bailes. Na noite de Santo António, véspera do feriado municipal (13 de junho), mais de sete centenas de figurantes desfilam trajados a rigor, executando coreografias preparadas para o efeito.



VISTA ALEGRE

FABRICA DE LANTERNAS

1924

Ílhavo

Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França é, ao mesmo tempo, um evento religioso e uma festa laica tradicional. Decorre todos os anos, desde a sexta-feira que antecede o primeiro fim de semana de julho até à segunda-feira seguinte, na localidade de Vista Alegre, onde está implantada a fábrica de louça homónima.

Durante quatro dias, há diversas cerimónias e atividades, que incluem, entre outras, a apresentação de peças teatrais e de concertos musicais, o hastear das bandeiras da Vista Alegre e de Portugal, almoço para os reformados e quadros técnicos da empresa e entrega de taças de mérito a funcionários com 20 e 40 anos de trabalho. No domingo, realizam-se os eventos de carácter religioso. Às 11h, é rezada missa na capela de Nossa Senhora da Penha de França. Às 17h, tem início a procissão com a imagem da santa padroeira a sair da capela, passando pelo interior da fábrica e dando a volta ao Bairro Operário, para regressar ao local donde partiu. As festas assinalam também o aniversário da empresa.

A capela em honra de Nossa Senhora da Penha de França data do final do século XVII e as celebrações em sua homenagem remontam à mesma época ou ao início do século seguinte. Em 1824, José Ferreira Pinto Basto fundou a Fábrica de Porcelana da Vista Alegre e, para além da unidade industrial, foi construída também a Vila Operária. Com o tempo, o patrocínio e a organização das celebrações religiosas foram assimilados pela empresa e o evento ganhou uma dimensão social nova, tornando-se uma ocasião de convívio para os seus funcionários, administração, moradores do bairro da Vista Alegre e demais membros da comunidade local.

ONDE SE REALIZA

No lugar e fábrica da Vista Alegre, na Freguesia de Ílhavo (São Salvador).

QUEM PARTICIPA

Trabalhadores e reformados da Vista Alegre Atlantis, seus familiares e amigos, os habitantes do Bairro Operário da fábrica da Vista Alegre, a população do concelho de Ílhavo e turistas.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, em torno do primeiro fim de semana de julho.

Festa em Honra de Nossa Senhora dos Navegantes da Gafanha da Nazaré

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Na Gafanha da Nazaré, as celebrações à protetora dos marinheiros e pescadores têm como momento fundamental uma procissão náutica, que parte do Porto Bacalhoeiro e termina no Forte da Barra, na capela de Nossa Senhora dos Navegantes. Decorre no terceiro fim de semana de setembro.

Festa em Honra de Nossa Senhora do Pranto de Cimo de Vila

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



De cariz religioso e popular, este evento festivo tem como marcas a decoração das ruas com flores de papel colorido e o tradicional arco alegórico. O dia principal é o 15 de agosto, quando decorrem a missa e a procissão.

Cardadores de Vale de Ílhavo

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



São figuras irreverentes, características do Carnaval de Vale de Ílhavo, tradicionalmente interpretadas apenas por homens. Envergando trajes coloridos e máscaras típicas, misturam-se com o público durante o cortejo, a correr, saltar ou a imitar os gestos do “cardar”. Fazem barulho com apitos, sinetas, guizos e as cardas, instrumentos tradicionais usados na arte ancestral de pentear as fibras têxteis (linho, lã) antes da tecelagem.



Murtosa

Romaria de São Paio da Torreira

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A romaria de São Paio da Torreira acontece anualmente, no início de setembro, na vila piscatória da Torreira, no concelho da Murtosa. Milhares de pessoas reúnem-se na praia da Torreira para homenagear São Paio, nesta que é uma festa nascida da vivência da comunidade local entre a ria e o mar.

Era a São Paio que a gente da região recorria quando acometida pelas doenças resultantes da estagnação das águas da laguna, antes da abertura da barra e da ligação permanente da ria de Aveiro com o mar, em abril de 1808. Com o tempo, o culto cresceu, estimulando o afluxo cada vez maior de romeiros, que chegavam ao local quase exclusivamente de barco. Traziam consigo mantimentos, bem como instrumentos musicais, dando origem a uma tradição que perdura até hoje. Um dos momentos mais concorridos das atuais festividades na Torreira é o concurso de “rusgas”, como são conhecidos os grupos de romeiros que tocam e cantam modas populares pelas ruas.

No dia 8 de setembro é celebrada missa campal, no parque contíguo à capela de São Paio. Em seguida, ocorre a procissão, que percorre o trajeto do mar à ria. Os festejos também incluem diversas outras atividades, que começam alguns dias antes, como a regata de barcos moliceiros tradicionais à vela, a corrida de bateiras à vela, a corrida de chinchorros – barcos de pescadores usados na faina – e o espetáculo de fogo de artifício no mar e na ria.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia da Torreira.

QUEM PARTICIPA

A comunidade local, romeiros e turistas.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, por volta do dia 8 de setembro.

Conhecimentos Tradicionais da Construção Naval e Pinturas de Embarcações da Murtosa

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Os saberes e técnicas ligados à construção, reparação e pintura de embarcações de madeira da ria de Aveiro permanecem nos estaleiros do concelho da Murtosa. São as atividades marítimo-turísticas e a pesca os fatores responsáveis pela sua manutenção.

Barco Moliceiro

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A embarcação característica da ria de Aveiro, tradicionalmente destinada à apanha do moliço, quase foi extinta. Hoje é utilizada sobretudo na atividade marítimo-turística e dá origem a três grandes regatas que têm lugar no município e na região, entre julho e setembro.

Arte-Xávega na Praia da Torreira

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



No município da Murtosa, a pesca segundo os preceitos da arte-xávega realiza-se na praia da Torreira, entre os meses de março e outubro. Como noutras localidades do país, o que a caracteriza são técnicas específicas e o uso de embarcações adequadas às circunstâncias ecológicas locais.

Conhecimentos Tradicionais da Manufatura de Cangas

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A canga, peça de madeira utilizada para unir os bois de uma junta, é um artefacto produzido artesanalmente e exhibe decorações variadas, como flores, folhagens e brasões gravados na madeira, pintados com cores fortes. Pode ainda decorar-se com crinas de cavalo.

Dança dos Ditos

DOMÍNIO

EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



Representação teatral de carácter satírico, típica do período carnavalesco, tem por tema o julgamento do Entrudo pelos crimes cometidos. Tradicionalmente os atores são apenas homens, que representam os papéis de Capitão, Morgado, Alferes, Fidalgo, Soldado e o próprio Entrudo.

Romaria a São Gonçalo do Bunheiro

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Esta tradicional romaria foi recriada em 2016, nos aspetos que a caracterizavam em meados do século XX. Desde então, tem-se mantido a sua vertente religiosa, nomeadamente com a realização da Eucaristia, a 10 de janeiro, na aldeia do Bunheiro, como parte de um plano de revitalização da festa nos seus elementos mais distintivos.



Oliveira do Bairro

Rojões da Bairrada com Grelos e Batata à Racha

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

Os conhecimentos tradicionais na confeção dos rojões da Bairrada com grelos e batata à racha confirmam que nem só de leitão (à Bairrada, em feijoada ou em cabidela), de chanfana e de vitela à Vouga, se alimenta uma região. Este prato tem origem nos costumes domésticos e no trabalho do campo, responsáveis pela diversidade e riqueza da culinária tradicional.

Com a matança do porco segundo o seu método tradicional, recolhe-se o sangue e as tripas para o fabrico dos enchidos, separam-se as peças de carne, cortam-se as destinadas ao fumeiro e à salgadeira, e as partes com courato, com que se fazem os rojões.

Por regra, a carne dos rojões provém de um animal com mais de um ano de criação, alimentado sobretudo de beterrabas e de abóbora.

Os rojões são preparados em tacho de cobre e cozinhados em fogo de lenha. São temperados apenas com sal e confitados na própria gordura. O tempo de cozedura em lume brando, que ascende a cerca de três horas, é determinante no resultado pretendido. Quando a carne estiver “entalada” (ou seja, no ponto de se mexer sem se desmanchar), utiliza-se a colher de pau para a virar.

Para a preparação da receita são necessários grelos frescos, hortaliças amplamente cultivadas e consumidas nas zonas rurais, provenientes da inflorescência das couves, e a batata, servida cozida com pele, inteira, mas com uma incisão (donde deriva a denominação “batata à racha”).

A adição do topónimo “Bairrada” ao nome da receita atesta a intenção de ligar o prato a um território em particular.

ONDE SE ENCONTRA

Em Oliveira do Bairro.

QUEM PRODUZ

Mulheres, sendo aos homens destinada a tarefa de matar e desmanchar o porco.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Lenda da Fonte Bebe e Vai-te

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Esta lenda narra o episódio vivido por um jovem com sede que, apanhado por bruxas num bailarico, com elas é obrigado a dançar. Libertam-no deste feitiço dizendo: “Pronto, agora bebe e vai-te”. Encontrado inanimado ao lado da fonte, acorda e relata o que lhe aconteceu. A narrativa popular é apresentada como explicação para o nome da fonte da rua em que ela se situa, na freguesia da Palhaça.

Lenda da Mamarrosa

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Esta lenda é apresentada como explicação para o topónimo “Mamarrosa”. Um cavaleiro, perdido, teria perguntado onde estava a uma mulher que encontrara no caminho, a amamentar a filha. Não entendendo a sua língua e amedrontada pela presença de um desconhecido, a mulher, voltando os olhos para a bebé disse repetidas vezes: “Mama, Rosa”, donde se faz derivar “Mamarrosa”.

Arte de Esteiras e Cestaria de Oiã

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Estas duas manifestações refletem a importância do artesanato ligado às tradições rurais. Feitas por mulheres, as esteiras têm por matéria-prima o bunho, material colhido nos pântanos, em tempos idos, muito usado nas camas dos trabalhadores e para tapar o milho. Os cestos eram usados nos trabalhos do campo, em particular nas vindimas. Os formatos mais populares da cestaria são os chamados cesto de aro, canastro e cesto poceiro.

Conhecimentos Tradicionais do Cultivo do Arroz do Vale do Cértima

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O cultivo deste cereal depende do regadio possibilitado pelo rio Cértima. No ecossistema em que se insere destaca-se a cegonha, animal que se alimenta nas marinhas dos arrozais e que foi promovido a ícone de Oliveira do Bairro. A produção de arroz constitui a principal atividade agrícola da região, marcada pelas seguintes etapas: preparação do terreno, germinação do arroz, sementeira, adubagem, monda, ceifa, recolha e armazenamento da palha nos palheiros, secagem e descasque do grão.



Ovar

Cantar os Reis em Ovar

DOMÍNIO	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIA	MANIFESTAÇÕES MUSICAIS E CORRELACIONADAS

A tradição de Cantar os Reis em Ovar é uma prática poético-musical multi-localizada, executada em grupo, com letras alusivas a valores cristãos, inspiradas em episódios do ciclo do Natal, em particular a adoração ao Menino Jesus pelos três Reis Magos (Belchior, Baltasar e Gaspar).

Envolve a apresentação musical de grupos polifónicos, que executam peças tanto solistas como corais. As toadas, em jeito de balada, têm letras e músicas inéditas ou adaptadas. O leque de instrumentos tocado é muito variado, incluindo o violão, o bandolim, o banjolin, a bandola e até o violino. A atuação destes cantares origina trocas materiais (alimentos, bebidas e dinheiro) e simbólicas (música, poesia, canto, homenagem e reconhecimento pessoal) entre os executantes e o público. Os grupos atuam em espaços públicos, como sejam auditórios ou sedes das coletividades, cafés, restaurantes, instituições (escolas, lares de terceira idade, tribunal, biblioteca, câmara municipal, prisão, hospital).

Do ponto de vista da sua estrutura, o Cantar os Reis é constituído tradicionalmente por três trechos: a Saudação, momento em que é louvada a Noite Santa dos Reis e saudados os presentes; a Mensagem, que evoca o nascimento de Jesus e os seus ensinamentos; o Agradecimento, quando são pedidas ofertas e se agradece a hospitalidade.

ONDE SE REALIZA

No concelho de Ovar.

QUEM PARTICIPA

As trupes ou “troupes” (grupos corais e instrumentais), cuja performance está documentada ininterruptamente desde o século XIX, garantindo assim os processos de transmissão e de renovação dos valores e dos conteúdos subjacentes.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, de 2 a 6 de janeiro.

Processo de Confeção do Pão-de-ló de Ovar

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O Pão-de-ló de Ovar é um produto de Indicação Geográfica Protegida (IGP), cuja história e tradição de confeção e consumo se associam às cerimónias da Semana Santa desde os finais do século XVIII, surgindo na obra *Os Passos do padre Manoel de Oliveira Lirio* como presentes oferecidos aos padres que levaram o andor na procissão do Senhor dos Passos. O Pão-de-ló de Ovar é produzido com uma receita à base de ovos (sobretudo gemas), açúcar e farinha, e cozido em formas de barro forradas com papel branco.

Arte-Xávega em Ovar

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Entre as artes de pesca mais utilizadas em Portugal encontram-se o cerco, o arrasto, as redes de emalhar e de tresmalho, o palangre, a ganchorra, as armadilhas e a xávega. A arte-xávega usa uma técnica de pesca tradicional de cerco e alagem para terra, com recurso a uma embarcação utilizada para largar as cordas e as redes. As redes são puxadas a partir da praia com orientação e esforço de braços dos pescadores e suas famílias. Tradicionalmente usavam-se juntas de bois atreladas às redes, atualmente recorre-se a tratores.



Sever do Vouga

Cortejo dos Reis Magos

DOMÍNIOS PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

O Cortejo dos Reis Magos é um ritual religioso comunitário que revive a visita dos reis magos para adorar o menino Jesus, episódio integrado no ciclo da natividade, narrado na passagem evangélica de São Mateus. Esta festa, iniciada com o Cortejo das Pastorinhas, pertence a uma tradição de décadas e configura um momento complexo de vivência do ciclo narrativo do Natal: nascimento do menino; anúncio dos anjos; visitação dos pastores; visitação dos reis magos; perseguição de Herodes. A manifestação decorre em três momentos num clima de festa popular, a saber: Cortejo Paroquial, Missa Dominical e Leilão de Oferendas.

A encenação religiosa coletiva inicia-se no espaço público, no cimo da freguesia, com a recriação do percurso dos reis magos que vão adorar o menino Jesus, em forma de Cortejo. Figurantes trajados de pastores, cantando o anúncio do anjo Gabriel, interpretam o Auto dos Pastores. Anjos, reis magos, rei Herodes, tropas romanas e outras personagens bíblicas recriam esta encenação de forma dramatizada, que culmina na igreja matriz com a adoração e a Eucaristia. O último momento deste ritual é o Leilão das Oferendas angariadas pelos lugares das freguesias, que tem como fim reverter fundos para a Paróquia de Talhadas.

Em pleno espaço público, no adro da igreja matriz, procede-se ao leilão de diversas oferendas, desde madeira destinada às lareiras e fogões, animais de capoeira e uma variedade de bens alimentares: bacalhau, chouriças e produtos da horta – cebolas, batatas, alhos e feijão –, queijos, azeite e vinho. Por último, segue-se o momento de diversão, com as desgarradas de despique.

Esta manifestação anual, legado de várias gerações e de forte valor identitário, envolve a participação da comunidade e reúne muitos visitantes.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Talhadas. A manifestação tem lugar na igreja matriz de Talhadas.

QUEM PARTICIPA

A preparação resulta do trabalho dos habitantes da freguesia de Talhadas. O evento é acompanhado pela população local e por visitantes.

QUANDO SE REALIZA

No domingo seguinte ao Dia dos Reis (6 de janeiro).

Canto Polifónico de Talhadas, Rocas do Vouga e Couto de Esteves

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Trata-se de uma manifestação cultural do canto polifónico feminino com elementos masculinos. Este género de música vocal, cantado a três vozes, está intimamente ligado ao mundo rural e aos trabalhos agrícolas. Esta prática encontra-se presente no centro e norte de Portugal.

Procissão Arciprestal do Corpo de Deus de Sever do Vouga

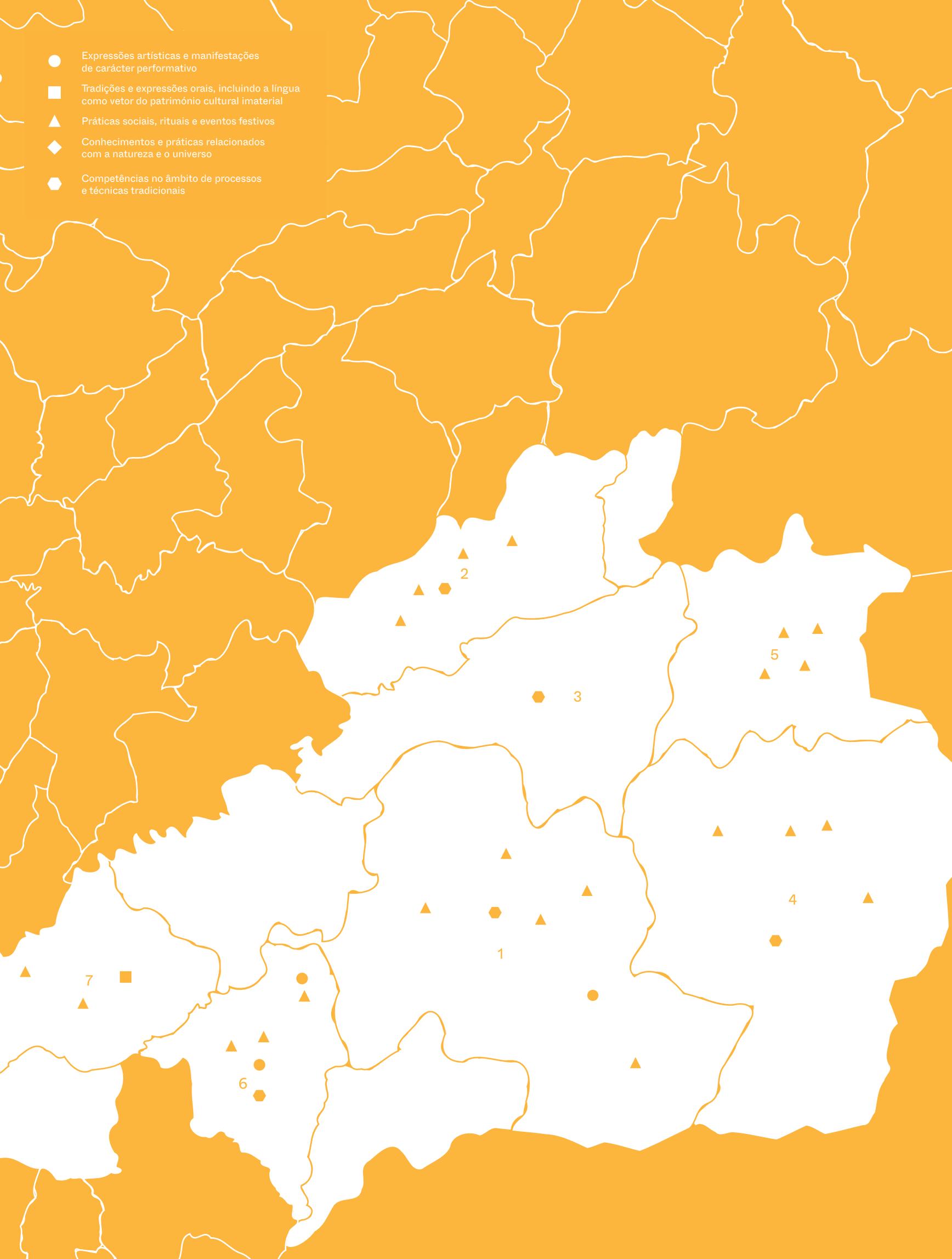
DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma manifestação religiosa anual, que se celebra sempre numa paróquia diferente do concelho. Praticada pela comunidade católica, combina a Celebração Arciprestal, seguida de Procissão Eucarística, com o Santíssimo percorrendo as ruas enfeitadas com flores. A Procissão Arciprestal realiza-se no Dia do Corpo de Deus.

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Castelo Branco

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Bordado de Castelo Branco

DOMÍNIO	COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA	MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS E CORRELACIONADAS

O bordado de Castelo Branco apresenta características que o tornam uma produção artesanal singular, fruto de materiais, sensibilidades e saberes enraizados no território. Caracteriza-se por uma gramática visual própria, com pontos, motivos, cores e formas que permitem facilmente reconhecer as suas peças como albicastrenses.

Acredita-se que o século XVIII foi o seu período mais fecundo de produção, a que se seguiu uma fase de decadência. Foi redescoberto no primeiro quartel do século XX, pelas mãos de Maria da Piedade Mendes, que tomou como modelo para os bordados que teceu ao longo da vida um conjunto de colchas de linho bordadas a seda, encontrado em arcas herdadas pela sua família. Em 1929, os “bordados albicastrenses” foram pela primeira vez reconhecidos e designados como tal, na tese *Rendas e Bordados das Beiras*, da autoria de Maria Júlia Antunes.

São vários os aspetos que o particularizam no panorama da produção têxtil portuguesa. Os pontos são dados com fios de seda sobre uma base de linho cru, hoje, raramente, em tela de seda. A Beira foi, historicamente, uma região de cultivo do linho e, após os Descobrimentos, aí se implantou a amoreira para criação do bicho-da-seda, cuja manufatura foi levada a grande escala no séc. XVIII pelo Marquês de Pombal. Entre os vários pontos empregados, encontra-se um ponto frouxo, largo ou laçado que recebeu o nome de “ponto de Castelo Branco”.

Possui um repertório decorativo de traços orientalizantes, de rica simbologia, a saber: flores (como cravos, rosas, lírios, crisântemos e lótus); frutos (como a romã); pássaros, figuras humanas e outros elementos, como corações, conchas e laços. Destaca-se, ainda, a presença recorrente do motivo da Árvore da Vida. Na paleta de cores, veem-se principalmente vermelhos, laranjas e verdes, numa ampla gama de tons, além de castanhos, negro e branco.

ONDE SE ENCONTRA

No Museu Tavares Proença Júnior, em lojas de artesanato do Mercado Municipal de Castelo Branco e no Centro de Interpretação do Bordado.

QUEM PRODUZ

Bordadeiras do concelho de Castelo Branco.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Artes da Viola Beiroa

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



A viola beiroa é um instrumento de cordas originário da Beira Baixa, que faz parte da família das violas de arame tradicionais portuguesas. Ações diversas têm contribuído para a sua revitalização e divulgação, como concertos e cursos que ensinam a tocar e a fazer este instrumento.

Festa da Senhora dos Altos Céus da Lousa

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festa da aldeia de Lousa, em homenagem à sua padroeira, realiza-se no terceiro domingo de maio. Destaca-se pelas apresentações de danças tradicionais locais: a Dança das Virgens e a Dança dos Homens, no domingo, e a Dança das Tesouras, na segunda-feira.

Festas da Rainha Santa Isabel de Tinalhas

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria da Rainha Santa Isabel, em Tinalhas, revitalizou-se graças à transferência da sua data de celebração da Páscoa para o fim de semana mais próximo do dia 4 de julho, dia do nascimento da soberana. As celebrações estendem-se por três dias e incluem a Eucaristia na igreja matriz de Tinalhas e a tradicional Procissão das Velas.

Festa de São Sebastião de Alameda

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A devoção e as festas a São Sebastião são um elemento cultural importante da Beira Interior Sul. O santo mártir é o orago da igreja matriz da freguesia de Alameda, onde é celebrado em torno do dia 20 de janeiro.

DOMÍNIO Festa de São João de Monforte da Beira

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Nos dias 23 e 24 de junho, os festejos a São João animam a aldeia de Monforte da Beira. Tradicionalmente oferecida pela família do Alferes (o mordomo), a festa realiza-se sob a luz das fogueiras, ao som dos adufes e do bater dos cascos dos cavalos.

Romaria de Nossa Senhora de Mércoles de Castelo Branco

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A mais popular das festividades de Castelo Branco, a romaria em honra da padroeira da cidade acontece anualmente, no segundo domingo após a Páscoa, no santuário que lhe está consagrado. Faz parte de um conjunto de festividades que se inicia na véspera e tem por momento central a procissão solene em redor da capela, realizada na terça-feira seguinte, feriado municipal.



Covilhã

Conhecimentos Tradicionais do Debuxo Têxtil da Covilhã

DOMÍNIO	COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA	CORPO, VESTUÁRIO E ADORNOS

O Debuxo Têxtil é uma representação gráfica e material do cruzamento dos fios, esquema que representa a estrutura do objeto a ser tecido. Consiste num desenho inscrito em papel ou numa superfície quadriculada específica pelo debuxador têxtil, nome dado ao autor do esquema. Estas representações codificadas indicam o cruzamento ortogonal dos fios da teia com os fios da trama, orientando os trabalhadores têxteis na produção do tecido.

Este esquema gráfico tem por base o quadrado, onde se representa o cruzamento de dois fios, cada coluna de quadrados representa o fio da teia e cada linha representa o fio da trama.

Quando uma quadrícula é pintada ou assinalada significa que, no tecido, o fio da teia passa sobre o fio da trama. Cada quadrícula em branco indica que o fio de trama vai ficar sobre o fio de teia. Os fios da teia têm uma contagem própria.

A criação do Debuxo Têxtil abrange várias etapas do processo de produção, a saber: o desenho e a fabricação dos tecidos, a produção dos fios, a tecelagem, a definição de padrões e os acabamentos.

A construção do mesmo baseia-se em três estruturas fundamentais: tafetá, sarja e cetim.

Este objeto está representado no Património Industrial da Covilhã e teve a sua génese na arte de saber-fazer, historicamente confirmada pelo processo de profissionalização da Escola Industrial Campos Melo da Covilhã, no século XIX. Com o tempo, o debuxador têxtil transformou-se num profissional qualificado e responsável por elaborar os desenhos de texturas, cores e estampania para a produção dos tecidos.

Este profissional, hoje, acompanha o processo de produção desde a escolha da matéria prima até à entrega do produto final ao consumidor.

ONDE SE PRODUZ

Nos gabinetes das fábricas têxteis.

QUEM PRODUZ

Debuxador têxtil, hoje denominado designer têxtil. Este técnico é responsável pela elaboração da representação gráfica e acompanha todas as etapas da produção, desde a escolha da matéria prima até à finalização do produto.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Procissão do Senhor dos Passos

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma prática religiosa ancestral organizada pela Santa Casa da Misericórdia da Covilhã em parceria com a Câmara Municipal da Covilhã e realiza-se anualmente em quatro momentos e locais do concelho: no terceiro domingo da Quaresma, na freguesia do Teixoso; no quarto domingo da Quaresma, na freguesia de Tortosendo; no quinto domingo da Quaresma, na cidade de Covilhã; e no domingo de Ramos, na Vila do Carvalho.

Procissão do Enterro do Senhor

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma celebração religiosa noturna que acontece anualmente na Sexta-Feira Santa. Esta Procissão parte da Igreja da Misericórdia e vai até à capela do Calvário percorrendo vários locais da cidade da Covilhã. É organizada pela Santa Casa da Misericórdia da Covilhã em parceria com a Câmara Municipal da Covilhã.

Penitentes de Paul

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É um cortejo noturno que ocorre a partir da meia noite, composto exclusivamente por homens, maioritariamente descalços e envoltos em lençóis brancos, com coroas de espinhos na cabeça e com objetos simbólicos da Quaresma. Percorrem a aldeia em silêncio. Realiza-se anualmente numa das sextas-feiras da Quaresma, na freguesia de Paul.

Feira de São Tiago

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma manifestação multissecular de cariz popular, com a duração de vinte dias, realizada por ocasião das celebrações de São Tiago (25 de julho). Esta feira teve origem em 1411, quando D. João I concedeu a realização de uma feira anual, franqueada, na Covilhã.



Fundão

Construção de Bombos e Caixas no Concelho do Fundão

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

A Construção de Bombos e Caixas no Concelho do Fundão é uma prática masculina. Os bombos e caixas são instrumentos musicais bi-membranofones de percussão indireta, confeccionados com diferentes materiais por artesãos e tocadores locais.

Na construção dos instrumentos, utilizam-se técnicas artesanais e diferentes materiais abundantes e de utilização corrente, mas muito específicos, proporcionando uma sonoridade própria. Os bombos e as caixas são constituídos por um fuste circular (tambor) e podem ser feitos com chapa de zinco, bidões cortados, fórmica, tabopan e chapa aproveitada de frigoríficos e arcas de congelação. As peles colocadas nos dois topos do fuste podem ser de cabra ou de chibo. Estas peles são retesadas pela corda corrida. Os aros ou arquiho, os arcos exteriores ou de vista, os grampos ou ganchos são elementos naturais e sintéticos que integram parte da constituição destes instrumentos. As caixas são percutidas por baquetas e os bombos por massetas. Em linguagem popular, estas últimas têm como nome “mocas” e “maçanetas”. Os bombos do Fundão podem ter até 75 cm de diâmetro e 25 cm de altura, produzindo assim um som grave, cavo e ribombante. As caixas do Fundão podem ter até 45 cm de diâmetro e 20 cm de altura, produzindo um som agudo e reverberante. A altura destes instrumentos é variada, conforme a vontade do artesão ou do tocador.

O saber-fazer tem sido transmitido de geração em geração por meio da oralidade e da observação do aprendiz. É um conhecimento primordialmente relacionado com a arte da pastorícia, que caracteriza a região do Fundão. Os bombos e as caixas neste concelho têm como importante função musical o acompanhar ritmicamente o píforo, um instrumento de sopro construído em madeira.

Associados a eventos locais populares e religiosos, os tocadores de bombos, caixas e píforo marcam presença nas festividades da romaria de Santa Luzia no Castelejo, com solenidades a decorrerem no dia do feriado municipal do Fundão, 15 de setembro. Dada a sua importância histórica, social e cultural, a Construção de Bombos e Caixas no Concelho do Fundão foi inscrita no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial em fevereiro de 2022.

N.º DE INVENTÁRIO
INPCI_SU_2022_001

ONDE SE ENCONTRA

Nas seguintes localidades do concelho do Fundão: Alcaide, Alcaria, Alcongosta, Aldeia Nova do Cabo, Lavacolhos, Salgueiro e Silvares.

QUEM PRODUZ

Os construtores de caixas e bombos das freguesias acima identificadas.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

8

6

A CALDEIRA
DO BODO AO POVO



Idanha-a-Nova

Bodo de Nossa Senhora da Consolação

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIA FESTIVIDADES CÍCLICAS

O Bodo de Nossa Senhora da Consolação é uma festa ancestral em honra da padroeira da aldeia de Monfortinho, razão pela qual também é conhecida por “Bodo de Monfortinho”. Realiza-se todos os anos em agradecimento pelo livramento das aldeias de Salvaterra do Extremo e de Monfortinho das grandes pragas de gafanhotos e conseqüente fome, ocorridas nos séculos XVII e XVIII. Como outros bodos, trata-se de um ex-voto perpétuo e coletivo ritualizado na prática da comensalidade, partilha e distribuição de alimentos.

O dia oficial do bodo é a quinta-feira, onze dias depois da Páscoa, quando ocorrem: a missa em honra de Nossa Senhora da Consolação, na igreja matriz; a procissão com a imagem da padroeira e os restantes Santos, até ao largo das Cruzes; e a bênção da comida que será servida, representada por uma mesa em que são dispostos vinho, pão, uma terrina com ensopado, arroz de carne, sopa de grão, enchidos e bolos. As carnes caprina e ovina constituem os elementos fundamentais de uma ementa tradicional, sendo preparadas em grandes panelas de ferro sobre fogo de lenha, desde a manhã de quinta-feira, e servidas à comunidade

e a forasteiros no almoço deste dia e no dia seguinte. Também são levadas pelos festeiros às casas dos doentes e enlutados da aldeia.

A preparação do bodo inicia-se meses antes. Os peditórios oficiais começam no primeiro domingo da Quaresma e no domingo de Ramos. Há outras angariações de fundos, com a realização de eventos e a venda de alimentos recebidos em doação ou preparados para esse fim. Entre o domingo e a segunda-feira antes da festa, confeccionam-se bolos secos (bolos de leite, biscoitos, broas de mel), distribuídos à população local.

N.º DE INVENTÁRIO

INPCI_2022_002

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Monfortinho.

QUEM PARTICIPA

O bodo é organizado por um grupo de festeiros/mordomos nomeado a cada ano, sob o consentimento do pároco local. Por norma, costumavam ser três recém-casados, prática que sofreu modificações devido ao envelhecimento populacional. Participam dos festejos os habitantes da União de freguesias de Monfortinho e de Salvaterra do Extremo, da freguesia de Penha Garcia e de algumas povoações fronteiriças da raia espanhola (Cilleros, Zarza la Mayor e Moraleja).

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, onze dias depois da Páscoa.

Artes do Adufe

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O adufe é um instrumento de percussão constituído por uma armação quadrada em madeira, revestida de pele e ornamentada com fitas coloridas. As Artes do Adufe incluem o seu fabrico, que se encontra em risco de extinção, a aprendizagem do seu tocar, individual ou em grupos de adufeiras, e também o conhecimento do seu repertório, cantigas e danças tradicionais.

Terço Cantado pelas Ruas em São Miguel de Acha

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Nas noites e madrugadas do período quaresmal, um coletivo masculino entoia cânticos religiosos pelas ruas da povoação. Tradicionalmente, esta procissão realizava-se aos domingos; hoje ocorre todas as sextas-feiras da Quaresma, à exceção da Sexta-feira Santa.

Encomendação das Almas em Monsanto

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma prática de caráter religioso realizada nas sextas-feiras da Quaresma, quando mulheres e homens sobem até aos pontos mais altos da aldeia para entoar cânticos e rezas pelas almas do purgatório.

Santos Passos em Penha Garcia

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É um ritual de penitência, em que um grupo formado exclusivamente por mulheres, descalças e trajadas de luto, percorre a aldeia a rezar o terço, na Sexta-feira Santa, à volta da meia-noite.



Penamacor

Prática Tradicional do Madeiro em Penamacor

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; RITOS DE PASSAGEM

O madeiro de Penamacor é considerado o maior madeiro de Natal do país. A manifestação, consiste nos processos de recolha da madeira e no seu empilhamento, formando uma grande fogueira acesa nas vésperas do Natal. As atividades começam no dia 7 e finalizam no dia 25 de dezembro. No primeiro dia, os jovens de 20 anos de idade juntam-se, espontaneamente, com os seus amigos e familiares, e começam a preparação do “madeiro” e a distribuição das tarefas, no que contam com a ajuda de um tratorista e da comunidade. A sabedoria relativa às diversas etapas é passada de geração em geração. Inicialmente, contava-se apenas com a participação dos rapazes da freguesia. Hoje, porém, as raparigas envolvem-se cada vez mais na atividade. A primeira etapa consiste no corte da madeira, com pausas para comer e beber. Cumprida a tarefa da recolha da madeira, a população dirige-se ao recinto de Nossa Senhora do Incenso, onde se inicia o convívio noturno, ao som de instrumentos musicais tradicionais, com destaque para o acordeão. No dia seguinte, ocorre o “desfile do madeiro”. A multidão acorre a receber, no Jardim Municipal, os tratores carregados de madeira, veículos enfeitados com ramos de laranjeiras com a fruta, réplica da decoração que noutros tempos enfeitava as cabeças dos animais que puxavam os carros de bois. O trajeto é percorrido ao som da música de acordeão. No adro da igreja, descarregam-se e empilham-se os madeiros. Em Penamacor, o fogo é ateado pela “malta do ano” na noite de 23 para 24. Nessa ocasião têm lugar várias atividades de animação e iniciativas culturais em torno da fogueira. A autarquia registou a marca “Penamacor Vila Madeiro”.

ONDE SE REALIZA

Na vila de Penamacor e em todas as freguesias do concelho.

QUEM PARTICIPA

Jovens de 20 anos, familiares e amigos. Os tratoristas, para o transporte e empilhamento da madeira, e a comunidade em geral.

QUANDO SE REALIZA

Atividade do ciclo natalício, realizada desde o dia 7 até o dia 25 de dezembro.

Ciclo Pascal de Penamacor

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O Ciclo Pascal em Penamacor envolve várias atividades populares de tradição religiosa que decorrem durante o período da Quaresma: Via-sacra, Procissão do Senhor dos Passos, Cantar dos Martírios do Senhor e Procissão das Ladainhas. Têm lugar, ainda na vila de Penamacor e restantes freguesias, o Semear das Cabeleiras e o Sorteio das Imagens para a Procissão dos Passos, a montagem do cenário na capela para o Enterro do Senhor e a Lavagem dos Santos.

Cantar as Janeiras de Aranhas

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Cantar as Janeiras é uma tradição executada por um grupo de pessoas que percorre as casas vizinhas para cantar quadras, à janela, às portas ou nos quintais, no mês de janeiro. A população de Aranhas oferece enchidos de porco bísaro aos participantes, colocados em varas de fumeiro, para depois serem leiloados.

Romarias Populares de Penamacor

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A tradição de cantar e rezar pela proteção divina marca as manifestações religiosas das romarias Populares de Penamacor. O calendário dessas festividades é o seguinte: romaria de Nossa Senhora do Incenso, padroeira de Penamacor, na segunda-feira de Páscoa; romaria de Nossa Senhora do Bom Sucesso, no segundo domingo depois da Páscoa; romaria de Nossa Senhora da Quebrada, anteriormente celebrada na Quinta-feira da Ascensão, no sexto domingo depois da Páscoa; e romaria da Nossa Senhora da Póvoa, na segunda-feira do Espírito Santo.



Proença-a-Nova

Encomendação das Almas de Proença-a-Nova

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	CONCEÇÕES E PRÁTICAS MÁGICO-RELIGIOSAS; FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

Encomendação das Almas é o nome dado a um ritual associado ao culto dos mortos praticado por mulheres durante o período da Quaresma e cuja origem se presume remontar ao século X. Encomendar as almas tem como propósito contribuir, por meio de preces, para aliviar as penas às almas que estão no Purgatório (“Pregatório”, segundo o registo coloquial local), para alcançarem o descanso perpétuo. Este ritual é conduzido geralmente por mulheres “encomendadoras”, que se reúnem durante a noite em pontos estratégicos e, por meio da entoação de cânticos e rezas, apelam a que a restante comunidade acorde e as acompanhe, transformando-se assim num ritual comunitário.

Esta manifestação deriva da fusão de rituais pagãos e cristãos conservados ao longo dos séculos pela cultura popular. O uso de vestes negras adequa-se ao luto, à compunção e à gravidade do tempo quaresmal. Em algumas localidades, utilizam-se as designações de “Excelências”, “Oferecimento” ou “Insolências”, em vez de Encomendação. Em várias aldeias do município de Proença-a-Nova, a prática foi revitalizada por mulheres migrantes que decidiram regressar à terra onde nasceram. Na aldeia de Corgas, a título exemplificativo, o ritual é praticado durante todas as noites da Quaresma por dois grupos localizados em diferentes pontos da freguesia, que encomendam as almas por meio do seguinte canto responsorial:

“Salvador do mundo, que a todos salvais,
salvai a minha alma.
Ó almas benditas, que lá estais esperando pelas
Excelências que estamos cantando.
Ó almas benditas, pedi ao Senhor que nos leve à Glória.
Ó almas benditas, pedi-Lhe também que nos leve
à Glória para sempre. Ámen”.

ONDE SE PRÁTICA

Nas freguesias de Atalaia; Chão do Galego, com a designação de Excelências; Corgas, donde o grupo que se conserva há mais tempo; Cunqueiros e Galisteu. Pratica-se nos pontos altos das aldeias, com o intuito de ser ouvida pela comunidade.

QUEM PRÁTICA

Grupos de mulheres de idade madura residentes e migrantes que voltaram para a terra de origem.

QUANDO SE PRÁTICA

Durante o período da Quaresma, tradicionalmente a altas horas da noite.

Cantar as Janeiras

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



É uma manifestação coletiva de canto de culto religioso cristão, com interpretações de melodias tradicionais e ritualizada pela ida de casa em casa para celebrar o nascimento do Menino Jesus. Os cânticos são acompanhados por instrumentos musicais. Depois de entoados, seguem-se as dádivas dos anfitriões, em espécies alimentares ou dinheiro, em agradecimento dos votos de Boas Festas. É praticada tanto por grupos mistos como por grupos com elementos exclusivamente masculinos e realiza-se no mês de janeiro.

Prática Tradicional da Fogueira de São João

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Realizada no ponto mais alto da aldeia e com grande aparato, esta prática reestruturou-se, passando a realizar-se em dimensões menores, em pontos estratégicos, como o largo da igreja. A construção de coroas ou rodilhas com plantas locais, como o rosmaninho, carqueja e estevas, faz parte deste ritual. São deixadas ao orvalho da noite, para serem abençoadas e guardadas até ao próximo ano, para serem queimadas nas fogueiras de São João.

Prática Tradicional do Madeiro de Natal

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma manifestação que consiste na recolha noturna e queima de grandes quantidades de madeira durante o período natalício, nos centros das aldeias ou no adro das igrejas. Antigamente, esta recolha era organizada por rapazes solteiros que transportavam grandes cepos em carros puxados por animais, bois ou mulas.

Construção Tradicional de Muros de Xisto da Figueira

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É um saber-fazer ancestral, que consiste numa técnica de construção caracterizada pelo processo de “travação” e encaixe de pedras secas, sem qualquer aglomerante, na forma de laje que constitui a apresentação natural da pedra de xisto. Característico da aldeia da Figueira, utiliza-se tanto na construção de muros para abrigo e refúgio de várias espécies de plantas e animais, como no suporte das margens das ribeiras e de terras de cultivo.



Sertã

Romaria de Nossa Senhora da Confiança de Pedrógão Pequeno

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A romaria de Nossa Senhora da Confiança realiza-se no início de setembro, altura em que a população se reúne na capela de Nossa Senhora da Confiança, localizada no topo do monte com o mesmo nome, para participar na procissão da Virgem que ali é venerada. O primeiro registo escrito da sua realização data de 1803.

O culto tem por base uma lenda antiga, que remonta à época dos Templários: um homem, injustamente acusado de um delito que não cometera, é levado para o Convento de Cristo, em Tomar. Tendo pernoitado a meio do percurso na vila de Pedrogão Pequeno, suplicou à Virgem Maria a sua proteção. Avistando-a, pouco depois, pela fresta da janela, no monte em frente, prometeu construir-lhe uma ermida, voto que cumpriu após a sua absolvição. Mais tarde, em 1902, foi construída sobre as suas ruínas uma outra capela, à qual aflui, ainda hoje, um grande número de romeiros, que vêm depor aos pés de Nossa Senhora as suas promessas e agradecimentos.

Inicialmente de três dias, esta romaria tem vindo a ser enriquecida, com diversas manifestações que prolongam a celebração ao longo da semana. Inicia-se com a procissão, em que a imagem de Nossa Senhora da Confiança é levada da sua capela até à igreja matriz; missas festivas, uma missa campal; animação de rua com bandas, ranchos folclóricos, grupos musicais, quermesses e baile. A festa religiosa culmina com a Procissão das Velas, realizada à noite, quando a Virgem percorre as ruas da vila no regresso à sua capela enfeitada de luzes. A procissão termina com o colocar das velas na capela pelos fiéis e com um fogo de artifício. A romaria, no entanto, continua na sua dimensão recreativa e cultural.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Pedrógão Pequeno.

QUEM PARTICIPA

A organização desta romaria anual em louvor de Nossa Senhora da Confiança está atualmente a cargo da Associação de Desenvolvimento do Monte de Nossa Senhora da Confiança. Além dos devotos, dela participam também os habitantes de Pedrógão Pequeno, das localidades vizinhas e turistas.

QUANDO SE REALIZA

Nos primeiros dias de setembro.

Romaria de Nossa Senhora dos Remédios da Vila da Sertã

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria realiza-se anualmente, a 15 de agosto, com uma procissão que sai da Ermida de Nossa Senhora dos Remédios, com a imagem da Padroeira, de Santa Teresinha e de São Nuno. Na véspera, realiza-se uma festa com música, ranchos folclóricos, comidas, quermesse e fogo de artifício.

Lenda da Celinda

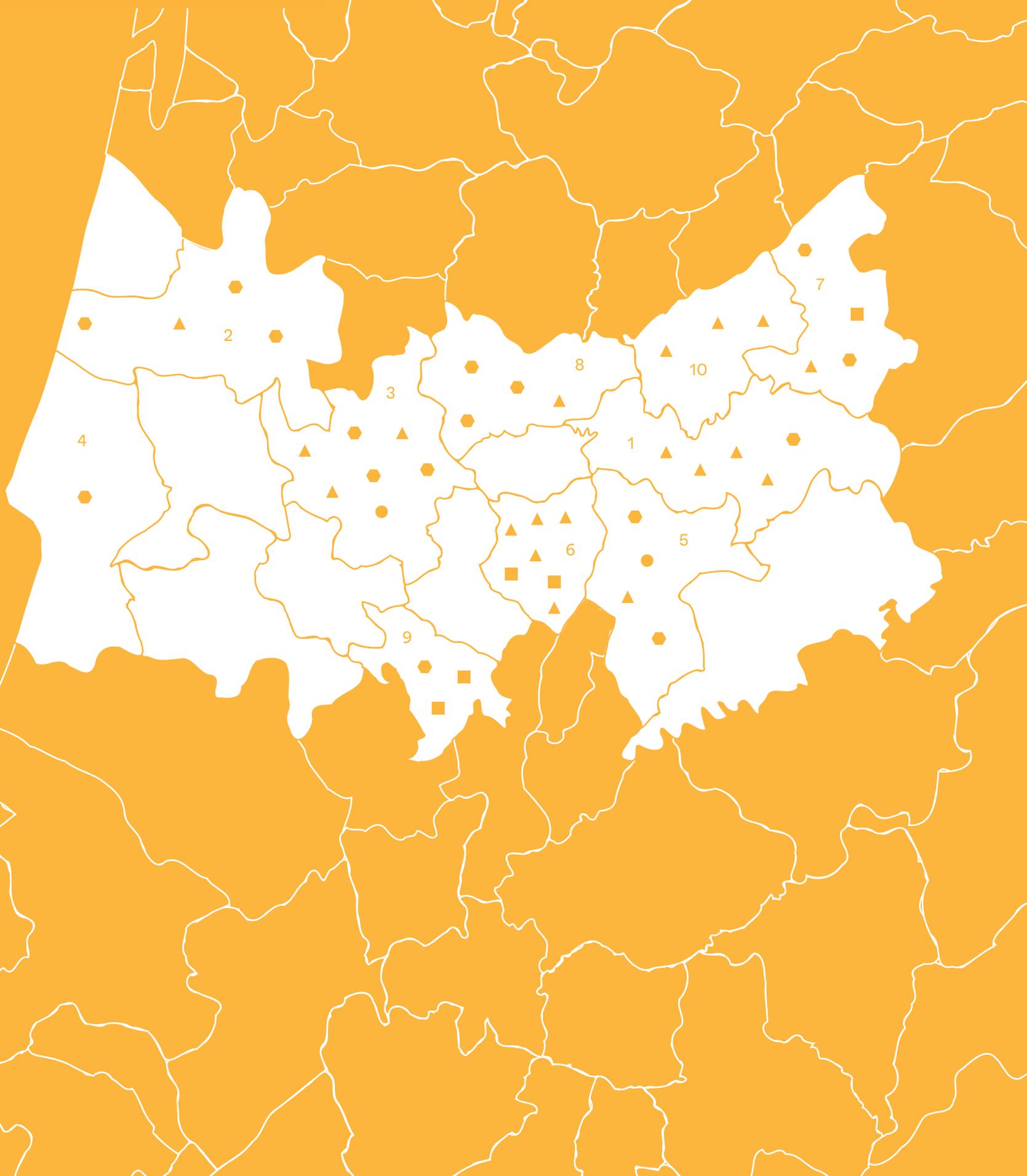
DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Lenda que está na origem do nome da Sertã, relata a bravura da mulher de um soldado lusitano, de nome Celinda, que, perante um ataque das tropas romanas, e após a morte do marido, defendeu o local utilizando uma sertã, com azeite a ferver, que ia derramando sobre os atacantes.

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Arganil

Colheres de Pau

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

Feita de madeira de pinheiro bravo, a colher de pau é considerada um utensílio essencial nas cozinhas portuguesas. Referida no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (“delirão no sal com uma colher de pau”), e título de uma das publicações de Maria de Lourdes Modesto, este artefacto tem papel indispensável na confeção de receitas tradicionais.

Trata-se de uma técnica coerente com a paisagem, marcada, desde sempre, pela sua floresta. Fabricada pelo colhereiro, constitui-se como um artesanato típico no concelho de Arganil. Na oficina, o toro é trabalhado de acordo com o tamanho da colher que se pretende. O processo de fabricação compreende o talhar, o fazer da faca e o legrear. As ferramentas utilizadas são tradicionais, bem como o processo de aprendizagem da arte, passada de pai para filho. O pedaço de madeira ganha a forma rudimentar de colher às custas de golpes de machada, a concavidade é escavada com a enxó, a extremidade ou “rabo” é desbastada, a pá é arredondada e, por fim, chega a fase de legrear (talhar com uma lâmina curva, a legra).

A medida da colher varia de acordo com a largura da pá e o comprimento do cabo. Em Arganil, há seis modelos diferentes de colheres, de acordo com o seu tamanho: fina, marroquina, botão, Porto, meia e rabuda. Depois de prontas, são empilhadas umas por cima das outras, formando uma espécie de torre, o que facilita o processo de secagem da madeira.

São reconhecidos os benefícios no seu uso nas cozinhas, nomeadamente a ergonomia, a não condutividade, a não oxidação (essencial antes da introdução do inox e dos plásticos de uso alimentar). São também uma opção sustentável e económica, que resiste às novas tendências do mercado.

ONDE SE PRODUZ

Na freguesia de Benfeita, em particular nas aldeias de Benfeita e de Pardieiros.

QUEM PRODUZ

Os colhereiros da freguesia de Benfeita, em Arganil.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente, com maior intensidade de acordo com a procura do mercado.

Mastros de Proteção

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Estes mastros são colocados nas entradas das aldeias de Relvas e Salgueiro (onde são chamados de “Mastros Enfeitados”), para afastar todo o tipo de mal. A tarefa de confeção do mastro é dividida entre homens, encarregados de cortar a madeira, e mulheres, que enfeitam os mastros com fitas. O ritual é acompanhado pela oração de São Sebastião e não há uma data fixa para a sua realização.

Cruzes do Piódão

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



As Cruzes do Piódão são feitas dos ramos de louro, oliveira e/ ou alecrim, que são benzidos na missa do Domingo de Ramos. Depois da procissão, os ramos desfazem-se (normalmente é uma tarefa masculina) e dispõem-se em cruz. Estas são colocadas nos campos, na porta de entrada das habitações e dos currais dos animais. Servem de proteção divina para a entrada no mês de maio, e revestem-se de especial significado no dia 3 de maio, em que se comemora a Invenção da Santa Cruz.

Romaria em Honra da Nossa Senhora do Mont'Alto

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Manifestação religiosa de culto mariano, em honra de e de devoção a Nossa Senhora do Mont'Alto, padroeira dos Arganilenses. Conta com a participação anual de muitos peregrinos, no dia 15 de agosto, dia de Nossa Senhora da Assunção. Os romeiros têm por destino o santuário do Mont'Alto, construído em 1521 e localizado no cimo de uma ladeira em que várias capelas se encontram edificadas.

Romaria de Santa Quitéria de Pombeiro da Beira

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria ao santuário de Santa Quitéria convoca, anualmente, no dia 1 de novembro, centenas de devotos à freguesia de Pombeiro da Beira, Murganheira. A ela se associa a centenária Feira dos Santos, ocasião de convívio entre amigos e familiares, particularmente dos residentes de fora da freguesia.



Cantanhede

Arte-Xávega na Praia da Tocha

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA

PESCA E AQUICULTURA

A arte-xávega é uma técnica de pesca de cerco e alar para a terra, há séculos presente nas costas portuguesas. Trata-se de uma prática sazonal, que apresenta especificidades regionais e locais, legadas pelas diferentes circunstâncias geográficas, históricas e sociológicas encontradas. No município de Cantanhede, é realizada pela comunidade de pescadores da praia da Tocha.

Diferencia-se de outros tipos de pesca pela utilização de uma rede envolvente ligada a um saco central, onde são capturados os peixes, que se prolonga por duas mangas laterais compridas (asas), a cujas extremidades (calões) se amarram os cabos (calas) de alagem. Também utiliza embarcação própria, tradicionalmente construída em madeira de pinheiro.

A dinâmica de pesca consiste em deixar um cabo em terra e levar o outro no barco; depois que o saco é lançado ao mar, o barco regressa à praia com o segundo cabo. Inicia-se, então, o processo de alagem dos cabos, quando a rede é puxada para a praia, com o auxílio de tratores.

A atividade organiza-se a partir de unidades de trabalho denominadas companhias, divididas em dois grupos: os trabalhadores que vão ao mar e os que ficam em terra. A estes últimos, cabem tarefas como ajudar a aparelhar o barco com as redes, manobrar os tratores, escolher e separar os peixes, tratar da venda. A autoridade máxima da companhia é o arrais. Não é usual haver mulheres entre os que vão ao mar. Sinal da mudança dos tempos é o facto de na praia da Tocha uma filha ter herdado a companhia de seu pai.

A arte-xávega é essencialmente usada para a pesca de sardinhas, carapaus, chicharros e cavalas, espécies de peixes nómadas, que se deslocam em grandes cardumes e aproximam-se da costa durante a primavera e o verão.

ONDE SE PRÁTICA

Na freguesia da Tocha, praia da Tocha.

QUEM PRÁTICA

A comunidade de pescadores da praia da Tocha.

QUANDO SE PRÁTICA

A safra decorre normalmente entre os meses de maio e setembro/outubro, mas a prática depende das condições meteorológicas e do estado do mar.

Festa e Romaria de São Tomé de Ançã

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Manifestação cultural anual, realizada no dia 25 de julho, na vila de Ançã, combina aspetos profanos e religiosos, caracterizando-se por uma série de eventos, como o cerimonial das bandeiras, as cavalhadas, a bênção do gado, a missa e o cortejo alegórico.

Conhecimentos Tradicionais da Resinagem de Cantanhede

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A resinagem é a atividade manual do resineiro, de que faz parte a extração da resina (secreção libertada pelo pinheiro, quando golpeado no seu tronco), usada na produção de aguarrás e pez. Em Cantanhede, esses antigos conhecimentos persistem graças ao trabalho dos últimos resineiros ainda em atividade.

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Cal de Cantanhede

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A cal é obtida da cozedura do calcário, matéria abundante e de especial importância económica no concelho de Cantanhede, tendo o seu fabrico assimilado parte significativa da mão de obra local, nos séculos XIX e XX. Hoje os saberes e técnicas associados são valorizados como património pelo município.



Coimbra

Doçaria Conventual e Regional de Coimbra

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA

COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

Arrufadas, pastéis de Santa Clara, manjar branco, queijada, sopa dourada, barriga de freira, charcada de Coimbra, pudim das Clarissas, suspiros constituem parte do receituário doce característico da cidade. A Doçaria Conventual e Regional de Coimbra reúne produtos e receitas nascidos do engenho que permitiu a transformação de poucos ingredientes numa variedade de sumptuosas e delicadas preparações. Ovos, açúcar e amêndoas formam a base indispensável, mas não exclusiva, de um repertório que se desdobra em doces de colher, bolos finos, bolos secos, fritos e confeitaria, sem esquecer compotas e demais doces de frutas.

A doçaria conventual tem a sua génese, como o nome indica, na prática, historicamente confirmada, desenvolvida nas casas religiosas femininas desde o início da época moderna. Produzidos pelo labor de mãos femininas, que se dedicavam ao exercício da cozinha entre outras tarefas manuais realizadas nos intervalos das obrigações litúrgicas, muitos destes doces assumiram-se como representação das suas comunidades religiosas, cuja reputação carregavam, quando oferecidos a figuras ilustres.

Por séculos preparados em conventos locais, esses receituários terão encontrado maior divulgação em ambientes de fabrico e venda seculares, após a extinção das ordens religiosas. Perduraram como legados à cidade, que os soube receber, adaptar e integrar na doçaria regional.

Hoje, os doces conventuais e regionais são percebidos como um património identitário, mantido vivo no trabalho de doceiras/os do concelho e da região. O seu principal evento de divulgação é a Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra, que anualmente atrai antigos e novos apreciadores.

ONDE SE ENCONTRA

Na mostra de Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra e pastelarias da cidade, do concelho e da região.

QUEM PRODUZ

Doceiras/os do concelho e da região.

QUANDO SE ENCONTRA

A Mostra de Doçaria Conventual e Contemporânea de Coimbra é anual, decorrendo em data fixada pelo município. Parte desses doces também está disponível para venda durante todo o ano ou em períodos específicos em pastelarias.

Fado e Canção de Coimbra

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



É um género musical intimamente ligado à cidade e às festividades académicas da Universidade de Coimbra, herdeiro da antiga prática estudantil de se cantar pelas ruas. Também é apresentado regularmente em casas de fado.

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Faiança de Coimbra

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O fabrico da faiança de Coimbra é uma atividade com uma longa história, cujas peças típicas incluem pratos, travessas, bilhas, potes e boiões. As cores tradicionalmente usadas são azul cobalto, sépia, amarelo e verde e os motivos de flora e fauna.

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Tecelagem de Almalaguês

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A tecelagem de Almalaguês é uma tecelagem artesanal bordada, que tem por base a lã, o linho ou o algodão (hoje o material mais comum). Produzem-se colchas, panos, toalhas, tapetes e passadeiras, entre outras peças.

Feira dos Lázaros de Coimbra

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Feira evocativa dos tempos em que familiares e amigos subiam à Alta de Coimbra para visitar os doentes no Hospital dos Lázaros. Realiza-se no Largo de D. Dinis e no Largo do Bairro de Celas, no penúltimo domingo antes da Páscoa.

Festas do Divino Espírito Santo e do Imperador de Eiras

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festividades que decorrem por alturas do Pentecostes e incluem, entre outros eventos, a Procissão da Colcha, o Cortejo dos Andores, a celebração do terço na capela do Divino Espírito Santo e o Cortejo do Imperador.

Procissões da Rainha Santa Isabel em Coimbra

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



São duas procissões, realizadas no mês de julho, em anos pares: a Procissão da Penitência, que se inicia no adro da Igreja da Rainha Santa, e decorre na noite de quinta-feira; e a Procissão Solene, que parte da Igreja de Santa Cruz, na tarde de domingo.



Figueira da Foz

Conhecimentos Tradicionais da Produção Artesanal do Sal Marinho da Figueira da Foz

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA ATIVIDADES EXTRATIVAS

O sal é uma das substâncias minerais mais importantes para a espécie humana, pelo seu contributo para o equilíbrio do organismo, sua relevância na alimentação e ainda por uma ampla gama de utilizações na agricultura e na indústria. Diretamente dependente das condições geográficas e climatéricas, a produção artesanal do sal encontra na costa portuguesa fatores favoráveis: ventos fortes e quentes em parte do ano e temperaturas elevadas, exposição solar e baixa pluviosidade nos verões.

A extração de sal no atual território português remonta já à pré-história e foi intensificada durante a ocupação romana, tendo sido exportado para toda a Europa até ao início do século XVIII. A partir de 1970, a produção artesanal sofreu um processo de desvalorização, o que levou ao abandono da atividade por muitos produtores, e o declínio acentuou-se no final da década seguinte. A extração artesanal constitui uma atividade benéfica para o equilíbrio ambiental do território, por favorecer a preservação da fauna e da flora locais. Do ponto de vista antropológico, resulta de um conjunto de práticas e saberes formados da relação íntima com as especificidades territoriais e transmitidos de geração em geração.

Embora haja princípios comuns às regiões produtoras da costa portuguesa, a morfologia de cada local foi responsável pelo desenho característico das marinhas de sal, ou salinas. Situadas no estuário do rio Mondego, as salinas de Figueira da Foz dividem-se em três partes distintas – os reservatórios de água, os evaporadores e os cristalizadores –, espaços onde se procede às etapas distintas do trabalho de extração do sal. Também a arquitetura dos armazéns em madeira tem características específicas, servindo esses lugares para guardar o sal e os utensílios de trabalho dos marnotos. Devido à sua importância histórica e sociocultural, os conhecimentos tradicionais da produção artesanal do sal marinho da Figueira da Foz encontram-se atualmente em processo de inventariação no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

N.º DE INVENTÁRIO
PROC/0000000058

ONDE SE ENCONTRA
Freguesia de Lavos – Ilha da Morraceira e marinhas da margem esquerda do braço sul do rio Mondego e do rio Pranto.

QUEM PRODUZ
Os salineiros ou marnotos.

QUANDO SE PRODUZ
O período de produção do sal corresponde aos meses de verão.



Góis

Corrida do Entrudo das Aldeias do Xisto de Góis

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

A Corrida do Entrudo das Aldeias do Xisto de Góis é uma festividade cíclica ligada ao mundo rural. Os foliões percorrem a pé várias aldeias para instaurarem o caos, concentrando-se na aldeia de Aigra Nova. É uma prática caracterizada pelo uso de máscara de cortiça, pela utilização de roupas velhas e fora da estação e pela declamação em espaço público de quadras jocosas sobre peripécias e factos ocorridos durante o ano com os habitantes das aldeias. Como outros entrudos e celebrações carnavalescas, esta manifestação configura um momento de transgressão e excesso, permitido pela suspensão temporária das regras sociais.

A máscara ocupa um lugar central nesta celebração, ocultando a identidade dos foliões e permitindo a liberdade de exercer novas identidades. Feita de cortiça, apresenta uma forma exuberante e demoníaca. É um evento de protagonismo masculino, com homens e rapazes a vestirem roupa femininas velhas. O despovoamento e envelhecimento da população e a aceitação pelas comunidades do protagonismo feminino levou a que, atualmente, mulheres e raparigas participem na festa com roupa masculina vestida do avesso e trocada de ordem. A troca dos papéis masculino-feminino, a inversão das idades (novos com roupa de velhos), a deambulação, o uso da roupa ao contrário, a narrativa satírica dos eventos passados e a desordem recriam o mundo às avessas próprio do Carnaval. Os chocalhos, campainhas e guizos e outros instrumentos de percussão estão presentes e destinam-se a criar ruído, instalando uma atmosfera de desestabilização social.

A partir de registos orais da população local e com o intuito de manter a transmissibilidade desta manifestação, a Liga de Amigos da Serra da Lousã – Lousitânea – tem recuperado e criado um conjunto de recomendações para manter o rigor da Corrida do Entrudo das Aldeias do Xisto de Góis, nomeadamente sobre a confeção da máscara em cortiça, as roupas e os adornos a serem utilizados.

ONDE SE REALIZA

Em algumas Aldeias do Xisto do município de Góis: Aigra Nova, Aigra Velha, Pena e Comareira.

QUEM PARTICIPA

A comunidade local, visitantes e a Liga de Amigos da Serra da Lousã - Lousitânea.

QUANDO SE REALIZA

O evento é anual, decorrendo na terça-feira anterior ao carnaval.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção das Trutas à Moda do Ceira

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



As Trutas à moda do Ceira são um prato que tem origem na abundância do peixe (truta) no rio Ceira e nas ribeiras do concelho de Góis. Depois de amanhado e limpo, tempera-se com sal, alho, louro e malagueta e serve-se com escabeche, um molho feito com cebola, vinagre e salsa. O peixe pode ficar a marinar durante oito dias neste preparado, outrora usado na conservação de alimentos cozinhados.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Cabrito do Sinhel

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O cabrito é assado no forno, depois de marinar em alho, azeite, colorau, ervas aromáticas e vinho branco, e acompanha com castanhas cozidas e cebola. Consumido em momentos festivos, é uma iguaria divulgada pela “Confraria do Cabrito, da Castanha e do Mel do Concelho de Góis”.



ESCU
JOSE F. P.
S. MAEDE
-PD



Lousã

Romaria em Honra de Nossa Senhora da Piedade

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A romaria em honra de Nossa Senhora da Piedade realiza-se anualmente, com início no segundo domingo a seguir à Páscoa, Domingo do Bom Pastor, altura em que a imagem de Nossa Senhora da Piedade sai, em procissão, do seu santuário até à igreja matriz da Lousã, onde permanece durante quatro semanas, exposta à veneração dos fiéis. No terceiro domingo de permanência (sexto domingo de Páscoa), a imagem sai para percorrer as ruas da vila, e, na quinta-feira seguinte, volta a sair, em procissão de velas, para, finalmente, no quarto domingo de permanência (sétimo domingo de Páscoa), sair novamente em procissão, de regresso ao santuário. Bandas de música acompanham os cortejos, com milhares de fiéis, e no último dia, o do regresso da imagem ao santuário, é costume realizarem-se junto ao santuário piqueniques e desgarradas ao som da concertina.

O santuário é popularmente conhecido como Penhasco das Ermidas, por nele existirem três capelas ligadas por uma escada comum: a capela de São João (a mais antiga), a capela da Nossa Senhora da Piedade e a capela do Senhor da Agonia, a que se juntou, no início do século XX, a capela do Senhor dos Aflitos, isolada das restantes.

ONDE SE REALIZA

No Penhasco das Ermidas (onde se localiza o santuário de Nossa Senhora da Piedade) e na Lousã (igreja matriz e artérias da vila).

QUEM PARTICIPA

Atualmente a organização é da responsabilidade da Irmandade de Nossa Senhora da Piedade, tendo como principais participantes os habitantes da Lousã e das freguesias circundantes.

QUANDO SE REALIZA

Do segundo domingo a seguir à Páscoa (Domingo do Bom Pastor) ao sétimo domingo (Domingo da Ascensão).

Festa Anual de São João na Vila da Lousã

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festa municipal da Lousã, que celebra o santo padroeiro do município (São João), a 24 de junho (feriado municipal), e que tem como ponto alto as marchas sanjoaninas, que desfilam na noite de 23. Com a duração de 4 ou 5 dias, inclui a maior feira anual da Lousã, a Mostra Comercial e Industrial, concertos musicais, arraiais e sardinhas.

Festa em Honra de São Brás de Serpins

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festa promovida pela Comissão de Festas e Junta de Freguesia de Serpins, que ocorre no primeiro domingo de fevereiro, com a realização da Eucaristia a São Brás, na Igreja Paroquial de Serpins, seguida de procissão. Realiza-se, ainda, uma arruada, com a Filarmónica Serpinense, além de uma feira de venda de produtos da terra, com destaque para o figo.

Festas em Honra da Senhora da Pégada de Foz do Arouce

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festas que ocorrem no segundo fim de semana de setembro, com missa campal, realizada no adro da capela de Senhora da Pégada de Foz do Arouce, seguida de procissão, que percorre as ruas principais da localidade. Realiza-se, ainda, um arraial no recinto da capela, com baile popular e fogo de artifício.

Fado Mandado ou Fado Serrano

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



O fado mandado ou fado serrano é uma dança tradicional das festas e romarias da Lousã, lenta e compassada, tocada em tom de fado, em que existe a figura do mandador (por tradição um homem), que dirige os movimentos do grupo.

Lenda da Fundação da Lousã

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Lenda que narra o amor proibido do príncipe cristão Lausus e da princesa Peralta, filha do rei mouro Arunce, que termina com a morte de Arunce e de Lausus, e a princesa aprisionada no castelo da Lousã. Lenda usada para explicar os nomes Lousã (de Lausus) e Arouce (de Arunce).

Serração da Velha em Serpins

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Antiga tradição realizada a meio da Quaresma, na freguesia de Serpins, que consiste num cortejo de fiéis, enrolados num lençol branco e com uma vela acesa na mão, a acompanhar o caixão da velha (uma boneca de trapos). Segue-se a leitura do testamento e a “queima da velha”.



Oliveira do Hospital

Verbos dos Arguinias

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL

CATEGORIA MANIFESTAÇÕES LITERÁRIAS, ORAIS E ESCRITAS

Os Verbos dos Arguinias é um dialeto praticado por pedreiros (arguinias) que trabalham com o granito, matéria abundante na região de Oliveira do Hospital. É um linguajar antigo, de origem popular e secular, assente na forte presença da classe profissional de pedreiros e canteiros de granito nesta região e que de lá eram contratados para trabalhar noutras partes do território. Possivelmente, surgiu como estratégia de proteção dos segredos do ofício, mais tarde adaptada às funções de mera diversão e separação entre os que pertencem ou não ao grupo.

A origem etimológica dos seus termos e expressões é diversa, sendo perceptível a influência das línguas espanhola (por exemplo, no termo *ventanosa*, que significa 'janela') e francesa (moiano: eu; soiano: seu). Um pouco mais de 300 palavras chegaram até aos tempos atuais.

Devido ao espírito de solidariedade e companheirismo dos pedreiros, durante longo período permaneceu restrito e, mais recentemente, esteve sob risco de perder-se. Tendo ganho a atenção dos estudiosos, difundiu-se e passou a ser apresentado nas escolas, em iniciativas que visam a sua valorização e continuidade. Hoje é reconhecido como uma herança linguística e um elemento identitário para os oliveirenses.

Alguns termos do vocabulário arguina:

Alinhar ou acertar a pedra – *galgar*
 Aprendizes ou alunos – *morrões*
 Broa ou boroa – *artifeiro*
 Caminho – *trilho*
 Cântaro ou bilha de barro – *barroso*
 Carpinteiro – *carruncho*
 Casa – *grumeia*
 Colher – *cucharra*
 Dizer verbos arguinias – *galrar ou galreador*
 Dormir – *jornir*
 Não ou nada – *nentes bói*
 Noite – *choina*
 O(a) senhor(a), patrão, chefe – *Llego, Lhega*
 Ofício – *arte*
 Pedra – *arraia, arreia*
 Pedreiro – *arguina, argalo, argau*
 Trabalho na pedreira – *puxadeira*

ONDE SE PRÁTICA

Nas freguesias de Santa Ovaia, Nogueira do Cravo, Aldeia das Dez, São Sebastião da Feira, Avô, Santo António do Alva e Penalva de Alva.

QUEM PRÁTICA

A comunidade de pedreiros e os demais guardiões da tradição.

QUANDO SE PRÁTICA

Em situações de diversão e em ocasiões de ensino (transmissão da prática).

Saber-Fazer do Queijo e Arte Pastoril em Oliveira do Hospital

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Geralmente a pastorícia é uma prática masculina e a produção do queijo uma atividade doméstica, feminina. A matéria-prima advém de animais autóctones de raça ovina Serra da Estrela de tipo bordaleiro, que se alimentam de pasto espontâneo e algum semeado, sendo protegidos por um cão Serra da Estrela.

Prática Tradicional da Fogueira de Natal em Oliveira do Hospital

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

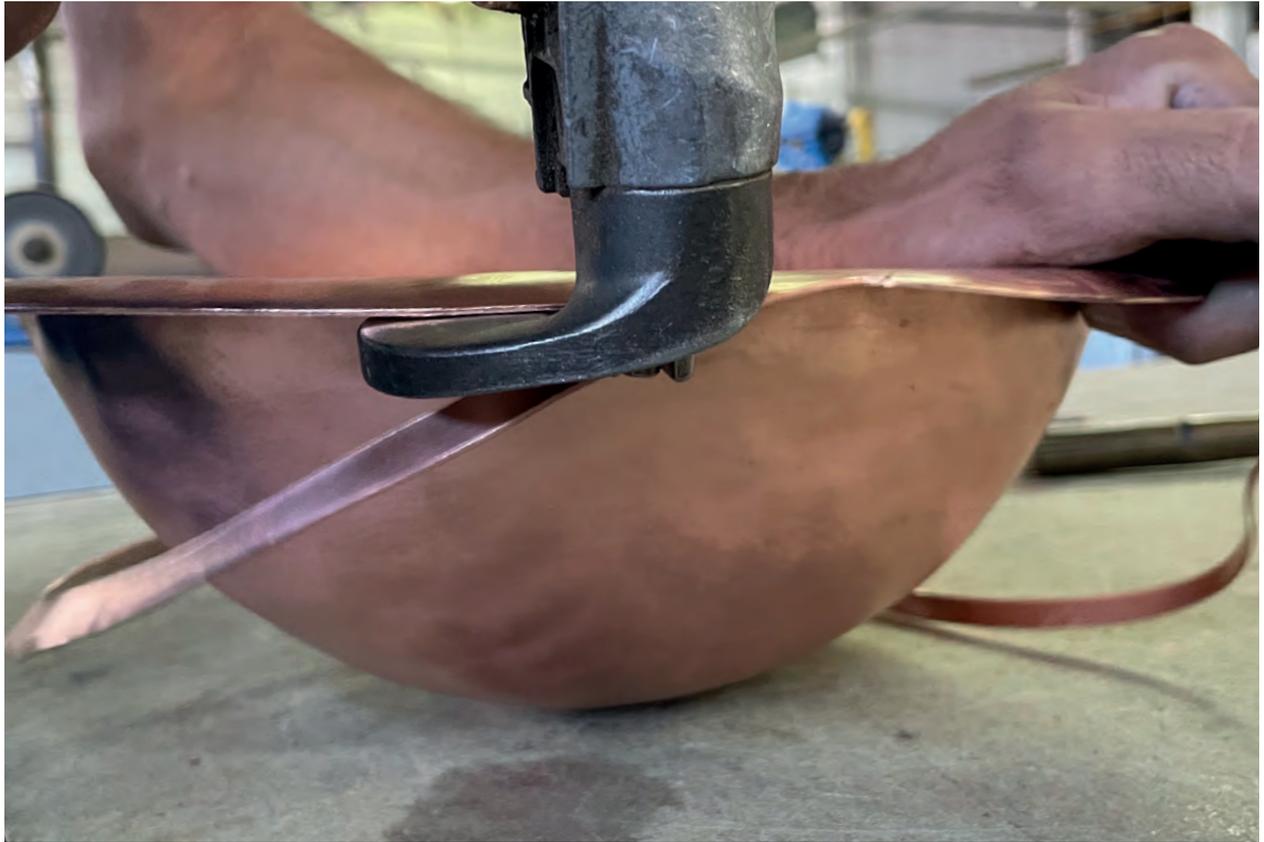


Manifestação realizada durante a época de Natal, consiste na recolha de madeira, depositada junto do local escolhido, normalmente o adro da igreja, onde é ateada logo após a Missa do Galo. As atividades de preparação dessa fogueira de grandes dimensões e prolongada duração estão geralmente a cargo de jovens rapazes da freguesia.

Conhecimentos Tradicionais do Cobre e Latão em Oliveira do Hospital

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É uma prática realizada por artesãos e casas de metais em várias freguesias do concelho. Do trabalho do cobre e latão fazem-se diversas peças, como alambiques, bengaleiros, tachos, cataplanas, bandejas, canecas, estátuas e outros objetos decorativos. A criação da “Rota do Cobre e do Latão de Oliveira do Hospital” é exemplo da valorização e promoção destes metais em Oliveira do Hospital.



Penacova

Conhecimentos Tradicionais, de Carácter Etnobotânico e Artesanal, Utilizados no Processo de Produção de Palitos

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

A origem da produção de palitos (ou “marquesinhos”) remonta ao século XVII, ao labor das freiras do Mosteiro de Lorvão, que desenvolveram o palito como objeto decorativo para a doçaria. A atividade artesanal estendeu-se à população e povoações vizinhas, iniciando uma forte tradição no concelho, que chegou a ser conhecido como “capital do palito”.

O palito nasce da transformação do rolo de choupo ou de salgueiro, que é descascado e seco ao sol ou no forno a lenha.

A madeira, de características macias e moldáveis, é cortada com a ajuda de dois homens, sendo, depois de seca, rachada com uma foice.

A laminação é feita com auxílio da navalha. Arredonda-se o pedaço de madeira e arrematam-se as extremidades, para os palitos de dois bicos, ou cortam-se as pontas. Há, ainda, o palito de flor. As últimas etapas consistem em juntar palitos, formando um maço, e colocá-los na sua embalagem. O processo relacionado com o abate da árvore, de espécies endógenas localizadas nas margens do rio Mondego, e a seleção da madeira caracterizam os conhecimentos etnobotânicos deste Património Cultural Imaterial. Já o trabalho essencialmente manual demonstra a destreza e aptidão técnicas.

A aprendizagem sempre foi adquirida em contexto familiar. Na região, a criação de pequenas fábricas domésticas tornou-se uma fonte de rendimento complementar ao principal setor económico, a agricultura. A atividade executada por mulheres e homens paliteiros agregava diferentes gerações (tanto crianças como os mais velhos). O artefacto, além de produzido com fins comerciais, continua a constituir um saber-fazer destinado tanto ao consumo próprio como à venda em pequenos negócios familiares.

N.º DE INVENTÁRIO

INPCI_2016_001

ONDE SE ENCONTRA

Nas povoações de Caneiro, Chelinho, Chelo, Golpilhal, Granja, Lorvão, Paradela, Rebordosa e São Mamede, Roxo e Ronqueira.

QUEM PRODUZ

No concelho de Penacova, o fabrico dos palitos é realizado por homens e mulheres, contudo, nas freguesias de Penacova e Figueira de Lorvão esta manifestação é da responsabilidade apenas de mulheres. A produção geralmente é repartida entre vários membros de uma mesma família, não sendo uma atividade circunscrita a apenas um artesão.

QUANDO SE PRODUZ

O fabrico dos palitos realiza-se em permanência ao longo do ano. Contudo, há algumas atividades concentradas em períodos específicos: nos meses de dezembro e de janeiro, o abate das árvores e a seleção da madeira; nos meses de março e abril, a secagem da matéria prima.

Conhecimentos Tradicionais Utilizados no Ciclo do Linho

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O saber antigo e a preservação de gestos repetem-se, na aldeia de Friúmes, há muitas gerações. O ciclo tradicional do linho inicia-se com a preparação da terra para a sementeira e os cuidados com a rega. Dele fazem parte saberes tradicionais de um ciclo muito exigente e demorado, que envolve etapas como a colheita manual, as várias demolhas, a formação dos molhos de caules (ou feixes), a maçada, a assedagem, a fição e, por fim, a tecelagem.

Tradições Quaresmais de Penacova

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A época quaresmal é marcada por romarias e várias práticas religiosas, como a “Serração da Velha” e cânticos, a saber: “Aumento das Almas” (da Quarta-feira de Cinzas à Quarta-feira de Trevas); “Pequei” (durante o percurso de Jesus até ao calvário); “Alvoradas” (à meia-noite do Sábado de Aleluia, momento da ressurreição de Cristo).

Conhecimentos Tradicionais no Processo de Produção da Farinha

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Os conhecimentos tradicionais relativos ao fabrico da farinha revelam-se em todas as etapas do processo de produção, começando pela sementeira, colheita e secagem dos cereais nos campos, até à sua moagem para obtenção da farinha. O centeio, o milho e o trigo foram cultivados no território durante muito tempo, hoje resistindo sobretudo o cultivo do milho. A produção de farinha continua a fazer-se em Carvalho, Figueira de Lorvão, Friúmes e Lorvão. A região conta com um dos maiores complexos de moinhos de vento do país, beneficiando das particularidades do relevo e da orientação dos ventos entre a Serra do Bussaco e a Serra do Carvalho.



Penela

Saber-Fazer do Queijo em Penela

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

Em Penela produz-se o Queijo Rabaçal, um queijo curado artesanal, de pasta semidura a dura, produzido a partir de leite de ovelha e de cabra. A sua designação provém do nome da antiga povoação do Rabaçal, de origem romana, situada no atual concelho de Penela, e é uma Denominação de Origem Protegida (DOP). Tem crosta lisa, seca ou ligeiramente untuosa, de cor uniforme, branca amarelada e amarelo-palha. A sua pasta tem textura firme, fechada ou com pequenos olhos irregulares. De forma cilíndrica, pesa de 300g a 500g, com diâmetro de 10 a 15 cm e altura de 3 a 5 cm. Quando jovem, apresenta sabor levemente acidulado e salgado. Quando curado, torna-se quase picante. Parte do seu sabor característico deve-se à erva-de-santa-maria, planta aromática espontânea da família do tomilho, muito comum na região, consumida pelas ovelhas e cabras.

O Queijo Rabaçal é fabricado com leite cru. Após a ordenha manual, o leite é coado com um pano, e junta-se-lhe um coalho de origem animal. A coalhada passa, então, por um coador, sendo de seguida colocada dentro do cincho. Depois de o soro escorrer por completo, realiza-se uma leve prensagem manual e a salga. Após um período de dois a quatro dias, os cinchos são retirados e os queijos são colocados a curar em prateleiras, período que leva pelo menos 20 dias. Para os municípios de Penela, o saber-fazer do queijo é um património que agrega em si, além da qualidade gastronómica, tradição e conhecimentos ancestrais.

ONDE SE PRODUZ

A produção do Queijo Rabaçal está restrita a uma região geográfica demarcada que inclui, além de Penela, Condeixa-a-Nova, Soure, Ansião, Alvaiázere e Pombal.

QUEM PRODUZ

Produtores de leite de ovinos e caprinos e produtores de queijo da região demarcada.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Lenda de Pé Nela

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



“- Avancem!... A praça é nossa!... Estamos com o pé nela!” Segundo a lenda, terá sido com estas palavras que D. Antão Gonçalves recebeu D. Afonso Henriques e seus homens na retomada do castelo (de Penela) aos mouros, originando, assim, o nome da localidade.

Lenda dos Ferreiros

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Segundo a lenda, uma fonte de água férrea sita no sopé do monte Melo e os zambujos que deram nome à aldeia do Zambujal terão surgido da queda da cabeça e do cabo de um martelo empunhado por dois irmãos ferreiros, gigantes que habitavam os montes Melo e Gerumelo.



Tábua

Festa dos Carolos de Vila Nova de Oliveirinha

DOMÍNIO	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS	COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES; FESTIVIDADES CÍCLICAS

Os carolos são um subproduto do milho, resultante da moagem grossa do cereal. O mesmo nome também é atribuído, nas Beiras, às papas de milho. No município de Tábua, há duas especialidades com o ingrediente: a receita de carolo tradicional, que leva cebola, azeite, chouriço de bofe ou bacalhau; e o carolo doce, feito com açúcar, leite e canela. Estas iguarias são o elemento central na Festa dos Carolos, um evento anual realizado no mês de maio, em Vila Nova de Oliveirinha, que congrega a comunidade local em torno do seu preparo e distribuição.

De acordo com o município, a prática que deu origem à festa teve início há cerca de 90 anos. Em resposta à miséria que grassava por toda a região, uma senhora de nome Maria Augusta da Fonseca resolveu fazer carolos no pátio da sua casa, para serem distribuídos ao povo de Vila Nova de Oliveirinha. Os pratos eram benzidos no adro da igreja, sempre no dia 8 de maio ou na semana seguinte.

Após a morte de Maria Augusta, a festa alternou períodos de pausa e retomada. Em 1969, os Bombeiros Voluntários de Vila Nova de Oliveirinha, através do seu comandante Antenor Marques Melo, responsabilizaram-se por levar adiante a tradição, que permanece ligada à instituição até hoje.

No sábado anterior à festa, os carolos são preparados e doados pelos membros da comunidade, segundo as possibilidades de cada um. A recolha é feita pelos bombeiros. No mesmo dia, há um baile no quartel. No domingo, realiza-se a missa e a benção dos carolos, que são levados em procissão até ao quartel dos bombeiros e daí oferecidos aos populares, mantendo-se o propósito inicial deste evento quase centenário.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Vila Nova de Oliveirinha.

QUEM PARTICIPA

A comunidade local. A organização cabe aos Bombeiros Voluntários de Vila Nova de Oliveirinha.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, no segundo fim de semana de maio.

Festa de São Geraldo de Covas e de Vila Nova de Oliveirinha

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração ligada aos antigos movimentos de transumância, acontece anualmente no segundo fim de semana de abril. Tem como um dos seus momentos mais importantes as três voltas que cada rebanho de animais enfeitados dá à capela de São Geraldo.

Festa em Honra de Nosso Senhor dos Milagres da Vila de Tábua

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração anual, que decorre 40 dias depois da Páscoa, com missa campal, junto à capela do Senhor dos Milagres, seguida de procissão solene pelas ruas da vila de Tábua.

Festa e Romaria de Santa Eufémia de Póvoa de Midões

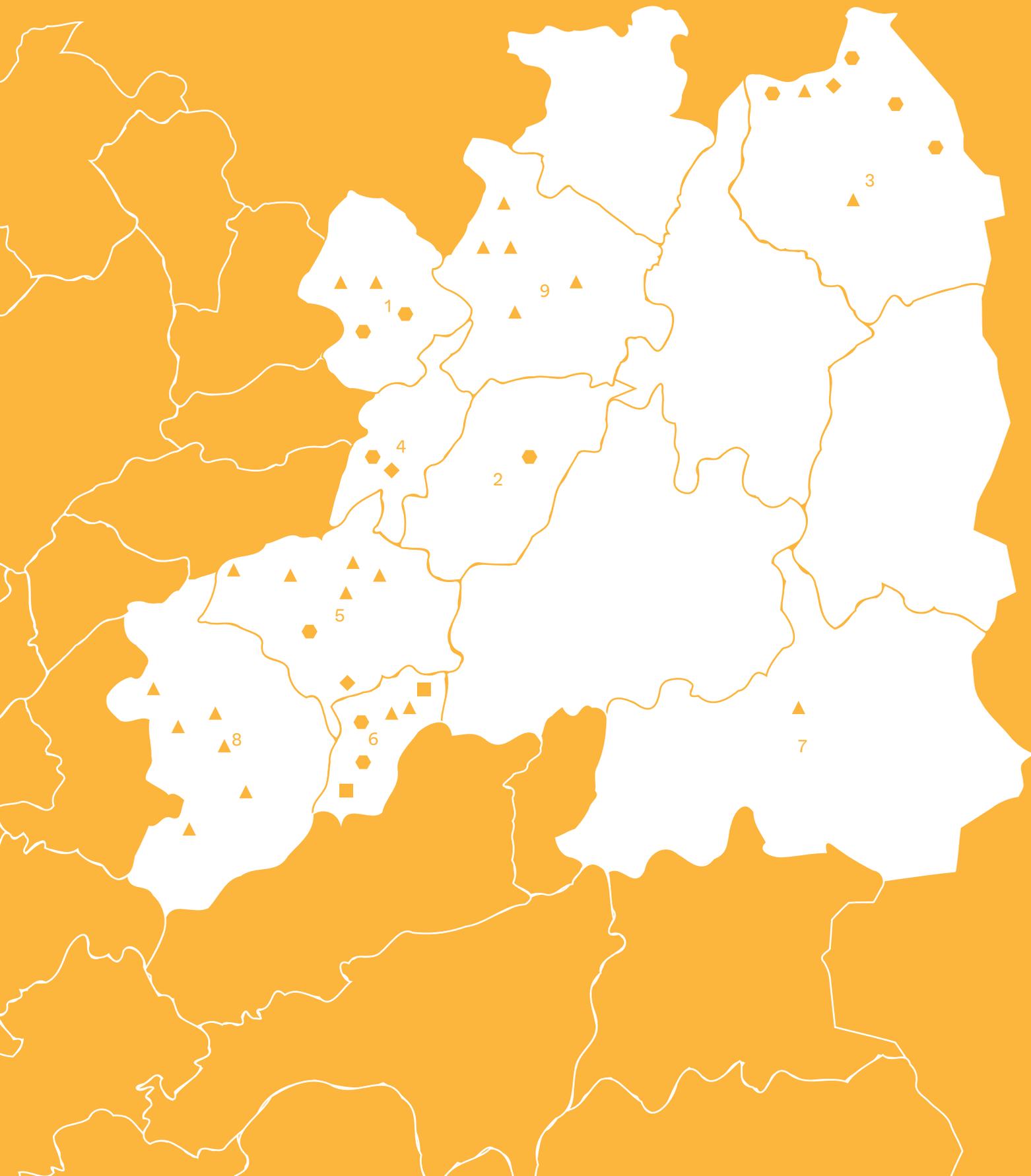
DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A celebração à mártir Santa Eufémia é das mais importantes no concelho, tendo na capela de Póvoa de Midões um dos seus principais locais de culto. A festa dura três dias e decorre em data próxima de 16 de setembro, atraindoromeiros de toda a região centro.

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Aguiar da Beira

Terço dos Homens na Vila de Aguiar da Beira

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

O Terço dos Homens, também conhecido como “Procissão do Terço” ou “Procissão dos Passos”, é um ritual católico vivido em Aguiar da Beira desde tempos imemoriais e insere-se nas tradições quaresmais e pascais. Trata-se de uma procissão de homens que, com indumentária e adereços religiosos próprios, percorrem todas as sextas-feiras da Quaresma algumas das ruas da vila, rezando os quinze mistérios do rosário e entoando os cânticos alusivos à paixão e morte de Cristo.

Composto apenas por homens, maioritariamente pertencentes à irmandade da Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira, o grupo reúne-se na igreja da Misericórdia ao som da sino da igreja. Aí se inicia a procissão e o cantar do terço. Nos intervalos dos mistérios, ao soar de uma campainha, os irmãos ajoelham-se, só se levantando no início do outro mistério. As três avé-marias não são cantadas, mas canta-se a salve-rainha e, no final, o canto da paixão. As mulheres, ausentes da procissão, aguardam a sua passagem nas esquinas das ruas, rezando baixinho.

Na Sexta-feira Santa sai a matraca, percorrendo todas as ruas da vila para convocar os irmãos a reunirem-se na igreja da Misericórdia, de onde parte a procissão. Neste dia, o terço não é cantado, mas rezado; na procissão transporta-se o esquife, a cruz dos martírios e os estandartes e, inserido no terço, realiza-se o Enterro do Senhor. Apenas neste dia é permitido às mulheres juntarem-se à procissão, seguindo atrás do esquife.

Apesar de recriação de alguns rituais das celebrações da Quaresma e da Páscoa vividos no concelho de Aguiar da Beira, a cargo de grupos locais, poder contribuir para manter viva esta tradição do concelho, a continuidade do Terço dos Homens encontra-se em risco, em virtude do falecimento de grande parte dos irmãos que compunham a irmandade da Santa Casa da Misericórdia e praticavam este ritual. Esta situação justifica a sua categorização como património de salvaguarda urgente.

ONDE SE REALIZA

Na vila de Aguiar da Beira

QUEM PARTICIPA

A procissão é organizada pela Santa Casa da Misericórdia de Aguiar da Beira e nela participam os irmãos que fazem parte desta irmandade, acompanhados pelo pároco e pela comunidade local.

QUANDO SE REALIZA

Todas as sextas-feiras da Quaresma, terminando na Sexta-feira Santa, com o ritual “Enterro do Senhor”.

Saber-Fazer do Queijo em Aguiar da Beira

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A arte de saber-fazer do queijo Serra da Estrela DOP expressa-se na sua produção artesanal, com particular relevo na freguesia de Pena Verde. Homenageando os homens e as mulheres pastores e produtores de queijo, a Festa do Pastor e do Queijo da Serra é realizada anualmente naquela freguesia, no primeiro domingo de março.

Lenda da Fuga das Freiras

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A presença mourisca e a época medieval alimentam o imaginário popular e perpetuam a memória coletiva através de um vasto conjunto de lendas. A “Fuga das Freiras” associa a Aguiar da Beira a origem da imagem de Nossa Senhora da Lapa, que daqui terá sido transportada por religiosas em fuga da invasão dos Mouros para a localidade da Lapa.

Matança do Porco e Preparação de Enchidos de Aguiar da Beira

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Os rituais associados à matança do porco são um testemunho ancestral da economia e sociabilidade rurais. A matança e a desmancha do porco implicam os saberes de uma comunidade, e fazem-se acompanhar por uma refeição de “pratos da matança” e da distribuição de partes do animal pelos amigos e familiares. Seguidamente preparam-se os enchidos e outros produtos de fumeiro que, em tempos frios, decoram e perfumam as cozinhas de Aguiar da Beira, e se conservam para consumo ao longo do ano. São preparados em casa por cada família com modos de saber próprios, transmitidos de geração em geração.



Celorico da Beira

Saber-Fazer do Queijo em Celorico da Beira

DOMÍNIO
CATEGORIA

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

A produção e fabrico do Queijo Serra da Estrela, produto Denominação de Origem Protegida, faz-se a partir do leite de ovelhas de raças autóctones da região da Serra da Estrela, onde o município de Celorico da Beira se insere. A pastorícia é, desde sempre, uma atividade marcante da região, envolvendo maioritariamente a participação de homens. Já a produção do queijo é uma atividade fundamentalmente das queijeiras, mulheres que, na sua maioria, são esposas ou integram o núcleo familiar dos pastores. A produção artesanal, assente na arte do saber-fazer do queijo da Serra da Estrela, transmite-se por via feminina nas famílias, de geração em geração. Este saber resulta em sabores diferenciados e particulares, presentes na singularidade das muitas queijarias do concelho, na sua maioria de índole familiar, com produções de pequena e média escala, muitas vezes para consumo restrito ao núcleo familiar e, quando sobra, então se vende ou se presenteia. Há um progressivo interesse em converter uma prática de economia familiar em valor económico, com o aumento da escala das explorações pastoris, empresarialização e certificação.

Ao leite cru proveniente de ovelhas Bordaleira Serra da Estrela e/ou Churra Mondegueira, são adicionados sal e flor de cardo. Esta planta nativa é responsável pela formação da coalhada que, de tempos a tempos, é cuidadosamente agitada e levemente pressionada, sobretudo por mãos femininas, recorrendo a saberes e segredos seculares, de que se destaca a temperatura das mãos. Assim se extrai na quantidade desejada o soro do leite, aproveitado para fazer requeijão. A coalhada é depois colocada nos cinchos (processo conhecido por encinchamento ou enchimento), onde fica a maturar durante, pelo menos, trinta dias. Os cuidados exigidos durante a maturação que, sendo menor ou maior, conferirá ao queijo uma textura mais ou menos amanteigada, são também fruto de saberes ancestrais.

A expressão identitária e económica agregada a este PCI manifesta-se no município de Celorico da Beira através da Feira do Queijo de Celorico da Beira, que se realiza desde 1979. A iniciativa homenageia, valoriza e promove um dos mais emblemáticos patrimónios gastronómico e alimentar da região, integrando momentos de degustação e showcookings, seminários e oficinas gastronómicas, aliando o Queijo da Serra da Estrela a manifestações de carácter desportivo, musical e recreativo.

ONDE SE ENCONTRA

Nas diversas queijarias do município. A Feira anual do Queijo de Celorico da Beira tem lugar no Mercado Municipal da vila.

QUEM PRODUZ

Produtores de leite de ovinos e produtores de queijo da região demarcada. Na Feira do Queijo de Celorico da Beira, estão presentes muitos destes produtores, a título individual ou coletivo.

QUANDO SE PRODUZ

A produção inicia-se normalmente a partir de outubro, decorrendo até março, mês em que se realiza a Feira do Queijo de Celorico da Beira.



Figueira de Castelo Rodrigo

Festa da Amendoeira em Flor

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; CONHECIMENTOS E PRÁTICAS RELACIONADOS COM A NATUREZA E O UNIVERSO; COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIAS	AGRICULTURA E SILVICULTURA, ATIVIDADES TRANSFORMADORAS; FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; ESPETÁCULO E DIVERTIMENTO

Entre finais do mês de fevereiro e meados de março, as amendoeiras em flor cobrem a paisagem do Alto Douro com tons de branco e de rosa, atraindo muitos visitantes que aí se deslocam para se deslumbrarem com a floração da espécie, a primeira a despertar do inverno. Tendo como pano de fundo os vales e encostas do Douro, do Côa e do Águeda, são inúmeros os percursos em que é possível observar a paisagem dos amendoais em flor que, com olivais e vinhas, testemunham a vegetação mediterrânica cultivada pela presença humana nesta região.

A amendoeira, cujas flores brotam antes das folhas, é originária do Irão, mas foi trazida com sucesso para o espaço mediterrânico pelos gregos, romanos e árabes, atribuindo-se a sua introdução em Portugal aos árabes. A estes últimos está associada a Lenda das Amendoeiras em Flor, que procura explicar a origem dos amendoais no sul do país.

O seu fruto, cuja semente amadurecida é a parte comestível, é muito nutritivo e fácil de conservar, integrando a gastronomia mediterrânica. Em Portugal, o seu uso restringe-se essencialmente à doçaria e licores.

Os rituais associados às atividades manuais transformadoras da amêndoa, que remetem para ambientes familiares e de confraternização, como a vareja e as “partidelas de amêndoas”, têm vindo a perder-se, sendo substituídos por mecanismos industriais. Mantém-se, contudo, a sua confeção artesanal, sobretudo ligada à doçaria, permanentemente ao longo dos tempos, saberes que conferem a este fruto sabores particulares, mostras vivas do património da região.

A Festa da Amendoeira em Flor alia este património alimentar à paisagem e a outras manifestações de carácter desportivo, cultural e recreativo, dando relevância a produtos endógenos de um território em que a amêndoa assume particular destaque. Entre esses outros produtos, adquirem particular relevância outros frutos secos, o pão, o mel, o azeite e o vinho.

ONDE SE ENCONTRA

A paisagem das amendoeiras em flor pode ser desfrutada nas regiões do Alto Douro e do Ribacôa, abrangendo vários municípios e permitindo várias rotas. A Festa da Amendoeira em Flor tem lugar há 81 anos, anualmente, em Figueira de Castelo Rodrigo.

QUEM PARTICIPA

Toda a comunidade local e muitos viajantes portugueses e estrangeiros, sobretudo espanhóis da zona de fronteira, que aqui se deslocam, individualmente ou em excursões organizadas.

QUANDO SE REALIZA

Nos meses de fevereiro e março.

Conhecimentos Tradicionais da Produção Vitivinícola

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



As origens da cultura vitivinícola na região remontam ao século XII, devendo-se à presença dos monges de Cister. No respeito pela matriz histórica, aperfeiçoamento e inovação, são hoje reconhecidos e galardoados os vinhos desta Região Demarcada da Beira Interior, salientando-se dois vinhos de Denominação de Origem Controlada (DOC): Castelo Rodrigo Pinking e Castelo Rodrigo Kosher.

Conhecimentos Tradicionais do Cultivo e Produção do Azeite

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A geografia e topografia do território foram desde sempre propícias à olivicultura, patente na profusão de lagares ainda existentes. As atividades ligadas ao cultivo e produção de azeite continuam a ser determinantes para a economia da região, onde se preserva a produção artesanal. Figueira de Castelo Rodrigo insere-se na região demarcada de produção do Azeite da Beira Alta DOP.

Conhecimentos Tradicionais da Produção e Confeção do Pão

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Do cultivo, produção e transformação de cereais ao longo de várias gerações, destaca-se o Pão de Escalhão. Trata-se de um pão de forma circular e convexa, com cerca de 50 cm de diâmetro e 1 Kg de peso, feito à base de farinhas de trigo e de centeio, cujo interior, seco e poroso e de cor pérola, contrasta com o exterior, estaladiço, de tom acastanhado.

O Dia dos Idades

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O Dia dos Idades remonta à época da guerra colonial, celebrando o encontro dos homens cuja inspeção militar ocorrera no mesmo ano. Atualmente, esta festa junta, no mês de agosto, centenas de pessoas de todas as idades e de ambos os sexos. Agrupando os convivas com o mesmo ano de nascimento, a reunião transforma-se numa festa intergeracional.



Fornos de Algodres

O Saber-Fazer do Queijo em Fornos de Algodres

DOMÍNIO
CATEGORIA

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
COZINHA, ALIMENTAÇÃO E ESTIMULANTES

O saber-fazer do queijo em Fornos de Algodres consiste no modo artesanal de fabrico de queijos curados de ovelha, de queijos de cabra, de queijos de mistura e de requeijão de ovelha. Destaca-se desta produção artesanal o Queijo da Serra da Estrela DOP (Denominação de Origem Protegida).

O leite, matéria-prima usada na produção deste queijo obtido pelo processo lento de coalhada, provém de raças ovinas autóctones (a Serra da Estrela e a Churra Mondegueira), criadas na serra e alimentadas em pastagens naturais espontâneas.

O fabrico do queijo passa pelos processos de ordenha, armazenamento e filtragem do leite, aquecido a 30º, para melhor atuação do cardo na caseína. A adição de sal não só tempera o produto como lhe garante maior durabilidade. A coagulação láctea é feita através do uso de flores secas de cardo, uma planta do género *Cynara*, que possui componentes enzimáticos similares aos coalhos e coagulantes. O soro retirado da pasta é aproveitado para o fabrico do requeijão. O processo de dessoramento é realizado pela técnica de espremer na francela. Seguem-se a moldagem e prensagem da massa, a maturação e cura do queijo.

O Queijo da Serra da Estrela, reconhecido pelas suas propriedades organoléticas, é produzido na área geográfica delimitada da região e é certificado com um selo DOP, de garantia de produto endógeno e de qualidade superior.

O município promove, desde 1979, a Feira do Queijo da Serra da Estrela. O objetivo principal deste evento é promover o ex-libris local e ajudar os produtores a escoarem os seus produtos.

ONDE SE PRODUZ

No município de Fornos de Algodres.

QUEM PRODUZ

Produtores de queijo.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.



Prática da Pastorícia em Fornos de Algodres

DOMÍNIO

CONHECIMENTOS E PRÁTICAS RELACIONADOS COM A NATUREZA E O UNIVERSO



Esta prática agrícola é baseada no sistema pastorício de percurso, em regime extensivo. Conserva as tradições das pastagens naturais da ovinocultura, importantes para o regime alimentar dos animais produtores de leite destinado à produção de queijo e requeijão. A atividade tem lugar, ao longo do ano, em todas as freguesias do concelho de Fornos de Algodres.



Gouveia

Romaria de Nossa Senhora de Assedace em Folgoso

DOMÍNIO	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; CONCEPÇÕES MÍTICAS E LENDÁRIAS

A romaria de Nossa Senhora de Assedace cumpre o calendário festivo associado às bênçãos das sementeiras, na primavera, e à ação de graças pelas colheitas, no termo do verão. Primeiramente, na segunda-feira de Páscoa são formulados os votos, com celebração de missa na capela. Depois, cumprindo o calendário da transumância e do ciclo vegetativo agrícola, no dia 8 de setembro, a grande romaria junta as comunidades de Folgoso, de Videmonte e de Manteigas na ermida, em agradecimento pelas colheitas e pastos do verão, renovando-se os pedidos de proteção.

O ritual implica a reza silenciosa de louvores e promessas, em ritmo processional individualizado à volta da capela de Nossa Senhora de Assedace. Segue-se a missa comunitária, a bênção do gado e a procissão de todos até ao Mondego. No final da liturgia, sobrevém o som das concertinas e das danças tradicionais numa aliança, também ela secular, entre o sagrado e o profano.

Para muitos, a romaria começa, ainda hoje, na véspera, com a passagem da noite na serra, seguindo depois em peregrinação até à ermida, que abre as suas portas para acolher a imagem da Senhora, guardada em Folgoso e levada para a capela apenas por esta ocasião. Zelada atualmente pela Irmandade das Almas, a ermida ergue-se solitária no planalto da serra desde os tempos medievais (séculos XII/XIII), no lugar que foi Sedarça (ou Cedarça), de onde deriva o atual topónimo Assedace.

Segundo a lenda, foi o lugar arrasado por uma praga de formigas, que levou à fuga da população, sendo a capela a única marca a permanecer no território da anterior ocupação humana. Numa interpretação deste acontecimento como um sinal divino, continuaram as sucessivas comunidades a cumprir o voto então formulado de regressar todos os anos para adorar e celebrar Nossa Senhora de Assedace.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Folgoso.

QUEM PARTICIPA

As comunidades de Folgoso e de Videmonte, ambas do município de Gouveia, e as de Manteigas.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, nos dias 7 e 8 de setembro.

Festa e Cancioneiro da Tia Baptista

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O cancionero da Tia Baptista é um conjunto de orações e de canções compostas pela freira clarissa Baptista do Céu Custódia. Dedicado ao Menino Jesus, o cancionero mantém-se vivo pelas vozes do Rancho Folclórico de Vinhó. A esta freira, a quem são atribuídos dons proféticos e milagreiros, continua o povo a prestar homenagem no dia 18 de maio, dia do seu falecimento.

Romaria do Senhor do Calvário de Gouveia

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Romaria de devoção ao Senhor do Calvário, tem lugar todos os anos, na segunda-feira seguinte ao segundo domingo de agosto. A peregrinação até à capela do Senhor do Calvário, sita na cidade no alto de grande escadaria, envolve a comunidade residente e a comunidade emigrante e integra-se nas festas da cidade.

Romaria da Senhora do Monte de Mangualde da Serra

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Na freguesia de Mangualde da Serra, a comunidade dirige-se anualmente à ermida da Senhora do Monte, a 15 de agosto. A edificação da pequena capela está associada à lenda da aparição e reaparição de uma imagem da Virgem, que, quando transportada para a igreja matriz da povoação, sempre regressava àquele local.

Romaria da Senhora do Coito de Nabais

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Símbolo da devoção da comunidade à Virgem Santíssima, comemora-se anualmente na quinta-feira da Ascensão, na freguesia de Nabais. É uma das mais antigas romarias da região, em honra de Nossa Senhora do Coito.

Rota da Transumância na Serra da Estrela

DOMÍNIO

CONHECIMENTOS E PRÁTICAS RELACIONADOS COM A NATUREZA E O UNIVERSO



Prática ancestral de deslocação sazonal dos rebanhos em busca de melhores pastos, com a subida à Serra da Estrela no início do verão, onde o gado permanece cerca de um mês. Esta manifestação envolve a bênção prévia do gado em volta de um lugar sagrado, relacionando-se com muitas das romarias das localidades do concelho.

Conhecimentos Tradicionais da Tecelagem Manual em Gouveia

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Artesanato assente no uso de teares manuais, que permitem a paragem e o movimento livre das linhas e possibilitam a criação de desenhos e padrões únicos, conferindo a cada peça um caráter distinto. Estes teares são operados mecanicamente pelos movimentos cuidados de artesãos e artesãs, prática com raízes que remontam à época medieval.



Manteigas

Festa em Honra de Nossa Senhora da Graça de São Pedro

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A Festa em Honra de Nossa Senhora da Graça é celebrada pelos manteiguenses no dia 8 de setembro, dia da natividade da Virgem Maria. O altar de Nossa Senhora da Graça na igreja de São Pedro data, pelo menos, do século XVIII, presumindo-se que a realização da festividade religiosa remonte a época anterior. Uma tradição oral associada às suas origens refere o achamento, num silvado de Manteigas, de uma imagem de Nossa Senhora. Esta apresentava um arranhão de silvas, impossível de apagar, e sinais de transpiração, que era necessário limpar com frequência. Seria esta a mesma imagem que, em lugar distante dali, teria acolhido as preces e salvo a vida a uns navegantes, colhidos por forte tempestade. A referência à lenda e o recurso à intervenção de Nossa Senhora em momentos de aflição continuam a ser mencionados no pagamento de promessas e em alguns dos cânticos entoados durante a festa.

A festa, cuidadosamente preparada pelos mordomos, tem início no dia 7 de setembro com a procissão das velas, momento de louvor e prece pelas bênçãos de Nossa Senhora da Graça para os sofredores, o povo de Manteigas e os emigrantes. No final da procissão, a imagem de Nossa Senhora da Graça percorre o adro da igreja de São Pedro, transportada pelos mordomos. A população mostra a sua veneração entoando cânticos de louvor e entregando as velas ao Pregador convidado.

No dia 8, dia de Nossa Senhora da Graça, uma arruada da Filarmónica Popular Manteiguense (Música Nova) anuncia o início dos festejos. Durante a manhã são celebradas duas missas. Uma matutina, por intenção dos emigrantes manteiguenses, a que se segue, pelas 11h, Missa Solene, com acompanhamento musical da referida filarmónica. A meio da tarde inicia-se a procissão, que percorre, em duas filas, as principais ruas de Manteigas, sendo o andor de Nossa Senhora da Graça o último a sair da igreja. A Filarmónica Música Nova de Manteigas realiza no final da procissão um concerto no coreto sito em frente da igreja. Este é ainda o lugar em que se faz a arrematação das oferendas (produtos regionais preparados por homens e mulheres do concelho). O termo das festividades é marcado por nova arruada da filarmónica, ao início da noite. A população segue atrás da filarmónica, cantando o “Adeus a Nossa Senhora da Graça”.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de São Pedro, em Manteigas.

QUEM PARTICIPA

Para além dos mordomos, da Filarmónica Popular Manteiguense – Música Nova e outros grupos musicais, irmandades e outras confrarias religiosas, participam os manteiguenses do concelho e da diáspora, bem como gentes dos concelhos vizinhos, nomeadamente da Guarda e da Covilhã.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, nos dias 7 e 8 de setembro.

Práticas Tradicionais Curativas e Preventivas da Medicina Popular

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O uso de rezas, orações e utilização de produtos naturais são práticas curativas comuns ao longo dos séculos. Estas práticas, criadas e transmitidas no seio familiar, foram permitindo debelar males de corpo e de espírito. Aliando sagrado e profano, muitas delas têm-se mantido até aos dias de hoje.

Conhecimentos Tradicionais da Tecelagem Manual em Olival da Quinta

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

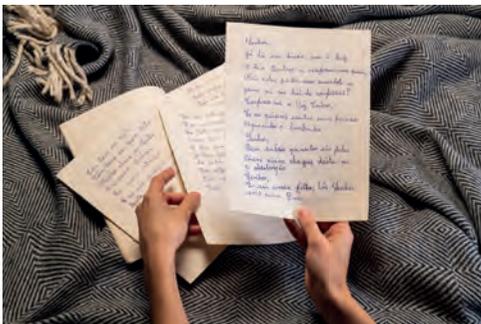


Desde sempre articulado com a atividade do pastoreio, o trabalho da lã é uma das mais ancestrais artes da humanidade. Embora os teares mecânicos tenham substituído os teares manuais, há artesãos que ainda mantêm alguns desses teares manuais a trabalhar, valorizando a arte da tecelagem manual, aprendida e transmitida ao longo de séculos.

Orações da Manhã e Orações ao Deitar

DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Orações proferidas sobretudo por mulheres, nos quartos das suas residências. Transmitidas de geração em geração por via oral, evidenciam a religiosidade das gentes de Manteigas. A continuidade desta tradição encontra-se ameaçada, quer pelo falecimento de mulheres detentoras desse saber, quer pelo cada vez menor interesse que desperta entre os mais novos.

Festa em Honra do Divino Senhor do Calvário

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

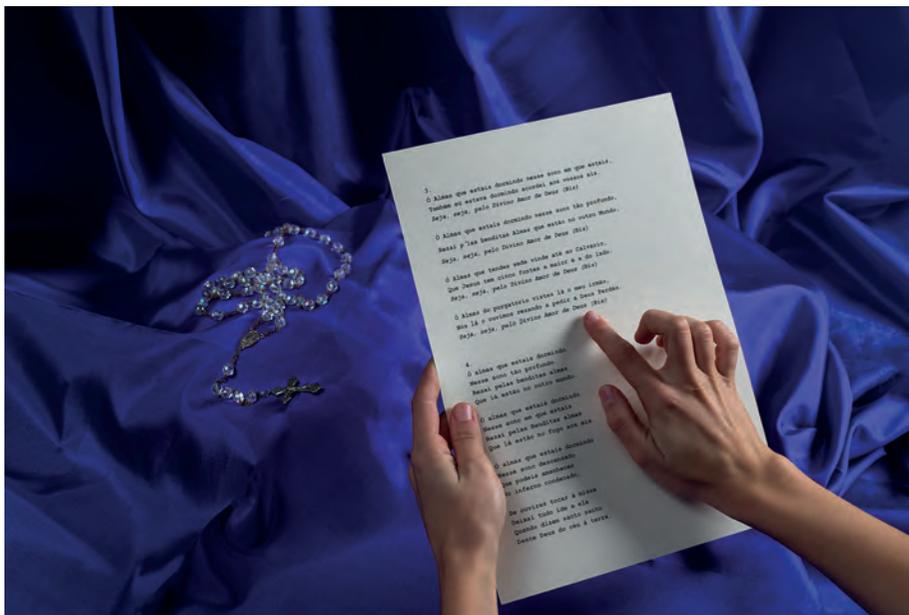


Festa com origem lendária, segundo a qual a população de Manteigas se salvou da destruição de uma fortíssima tempestade por se ter reunido em volta da capela do Senhor do Calvário e implorado a sua divina proteção. O agradecimento perdura até aos dias de hoje com festividades religiosas anuais, com o seu ponto alto no terceiro domingo do mês de agosto.

Cânticos: Amentar as Almas, Lamentação das Almas e Encomendação das Almas

DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Cânticos, transmitidos de geração em geração através da oralidade, exprimem a devoção da comunidade às almas do purgatório, que precisam de ser lembradas e resgatadas. São entoados nos sábados da Quaresma, nos entroncamentos das ruas da vila de Manteigas e da aldeia de Sameiro, por grupos de homens e mulheres com ligações à paróquia, podendo ser cantados à capela ou acompanhados por músicos.



Sabugal

Capeia Arraiana

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIA RITUAIS COLETIVOS

A Capeia Arraiana é uma manifestação tauromáquica caracterizada pela lide coletiva do touro bravo com o recurso exclusivo ao forcão. O forcão é uma estrutura triangular, robusta e pesada, de troncos não afiados de madeira de carvalho de grandes dimensões, atados uns aos outros por cordas, cuja construção obedece a um conjunto de conhecimentos e técnicas transmitidas de geração em geração. A sua execução é exclusivamente masculina.

São também os homens (entre vinte e trinta) que participam na Capeia, um duelo de coragem e habilidade entre homens e touro. Esse grupo de homens distribui-se estrategicamente em ambos os lados do forcão. Com o madeiro em riste, vão-no rodando, subindo e descendo, tentando contrariar as investidas do touro, impedindo-o de contornar o forcão e de se aproximar deles. O manuseamento do forcão exige destreza, coordenação coletiva e coragem, remetendo esta prática para ancestrais rituais iniciáticos masculinos e para a necessidade de testar os futuros bois a conservar na manada pela sua virilidade.

Cada forcão é conservado e reutilizado em anos sucessivos (geralmente dois ou três) pela respetiva comunidade, que procede à sua substituição apenas quando deixa de servir para a função. A preparação de cada novo forcão requer a escolha e corte da madeira, atividades realizadas geralmente entre fevereiro e março.

Antecedem a Capeia propriamente dita outros momentos desta prática: o Encerro (recolha e encaminhamento dos touros para os currais junto à praça onde ficam encerrados. Este percurso é efetuado por cavaleiros com auxílio de cabrestos e vacas mansas, e conta com o apoio entusiástico e participação ativa da população, que se vai colocando, resguardada, ao longo do trajeto), o Boi da Prova (“correr” um dos touros para antever a qualidade dos animais e a dificuldade da prova) e o Pedir a Praça (ritual executado com todos os Mordomos reunidos na praça, que envolve o pedido de autorização para dar início à Capeia). Em algumas localidades, no final da Capeia, tem lugar o Desencerro (regresso dos touros e cabrestos ao local de onde partiram no Encerro, não tendo, contudo, o mesmo prestígio deste).

N.º DE INVENTÁRIO

INPCI_2011_001

ONDE SE REALIZA

No largo principal (ou praça) de cada uma das localidades envolvidas (onze freguesias do município do Sabugal). Dá-se o nome de côrro a estes largos, vedados temporariamente para o efeito em forma de círculo delimitado por atrelados de tratores, paredes de casas e currais anexos e estruturas próprias para o efeito.

QUEM PARTICIPA

Participam na Capeia propriamente dita homens das localidades, sendo que toda a comunidade se envolve na organização e logística da festa. A assistência é composta não apenas por residentes e população emigrante, mas também vizinhos de outros municípios, com destaque para espanhóis da zona raiana, onde não existe a tradição de corrida de touro com forcão.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, durante o mês de agosto.



Seia

Rota da Transumância na Serra da Estrela

DOMÍNIO	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS	criação e utilização de animais; festividades cíclicas

A Rota da Transumância na Serra da Estrela é uma prática ancestral de deslocação sazonal de pastores e rebanhos para a Serra da Estrela, em que os ovinos e alguns caprinos ornamentados com chocalhos, fitas, “peras e cabeçadas” feitas de lãs coloridas de ovelha se reuniam e partiam juntos, em busca de pastagens mais verdes e frescas situadas a maior altitude.

Esta manifestação rural foi praticada por gerações de pastores no território entre o sopé da Serra da Estrela, suas encostas e terras altas. Esgotados os pastos do planalto e ocupadas as terras com cultivos, era altura de mover os rebanhos para o cimo da Serra. Terminado o verão e arrefecendo as montanhas, os rebanhos retornavam às mais amenas terras de origem. Após as primeiras chuvas e libertados os campos dos cultivos, aí o gado engordava e se reproduzia.

A “Festa da Transumância e dos Pastores” é um evento criado no ano de 2013 por várias entidades do Município de Seia, com vista a recuperar e permitir vivenciar o momento da subida sazonal à serra.

Assim, em junho, os rebanhos devidamente ornamentados por ocasião da festa de São João (24 de junho), rodam em torno da capela de São João Batista, na Folgosa da Madalena, onde recebem uma bênção. Num segundo momento, passados oito a quinze dias do ritual anterior, os animais e os pastores fazem o percurso da subida às pastagens, atravessando a zona histórica da cidade de Seia em direção ao Sabugueiro, povoação com forte tradição pastorícia, situada à mais elevada altitude em Portugal. Depois de um dia intenso, com paragens para degustação de pratos inspirados nas tradições pastoris, a chamada Merenda do Alforge, e para descanso dos animais, alguns rebanhos permanecem nas pastagens de altitude até ao dia de São Miguel, 29 de setembro.

Este tributo à arte pastoril contribui para a preservação, valorização e divulgação da cultura local e promove o território e a tradição da região possibilitando experienciar, por um dia, a vida do pastoreio. O evento é acompanhado por muitos residentes e visitantes.

ONDE SE REALIZA

O ritual da bênção realiza-se na freguesia de Santiago, na povoação de Folgosa da Madalena, e o percurso atravessa a zona histórica da cidade de Seia em direção à freguesia do Sabugueiro. Este evento faz parte da iniciativa “Terras da Transumância”, integrada também pelos municípios de Castro Daire, Fundão e Gouveia.

QUEM REALIZA

Câmara Municipal de Seia e a Associação de Desenvolvimento Integrado da Rede de Aldeias de Montanha (ADIRAM).

QUANDO SE REALIZA

O ritual da bênção realiza-se em junho e a subida dos rebanhos à serra, em julho.

Romaria de Santa Eufémia de Paranhos da Beira

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A celebração religiosa dedicada à mártir Santa Eufémia, também conhecida por Santa Eufémia dos Matos (visto a sua capela estar localizada num vale pedregoso e com muita vegetação silvestre), é uma das romarias mais importantes do concelho de Seia. Realiza-se nos dias 15 e 16 de setembro no santuário de Santa Eufémia, na freguesia de Paranhos da Beira.

Procissão das Cruzes de Sameice

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração antiga e de cariz religioso, é uma procissão realizada no final do dia e simboliza o percurso de Jesus Cristo até ao Calvário. É representada pelas 14 Estações da Via Sacra e pelo Dia de Santa Cruz com 14 cruzes, enfeitadas por catorze famílias específicas da paróquia. A procissão realiza-se anualmente no dia 3 de maio na localidade de Sameice e percorre o adro da igreja matriz, parando nas 14 Estações da Via Sacra.

Procissão do Enterro do Senhor

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma procissão de velas caracterizada pela retirada de Cristo da Cruz, a sua deposição no esquife e a realização de uma majestosa procissão. Realiza-se anualmente na Sexta-feira Santa em Seia, acompanhada pelas principais entidades e organizações locais e pela comunidade em geral.

Festas das Papas ou Festa de São Bento de Torroselo

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



O Cortejo das Papas é um cortejo religioso, que se inicia na capela de São Bento e termina na capela de São João. Nele, mordomas transportam à cabeça tabuleiros com as papas de milho, conhecidas por carolos, que depois são benzidas e distribuídas pela comunidade. Realiza-se anualmente na segunda-feira de páscoa na localidade de Torroselo.

Romaria de Nossa Senhora da Saúde de Valezim

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria de Nossa Senhora da Saúde é uma celebração anual, que tem lugar no primeiro domingo de setembro na freguesia de Valezim. As festividades são constituídas por missa campal junto à capela de Nossa Senhora da Saúde, com momentos musicais e a procissão com a imagem da Santa padroeira.



Trancoso

Queima do Judas de Trancoso

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

Trata-se de uma antiga tradição de Trancoso, de pendor judaico-cristão, em que a população procede, em praça pública, ao julgamento, condenação e execução de um boneco de madeira, o Judas, que simboliza as forças do mal. A prática termina com a queima da figura.

É uma festa profana que tem como ponto de partida a narrativa dos evangelhos acerca de Judas, um dos apóstolos de Cristo. Protagonista nesta encenação, é julgado pela sua traição a Jesus Cristo, suspenso num poste e queimado. Entre os populares promovem-se a expiação dos males e a esperança de boas colheitas, com a primavera na sua plenitude. Assim, estão na base desta tradição a economia agrícola da região, o ciclo religioso pascal e um contexto histórico-social marcado pela presença de comunidades judaicas e cristãs-novas.

Realizada na tarde de domingo de Páscoa, esta manifestação encerra também os festejos locais da Semana Santa, período que revive a paixão, sacrifício e ressurreição de Jesus Cristo.

A “Queima do Judas” inicia-se com o estoirar dos foguetes, ouvido em toda a cidade, deixando um rasto colorido no céu, e assinalando o início do cumprimento da sentença, para o qual se convocam os populares, que acorrem à praça onde se encontra o boneco de madeira, envolto em trapos, de cabeleira e chapéu, e que tem no seu interior alguns elementos de pirotecnia. Depois de julgado, incendeia-se o boneco e os foguetes no seu interior vão explodindo, acabando por cair ao chão, para júbilo de todos os assistentes. Este momento é conhecido por o “rebentar do Judas”. Nos últimos anos associou-se a esta festa uma componente de animação musical, assegurada pela Banda Filarmónica Batuta D’ Alegria, de Fornos de Algodres.

ONDE SE REALIZA

No campo da Feira de Trancoso.

QUEM PARTICIPA

A organização é da responsabilidade da autarquia, tendo como principais participantes os habitantes de Trancoso e das freguesias circundantes, emigrantes que vêm passar a Páscoa a Portugal, bem como turistas e demais curiosos.

QUANDO SE REALIZA

Na tarde de domingo de Páscoa.

Romaria de São Brás dos Montes

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Romaria que se realiza no primeiro domingo a seguir ao dia de São Brás (3 de fevereiro), na aldeia dos Montes, na Serra do Pisco, em Trancoso, em que grupos de aldeões (os “malts”) e homens com varas (“mocas”) acompanham a procissão e animam a festa, tocando instrumentos. Termina com um piquenique na serra.

Romaria do Divino Senhor da Pedra de Moreira de Rei

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Romaria que se realiza no primeiro fim de semana de maio, na freguesia de Moreira de Rei. Tem por origem o culto do Senhor da Pedra, fundado num episódio passado em que a hóstia consagrada caiu sobre uma pedra, após o que esta passou a brilhar. No local ergueu-se uma ermida, de onde parte a procissão.

Batalha de São Marcos - Distribuição de Pão e Laranjas

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Comemoração da Batalha de São Marcos, com distribuição de pão e laranjas, no Campo Militar da Batalha, em Trancoso, a 29 de maio, dia da batalha, ocorrida em 1385. Nela se recria a refrega em que os portugueses derrotaram os castelhanos no âmbito das Guerras da Independência.

Prática Tradicional do Cepo ou Fogueira de Natal em Trancoso

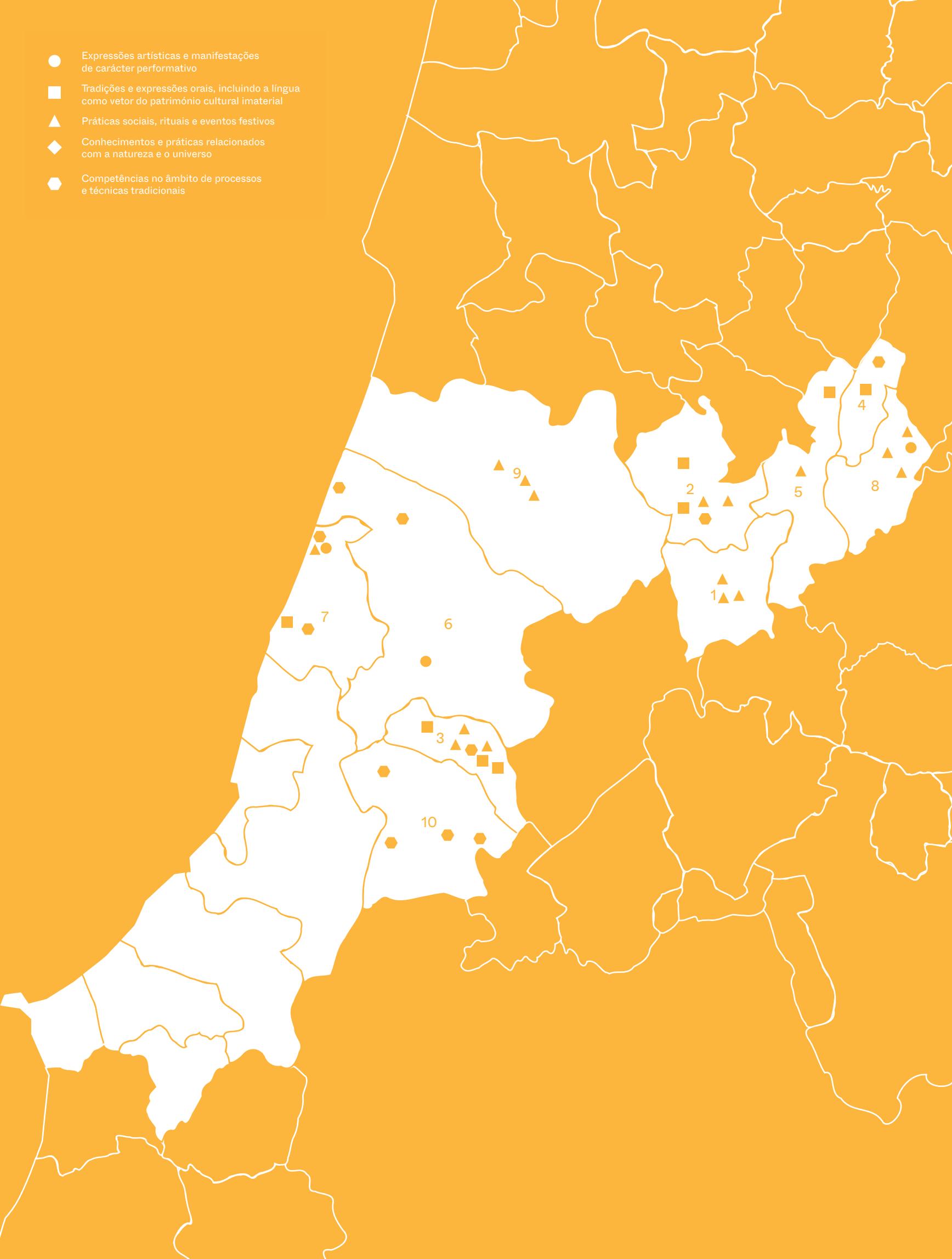
DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Fogueira que se realiza no largo principal de várias aldeias do município de Trancoso, durante a noite da consoada, em torno da qual se junta a população, em animado convívio, petiscando e bebendo. Segundo a tradição, a madeira é roubada a um lavrador da região. Em Trancoso, a prática tem lugar junto à igreja matriz de São Pedro.

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Alvaiázere

Festa em Honra de Nossa Senhora dos Covões

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIA FESTIVIDADES CÍCLICAS

A Festa em Honra de Nossa Senhora dos Covões é um evento religioso anual, realizado no primeiro domingo de Maio, no santuário homónimo. Inclui a celebração de uma missa, a procissão e a tradicional confraternização das famílias da região num piquenique de “merendas partilhadas”. Durante o mesmo evento, os aprendizes da banda da Sociedade Filarmónica de Santa Cecília tocam pela primeira vez em público.

Situado na Serra de Alvaiázere, o santuário de Nossa Senhora dos Covões compreende uma capela, com o seu altar-mor de traça antiga, e uma lapa, localizada ao lado. Com uma longa história, já era um dos santuários marianos mais concorridos da Estremadura no século XVII. É também conhecido por capela de Nossa Senhora da Apresentação ou ainda por Lapa de Nossa Senhora da Memória.

Relacionam-se com o surgimento do santuário duas lendas sobre a aparição de Nossa Senhora. A primeira delas conta que um cristão cativo de mouros terá despertado na lapa e, tendo diante de si a Senhora, em sinal de gratidão, colocou aos seus pés a corrente de ferro que o prendia e que ainda hoje pode ser vista no local. Segundo a outra lenda, uma pastorinha que andava com o seu rebanho pela serra de Alvaiázere terá encontrado, numa gruta, a imagem de Nossa Senhora da Apresentação e tê-la-á levado para casa. No dia seguinte, a imagem desaparecera de onde a tinha guardado, sendo encontrada novamente na gruta. Este acontecimento repetia-se nos outros dias, o que levou a que ficasse conhecido como “o milagre” ou “a aparição da Nossa Senhora dos Covões”.

ONDE SE REALIZA

No santuário de Nossa Senhora dos Covões.

QUEM PARTICIPA

A comunidade local.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, no primeiro domingo de maio

Cantar os Reis de Alvaiázere

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Evento tradicional que decorre um pouco por todo o concelho, mas em particular na vila de Alvaiázere, na noite de dia 5 de janeiro. Os diversos grupos participantes reúnem-se para entoar mensagens de adoração ao Menino e desejar votos de um bom novo ano.

Festa em Honra de São Paulo e Senhor dos Aflitos de Maçãs de Dona Maria

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Evento que decorre no último fim de semana de agosto, na freguesia de Maçãs de D. Maria, com participação da comunidade em geral. De entre as diversas atividades que inclui, destaca-se pelo simbolismo religioso de que se reveste a Eucaristia solene, seguida de procissão eucarística realizada no domingo.



Ansião

Feira dos Pinhões de Ansião

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

Feira centenária de produtos da região, realizada inicialmente, junto da capela de Nossa Senhora da Paz, construída em 1623, em Constantina. A feira foi fundada em 1639, por iniciativa da Confraria da Nossa Senhora da Paz, e tinha como principal fim apoiar os fiéis que vinham em romaria à capela, para louvar Nossa Senhora da Paz e beber a água milagrosa da Fonte Santa. Esta era assim designada porque naquele local a Virgem Maria aparecera a uma criança cheia de sede e indicara-lhe o lugar onde haveria de encontrar água.

A feira deve o seu nome a um produto da região, os pinhões, presentes desde a sua fundação, e que são trabalhados de forma muito particular pelas gentes da terra, que passam este saber-fazer de geração em geração. A prática passa pelo cultivo e enxertia dos pinheiros mansos, pela recolha e abertura das pinhas sob ação de calor controlado, extração dos pinhões, a sua torra numa telha, para, por fim, serem descascados e enfiados numa linha, com a ajuda de uma agulha.

Após a mudança da feira para a vila de Ansião, em finais do século XIX, esta conservou o seu nome, pois manteve a tradição de ter à venda os pinhões da terra, nas suas fiadas, que, segundo o dizer do povo, são para os visitantes ofertarem aos seus entes mais queridos.

ONDE SE REALIZA

Na praça do município de Ansião.

QUEM PARTICIPA

Atualmente a organização é da responsabilidade da autarquia, tendo como principais participantes os habitantes de Ansião e das freguesias circundantes.

QUANDO SE REALIZA

Tradicionalmente realizada no dia 24 de janeiro, esta feira passou a ter lugar no último fim de semana de janeiro.

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico de Cestos de Vime e Cana

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



O saber ancestral de entrelaçar vimes estende-se por todo o município de Ansião, com a produção de poceiros (cestos altos) ou cestas para uso nos trabalhos agrícolas, e de açafates (cesto de bordo baixo) ou cestinhas para uso doméstico ou de lazer. Esta técnica de entrelaçar é também realizada com canas, no Pessegueiro, povoação da freguesia de Pousaflores.

Lenda de Ansião

DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Lenda que narra a visita da rainha Santa Isabel, mulher do rei D. Dinis, a esta localidade. Ao reparar num pobre ancião a pedir esmola, quase esquecido junto a um muro, a sobrana deu-lhe uma moeda de ouro e anunciou aos presentes que aquela terra era do ancião, passando a designar-se como tal.

Lenda de Pousaflores

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Lenda que pode estar na origem do nome da freguesia de Pousaflores. Conta que, há muitos anos, um rei, tendo expulsado injustamente a filha mais nova de casa, ao reencontrá-la neste lugar, perguntou-lhe: “Onde estiveste vós minha flor?”. Uma outra versão da lenda refere que o rei, após o reencontro, afirmou: “A partir de hoje és coroada Rainha Flor, rainha desta povoação, Pouso da Flor”.

Romaria em Honra de Nossa Senhora da Guia de Avelar

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria realiza-se anualmente no primeiro fim de semana de setembro, na vila de Avelar, e está associada à lenda do aparecimento milagroso de uma menina no lugar de Fetal. No local surgiu uma ermida, hoje igreja matriz de Avelar, de onde parte a procissão de velas que termina no Hospital da Fundação Nossa Senhora da Guia.



Batalha

Procissão dos Caracóis do Reguengo do Fetal

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIA FESTIVIDADES CÍCLICAS

A Procissão dos Caracóis, também conhecida como Procissão de Nossa Senhora do Fetal, é um evento que acontece todos os anos em honra da padroeira da aldeia do Reguengo do Fetal, no concelho da Batalha. É um espetáculo de luzes de rara beleza, resultado do trabalho diligente da população local, que recolhe e prepara milhares de cascas de caracóis para iluminar o percurso entre o santuário mariano de Nossa Senhora do Fetal e a igreja matriz.

No último sábado de setembro, a imagem da padroeira é transportada em ombros, do santuário até à igreja matriz da aldeia. Sete dias depois, no primeiro sábado de outubro, é feito o regresso. Os cerca de 800 metros que separam um local do outro são percorridos sob a iluminação de milhares de cascas de caracóis, pacientemente preenchidas com pavios de cordel embebidos em azeite e acesos. As duas procissões decorrem à noite e, para aumentar o efeito visual, a energia elétrica é cortada durante o evento, fazendo das pequeninas chamas fontes exclusivas da luz que alumia o caminho dos romeiros.

Segundo as estimativas do município, são utilizados em torno de 12 mil cascas de caracóis, 6 mil metros de pavio e 500 litros de azeite. Os caracóis adornam também casas, ruas e as escarpas da aldeia, formando decorações variadas, algumas de significado religioso (cruzes, palmeiras, flores, espirais, anjos, a frontaria da capela). O trabalho de preparação é voluntário e congrega, ao longo dos meses anteriores, munícipes de todas as idades.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia do Reguengo do Fetal

QUEM PARTICIPA

A preparação resulta do trabalho dos habitantes do Reguengo do Fetal. A procissão é acompanhada pela população local, por emigrantes da freguesia que regressam especialmente para o evento e por outros visitantes.

QUANDO SE REALIZA

No último sábado de setembro e no primeiro sábado de outubro, durante a Festa de Nossa Senhora do Fetal.

Festa da Santíssima Trindade da Batalha

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração realizada oito semanas depois do domingo de Páscoa, que inclui missa solene, procissão do Santíssimo, desfile das ofertas e lançamento de “merendeiras” benzidas aos transeuntes, junto ao Carvalho do Outeiro. Prática relacionada com uma antiga lenda.

Encamisada ou Círio de Santo António da Rebolaria

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Realiza-se na Rebolaria, freguesia do município da Batalha, de dois em dois anos. Inclui um desfile noturno, no qual crianças, vestidas de branco e montadas em burros brancos, representam os anjos que proferem loas a Santo António.

Lenda de Nossa Senhora do Fetal

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Lenda que narra a aparição de Nossa Senhora a uma pastorinha, no local onde hoje se encontra o santuário de Nossa Senhora do Fetal.

Lenda da Pia do Urso

DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



O lugar da Pia do Urso, na freguesia de São Mamede, deve o seu nome a uma lenda, segundo a qual um urso era avistado frequentemente a beber água naquele local. A lenda encontra-se também representada na aldeia homónima, que entretanto foi recuperada para receber visitantes.

Lenda das Grutas da Moeda

DOMÍNIO

TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



O nome das Grutas da Moeda, na freguesia de São Mamede, deve-se a uma lenda segundo a qual um homem abastado foi ali assaltado e acabou por cair dentro de um algar, junto com a sua bolsa de moedas.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção das Morcelas Brancas de Arroz

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



São morcelas de arroz tradicionais no Reguengo do Fetal, preparadas com carne magra de porco, redenho, arroz, cebola, salsa, colorau doce, cominhos e pimenta ou piri-piri, sem a utilização de sangue de porco: e por isso chamadas de "morcelas brancas". Também são conhecidas como "morcelas de vinha d'alhos".



Castanheira de Pera

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico do Barrete de Lã

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA CORPO, VESTUÁRIO E ADORNOS

O barrete tradicional é uma peça de vestuário centenária, usada por homens para cobrir a cabeça.

Confeccionado em pura lã e forrado com tecido de algodão, era outrora utilizado por camponeses, pescadores, capatazes e campinos nos seus ofícios, correspondendo a cada grupo social uma cor distinta.

Os de cor preta eram os barretes dos camponeses e dos homens das comunidades piscatórias, de acordo com os registos antigos da arte-xávega. Hoje em dia, continuam a integrar alguns trajes regionais de ranchos folclóricos do centro e sul de Portugal. A cor vermelha com bordo preto identificava o barrete utilizado pelos capatazes, responsáveis por dirigir os trabalhos nos campos, sendo que a cor viva do adorno servia para marcar a distinção hierárquica relativamente aos homens que trabalhavam sob as suas ordens. Atualmente, o barrete vermelho não se confeciona porque a profissão de capataz se extinguiu.

O barrete verde com bordo vermelho, utilizado pelos campinos da lezíria ribatejana, tornou-se um símbolo dos grupos da tauromaquia – campinos e forcados –, como recordam os registos fotográficos das “Festas do Barrete Verde” em Alcochete.

O modelo do barrete tradicional, com cerca de 50 cm de comprimento, obedece a uma dupla função, a de agasalhar, proteger do sol e do vento, mas também a de lugar para guardar o tabaco e os fósforos. O processo de fabrico do barrete mantém-se inalterável. No primeiro momento do processo, é adquirido o fio de lã e a malha é fabricada num tear circular tradicional. Depois esta é tratada, lavada e pintada, recortada e colocada em formas para ser seca ao sol, para se obter o seu formato. Após algumas horas de secagem, ao sol ou em estufa, segue o restante acabamento, que é totalmente manual e artesanal.

ONDE SE PRODUZ

No concelho de Castanheira de Pera.

QUEM PRODUZ

O fabrico do barrete tradicional de lã presentemente é assegurado por uma única fábrica/oficina, a JOTAVE, propriedade de José Augusto Tavares, sendo uma atividade complementar à produção de meias.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Vocabulário Português - Láinte

A		ELAS	<i>leias</i>	NOVA	<i>môcata, nômáta</i>
ACIMA	<i>sub</i>	ELE	<i>leio</i>	NOVE	<i>nôdêve</i>
AGORA	<i>aroga</i>	ELES	<i>leios</i>	O	
AGUA	<i>rurêta, lorêta</i>	EMBORA	<i>enroba</i>	OBRIGADO	<i>obridoga</i>
AGUARDENTE	<i>ardina</i>	EMPREGADO	<i>empedroga</i>	OITO	<i>oidêto</i>
ALEM	<i>atilém</i>	(ele) ENCONTRA	<i>encondôtra</i>	OLHAR	<i>bidospar</i>
ALFAIATE	<i>alcatrefo</i>	(ele) ENTENDE	<i>inderte</i>		<i>bispar</i>
ALFORJE	<i>aljerfo</i>	ENTENDER	<i>indertar</i>		<i>pinhar</i>
ALGIBEIRA	<i>aljabra</i>	ENXADA	<i>endoxa</i>	OLHOS	<i>mirantes</i>
ALGODÃO	<i>olmodovo</i>	ESCUDOS	<i>Ihermeiros</i>		<i>mirandêtes</i>
ALI	<i>atilém</i>	(ele) ESPERA	<i>arospa</i>	P	
ALMOÇO	<i>alçome</i>	(ele) ESTA	<i>astrá</i>	PADRE	<i>drape</i>
AMANHA	<i>nherme</i>	ESTAR	<i>astrar</i>	PAGAR	<i>garpar</i>
AQUI	<i>âques, aquimes</i>	EU	<i>carnes, irnes</i>	PAI	<i>alpo</i>
ARROZ	<i>flor de vitoiro</i>	F		PANO	<i>nampo</i>
ARTIGO	<i>artidego</i>	FACA	<i>coefa</i>	PÃO	<i>artife</i>
ATRAS	<i>a âtres</i>	FALAR	<i>lardofar, larfar</i>	PATRÃO	<i>paontra</i>
AUTOCARRO	<i>autorroca</i>	FALTA	<i>faldeta</i>	PÉ	<i>épe</i>
AZEITE	<i>lampio, zimbre</i>	FATO	<i>tofa</i>	PEÇA	<i>pedêça</i>
B		FAZENDA	<i>catraia, faiarra</i>	PEDRA	<i>depra</i>
BACALHAU	<i>balhouco</i>	FAZER	<i>fazunchar</i>	PERNAS	<i>nerpas</i>
BAIXO	<i>xavo</i>	FECHAR	<i>chardofar</i>	PONTA	<i>pondêta</i>
BALÇÃO	<i>baldêco</i>	FEIJOES	<i>carcôvios</i>	PORCO	<i>querpo</i>
BANCO	<i>bandêco</i>	FEIO	<i>fêdiô</i>	PORTA	<i>tipôr, trôina</i>
BARATO	<i>batora</i>	FEZES	<i>estidenha</i>	POUCO	<i>tipou</i>
BARRIGA	<i>baiarra</i>	(ele) FICA	<i>cardofa</i>	PRATO	<i>tropa</i>
BATATAS	<i>monas</i>	FICAR	<i>cardofar, carif</i>	PREÇO	<i>soprê</i>
BEBADO	<i>coidela</i>	FILHO	<i>lhifro</i>	PRETO	<i>prêdêto</i>
BEBER	<i>bercher</i>	FINO	<i>nifo</i>	(ele) PUXA	<i>puđôxa</i>
BEM	<i>cópio</i>	FOCINHO	<i>fonhaço</i>	Q	
BOCA	<i>bodêca</i>	FORA	<i>rofa</i>	QUATRO	<i>toqua</i>
BOCADO	<i>bodôca</i>	FUGIR	<i>gurfir</i>	QUEIJO	<i>joco</i>
BOI	<i>moreno</i>	FUMAR	<i>cachinar, tabaquear</i>	QUINHENTOS	<i>quinhedêtos</i>
BOM	<i>cópio</i>	G		R	
BONITO	<i>cópio</i>	GALINHA	<i>penosa</i>	RAPARIGA	<i>pissaldêta, pissalta</i>
BRAÇO	<i>bradêco</i>	(ele) GANHA	<i>corrêdiã</i>	RAPAZ	<i>pissaldêto, razopa</i>
BRANCO	<i>brandêco</i>	GRANDE	<i>gigram</i>	RAPAZ PEQUENO	<i>pinocca</i>
BRUTO	<i>balhonco, baiono</i>			RESTO	<i>rêdêcto</i>
BURRO	<i>rebo, redêbo</i>				



Figueiró dos Vinhos

Laínte em Campelo

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL
CATEGORIA MANIFESTAÇÕES LITERÁRIAS, ORAIS E ESCRITAS

O laínte é um dialeto local de natureza sócio-profissional, desenvolvido pelos comerciantes ambulantes de tecidos da região de Campelo, na freguesia de Figueiró dos Vinhos. Ter-se-ia desenvolvido ao longo do séc. XIX. Os vendedores ambulantes de tecidos percorriam o país, com mulas e carroças, parando nas feiras ou nas povoações. A insegurança dos caminhos e o risco dos assaltos, o segredo e a defesa do negócio diante dos clientes levou-os a desenvolver uma linguagem especial, que permitisse alertar para os perigos ou melhorar as vendas.

O termo “laínte” advém da corruptela de “latim”, ou seja, a língua ouvida nas missas, que as pessoas simples não compreendiam. O dialeto foi-se aperfeiçoando e enriquecendo ao longo dos tempos. Assenta na sintaxe regular do português, mas admite transformação de vocábulos existentes, atribuição de novas semânticas, criação de léxico e recuperação de arcaísmos.

O eventual fim da profissão de vendedor ambulante e o envelhecimento da população são os fatores que colocam em risco de desaparecimento este dialeto. Atualmente é apenas conhecido por antigos comerciantes, seus descendentes ou pessoas muito próximas. Tem um uso exclusivamente oral. Um exemplo desse dialeto é a palavra fazunchar, que significa “fazer” e que foi adotada como nome de um evento cultural recente, caracterizado pela promoção das artes ligadas à comunidade e ao território.

ONDE SE ENCONTRA

Em Campelo, na freguesia de Figueiró dos Vinhos.

QUEM PRATICA

Antigos vendedores ambulantes de tecido, seus familiares e/ou pessoas próximas que o tenham aprendido.

QUANDO SE PRATICA

Cada vez mais raramente.



Romaria à Ermida de São Simão de Aguda

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A romaria realiza-se anualmente, no último domingo do mês de outubro, na freguesia de Aguda. Os peregrinos colocam os seus ex-votos no altar da para pagar as suas promessas e fazem ofertas de cereais e esmolas diversas, tanto a São Judas Tadeu como a São Simão. Nessa mesma data, tem lugar a Feira das Nozes, que atrai vendedores de nozes e de outros frutos secos, assim como de produtos hortícolas e artesanais, num ambiente de convívio entre o sagrado e o profano.



Leiria

Arte da Olaria da Bajouca

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

CATEGORIA

ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

A arte do barro nasceu e desenvolveu-se ao longo de muitos séculos, de acordo com as necessidades básicas da humanidade. O espólio encontrado em escavações no território português documenta o retrato de quotidianos de estratos civilizacionais diversos e anteriores, com peças de barro a serem usadas para cozinhar, comer, beber, servir, armazenar e transportar, para a construção civil e para a religião.

A olaria é uma atividade artesanal da modelação da argila através da movimentação da roda de oleiro, prática que garante maior rapidez, qualidade e uniformidade na produção de peças de uso funcional sobretudo, às quais se agregam pormenores decorativos e artísticos. Do encontro do barro com as mãos do oleiro surge uma pluralidade de utensílios domésticos, com grande variedade de formas de louças lisas ou esmaltadas e com acabamentos diversos.

A arte da olaria da Bajouca é conhecida pela sua matéria-prima, proveniente do solo argiloso da freguesia, um barro muito fino e de cor clara, qualidades que em tempos esteve na origem de um núcleo com inúmeras oficinas, destacado por ser um dos maiores centros nacionais de produção de olaria. Poucas dessas oficinas estão hoje em funcionamento.

A arte popular oleira da Bajouca permite a promoção não só dessa arte milenar, mas também do valor dos artesãos, do barro da região, do saber-fazer e da sustentabilidade económica e social da localidade.

ONDE SE PRODUZ

Na freguesia da Bajouca.

QUEM PRODUZ

Os oleiros da Bajouca.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Arte-Xávega na Praia do Pedrógão

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A arte-xávega é uma técnica tradicional de pesca de proximidade realizada nas costas baixas, arenosas e sujeitas a grande ondulação e agitação marítima. Implica conhecimentos específicos sobre o mar por parte dos seus executantes, para que o lançamento das embarcações ao mar, em formato de meia-lua, estreitas e de cores vibrantes, seja bem sucedida. A força dos braços dos pescadores, hoje auxiliada por tratores, recolhe com cordas as redes até a praia. Nesta lide artesanal participam também as mulheres, que se envolvem, particularmente, na recolha, separação por espécies e tamanhos, do peixe que vem na rede, seu transporte e venda.

Enterro do Bacalhau de Soutocico

DOMÍNIO

EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



O Enterro do Bacalhau em Soutocico, no Arrabal, ocorre de quatro em quatro anos. Trata-se de uma peça teatral de tom satírico, que denuncia a proibição do consumo de carne durante a Quaresma, exceto para aqueles que tinham poder económico para pagar a bula. Aos demais, restava o bacalhau. Encenada desde 1938, conta com a participação de trezentas pessoas da comunidade, que representam diversos papéis, com destaque para figuras religiosas (padres e freiras) e do povo (pescadores e varinas).



Marinha Grande

Técnicas de Produção e Decoração Manuais e Artesanais do Vidro

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

As técnicas de produção e decoração manuais e artesanais do vidro desempenham um importante papel no artesanato marinhense, fazendo com que o município seja reconhecido como a capital portuguesa do vidro.

O vidro consiste na união de matérias-primas naturais, como a sílica, alumina e o calcário barrilha, formando uma substância que, aquecida em altas temperaturas, se torna translúcida e maleável. As técnicas de produção e decoração manuais configuram um importante elemento identitário para uma comunidade nascida e criada no seio do fabrico do vidro. A sobrevivência na atualidade de pequenas oficinas domésticas revela bem a importância desta herança cultural.

O artesanato vidreiro passa por diferentes fases, cada uma com as suas especificidades, ferramentas e moldes. São três as técnicas em causa: a produção manual, o vidro soprado – em que o mestre sopra pela cana do vidreiro, formando um “balão” – e os acabamentos. O processo de decoração pode ser por gravação, lapidação, pantogravura e vidro de maçarico. O trabalho do vidreiro é de grande exigência física, em particular devido ao contacto com altas temperaturas. A formação tradicional faz-se pela transmissão do conhecimento do mestre ao aprendiz, em contexto laboral, dentro da própria oficina.

Esta arte manual está em risco de desaparecimento. O ofício de vidreiro deixou de ser atrativo para as novas gerações, tanto mais que atualmente a técnica é reproduzida nas indústrias, que recriam, com máquinas, os processos manuais. Assistiu-se progressivamente ao aparecimento de formação de mão-de-obra especializada, ministrada em escolas industriais.

ONDE SE PRODUZ

No concelho da Marinha Grande.

QUEM PRODUZ

Vidreiros da Marinha Grande.

QUANDO SE PRODUZ

Produção permanente.

Lenda do Penedo da Saudade

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



A lenda narra a história do amor entre D. Miguel Luís de Menezes, Duque de Caminha, e sua esposa, D. Juliana. Depois da morte do Duque, acusado de conspiração contra o Rei D. João IV, a filha dos Condes de Faro regressa a Leiria. Para recordar o marido, terá murmurado, na arriba erma onde pela primeira vez consumaram o seu amor: “Este penedo ficará a chamar-se Penedo da Saudade!”

Coreografia “Pescadores da Praia – O Barco”

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO



Esta coreografia interpreta a arte-xávega, com trajes típicos das gentes do mar. É cantada e dançada pelo Rancho Folclórico Peixeiros da Vieira, da praia da Vieira, freguesia de Vieira de Leiria. A composição é de Raúl Brito Quiaios, realizada na década de 40, depois de um naufrágio ainda hoje recordado pela população. Representa a coragem e a resiliência dos homens que continuam a praticar esta forma tradicional de pescar.

Arte-Xávega na Praia da Vieira

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS

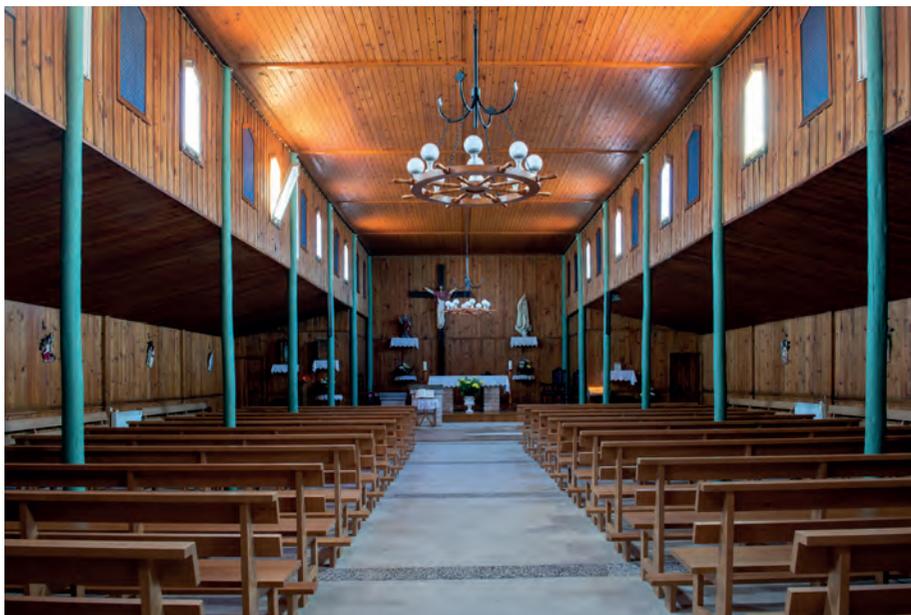


A arte-xávega é uma prática artesanal de pesca tradicional com o uso de rede, puxada pelas embarcações em formato de meia-lua, por longos metros de distância da costa. Depois de o barco regressar à praia, a rede é puxada, hoje por tratores, antes destes, por juntas de bois. Às mulheres ficava reservada a tarefa de venda do peixe, porta-a-porta. Atualmente a pescaria é vendida no próprio areal.

Festa de São Pedro e de Nossa Senhora dos Navegantes

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



As festividades ocorrem na terceira semana de agosto, na praia da Vieira, em homenagem às gentes do mar, especialmente aos pescadores. A comunidade evoca a memória das vítimas dos acidentes causados pela força das águas, e pede proteção. A festa une o sagrado e o profano, com momentos de reflexão e de alegria. Desses três dias destacam-se a procissão no mar, com os barcos engalanados, a procissão no areal, com os andores, e a procissão das velas.



Pedrógão Grande

Cerimónias dos Passos e da Semana Santa de Pedrógão Grande

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

As Cerimónias dos Passos e da Semana Santa são um conjunto de momentos solenes da tradição religiosa, de grande importância simbólica para a comunidade pedroguense. Ao todo, são sete datas celebrativas distribuídas por três semanas marcadas pela realização de procissões, sermões e encenações da Paixão, dos Ramos e da Semana Santa antes da Páscoa.

Esta manifestação tem início no Sábado de Passos, quando a procissão conduz a imagem do Senhor dos Passos da capela do Calvário até à igreja matriz. Prolonga-se pelo Domingo de Passos, com uma procissão monumental, acompanhada pela Filarmónica Pedroguense e as Irmandades da Misericórdia e do Santíssimo. O encontro da imagem de Maria e do Senhor dos Passos realça o valor simbólico deste culto religioso. No Domingo de Ramos as solenidades iniciam-se na igreja da Misericórdia, com a bênção dos ramos e a procissão para a igreja matriz. À noite realiza-se a Via Sacra. Na Quinta-feira Santa celebra-se a missa da última ceia de Jesus Cristo. Destaca-se o ritual do Lava-pés.

Na Sexta-feira Santa, no momento culminante das celebrações, são realizadas a Procissão do Enterro do Senhor e o Ofício das Trevas, ambas na igreja matriz, seguidas da Procissão do Silêncio, que termina na capela do Calvário. Sucedem-lhes as celebrações do Santo Sábado ou Sábado de Aleluia, até ao encerramento, no Domingo de Páscoa, com a Procissão da Ressurreição do Senhor e a missa na igreja matriz.

Caraterizadas pela imponência religiosa, estas celebrações coletivas acompanham o ciclo litúrgico e são reencenadas ano após ano, graças ao empenho da comunidade, que reafirma a sua fé e os seus laços comunitários.

ONDE SE REALIZA

Na capela do Calvário, largo da Igreja da Misericórdia e igreja matriz de Pedrógão Grande.

QUEM PARTICIPA

A organização das solenidades está a cargo da Santa Casa da Misericórdia e da Paróquia de Pedrógão Grande, contando com a colaboração da Câmara Municipal, da Freguesia de Pedrógão Grande, dos Bombeiros Voluntários, da Guarda Nacional Republicana, da Sociedade Filarmónica Pedroguense e dos Escuteiros de Pedrógão Grande, sem esquecer a participação de toda a comunidade.

QUANDO SE REALIZA

O culto inicia-se na noite do quarto domingo da Quaresma e termina no Domingo de Páscoa.

Arruada da Comemoração do 1º de Dezembro

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma prática noturna de cariz popular, associada às comemorações do 1º de dezembro. O seu cerimonial celebra a Restauração da Independência portuguesa face ao domínio espanhol. A arruada tem início à meia noite de 30 de novembro, com uma concentração junto à antiga sede da Filarmónica de Pedrógão Grande, de onde segue até aos Paços do Concelho.

Feira de Santa Catarina de Vila Facaia

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A festividade religiosa tem por ponto alto a celebração de missa em honra de Santa Catarina de Alexandria. A ela se associa a realização de uma feira, composta de animação musical e cultural, em que é tradição venderem-se produtos diversos e provar-se o vinho novo. Realiza-se na freguesia de Vila Facaia, no dia 25 de novembro.



Pombal

Festas do Bodo de Pombal

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIA FESTIVIDADES CÍCLICAS

São festividades centenárias, as mais importantes do concelho. Na atualidade, decorrem ao longo de cinco dias, sempre em torno do último domingo de julho, com uma variedade de atividades religiosas e profanas, que incluem missas e pregações na igreja do Cardal, procissão de velas, concerto da Filarmónica Artística Pombalense, prova de atletismo do Bodo, Corrida das Farturas e Caminhada do Bodo. No domingo, realiza-se a missa solene em honra de Nossa Senhora do Cardal, seguida de procissão pelas ruas da cidade, exibindo as insígnias de todas as capelas da paróquia.

A origem das Festas do Bodo é contada pelos locais através de uma lenda. Tendo sido a região atacada por uma praga de gafanhotos, acorreram os pombalenses à igreja São Pedro, então igreja matriz da vila. De lá, partiu uma procissão de preces até a capela de Nossa Senhora de Jerusalém. Na missa cantada, prometeu-se uma festa, caso a comunidade fosse salva da calamidade, o que acabou por acontecer. Na manhã seguinte, realizou-se nova missa solene pela graça alcançada, decidindo-se que as festas fossem retomadas no ano seguinte.

A lenda conta, ainda, que uma senhora muito devota, de nome Maria Fogaça, tomou por sua conta as despesas com a festa religiosa, ocasião em que dois grandes bolos foram oferecidos ao pároco da vila. Durante a cozedura, um criado da casa viu-se na necessidade de entrar no forno para ajeitar um que estava mal colocado, invocando o nome da Senhora de Jerusalém. Segundo a narrativa popular, o homem saiu ileso, o que foi considerado um novo milagre. Estes bolos ganharam o nome de “fogaças”, permanecendo por largo tempo como um elemento importante destas festas em Pombal. Eram cozidos em forno construído para o efeito no Largo do Cardal, prática entretanto abandonada.

ONDE SE REALIZAM

Na freguesia de Pombal.

QUEM PARTICIPA

A população residente em Pombal, pombalenses radicados no estrangeiro que regressam para acompanhar as festividades e visitantes em geral.

QUANDO SE REALIZAM

Anualmente, entre quinta e segunda-feira, da última semana de julho e primeira de agosto.

Festas do Bodo de Abiul

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma prática ancestral em honra de Nossa Senhora das Neves, cujo programa de festas inclui uma procissão que exhibe o "bodo"(pão doce), baile e arraial, corridas de touros e garraiada. As festas tiveram origem numa promessa feita pela população de Abiul a Nossa Senhora das Neves, suplicando o fim de uma epidemia. Realizam-se anualmente no primeiro domingo de agosto, na freguesia de Abiul.

Festas do Bodo das Castanhas de Vermoil

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma festa cuja origem se encontra documentada em manuscrito datado de 1541, em que se refere a autorização de El-Rei D. João III para a realização da “festa do bodo”. A designação de “Bodo das Castanhas” deve-se à prática de os resineiros que faziam a recolha de resina na Beira Alta trazerem de lá castanhas para os familiares. Nos dias de hoje, as festividades realizam-se durante o último fim de semana de outubro, com destaque para a secular feira no domingo.



Porto de Mós

Conhecimentos Tradicionais da Olaria de Barro Vermelho de Porto de Mós

DOMÍNIO
CATEGORIA

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

A produção de olaria de barro vermelho consiste no ofício artesanal de transformar o barro, na roda ou no torno, em diferentes objetos. O barro, matéria-prima abundante e de qualidade na região, apresenta cor vermelha devido à concentração ferruginosa na massa. A exploração das jazidas na região fomentou a atividade cerâmica para fins domésticos (utilitários e decorativos) e para a construção.

O processo cerâmico conta com a preparação da massa, o moldar do objeto, o acabamento, a pintura e a cozedura. As peças são decoradas à mão, com pinturas nos tons do barro, sobretudo nas cores azul e branco, com motivos e tipologias variadas. A arte da olaria é uma herança familiar, transmitida de pais para filhos. Geralmente o trabalho do torno é realizado por homens e o da pintura por mulheres. Esta louça regional, funcional e decorativa, assume várias tipologias: assadeiras de chouriços, azeitoneiras, bilhas de água, cântaros, copos, frigideiras, assadeiras, tachos, tigelas, panelas, pratos, travessas e púcaros.

Situada em contexto rural, a tradição secular da olaria de barro vermelho é uma marca das sociedades pré-industriais. Atualmente, o fácil acesso a produtos industrializados feitos em grande escala, as inúmeras oficinas extintas e os fornos em ruínas, além da transferência de peças para antiquários, contribuem para a perda progressiva desta memória regional e nacional. Adquire-se em nas feiras e romarias, cada vez mais para uso decorativo. A profissão de oleiro encontra-se em risco de desaparecimento neste território.

ONDE SE PRODUZ

Em Juncal e Pedreiras.

QUEM PRODUZ

Oleiros de Juncal e Pedreiras.

QUANDO SE PRODUZ

Atividade económica permanente.

Arte Tradicional da Cestaria de Junco

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Saber-fazer ancestral de trabalhar as fibras do junco, planta que cresce em terrenos alagadiços. As cestas feitas dessa matéria prima serviam para transportar alimentos, compras e o almoço dos trabalhadores do campo. Recuperada recentemente, a tradição mostra-se versátil pela técnica, pela durabilidade do material, pelos diferentes padrões e cores e pela beleza original.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção da Morcela de Arroz

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A morcela de arroz guarda o sabor de datas festivas para a população de Porto de Mós. Iguaria com diferentes modos de confeção, é parte integrante da culinária e da gastronomia local, está presente em todas as festividades na região e é produzida em continuidade em várias freguesias do concelho.

Saber-Fazer da Calçada Portuguesa em Porto de Mós

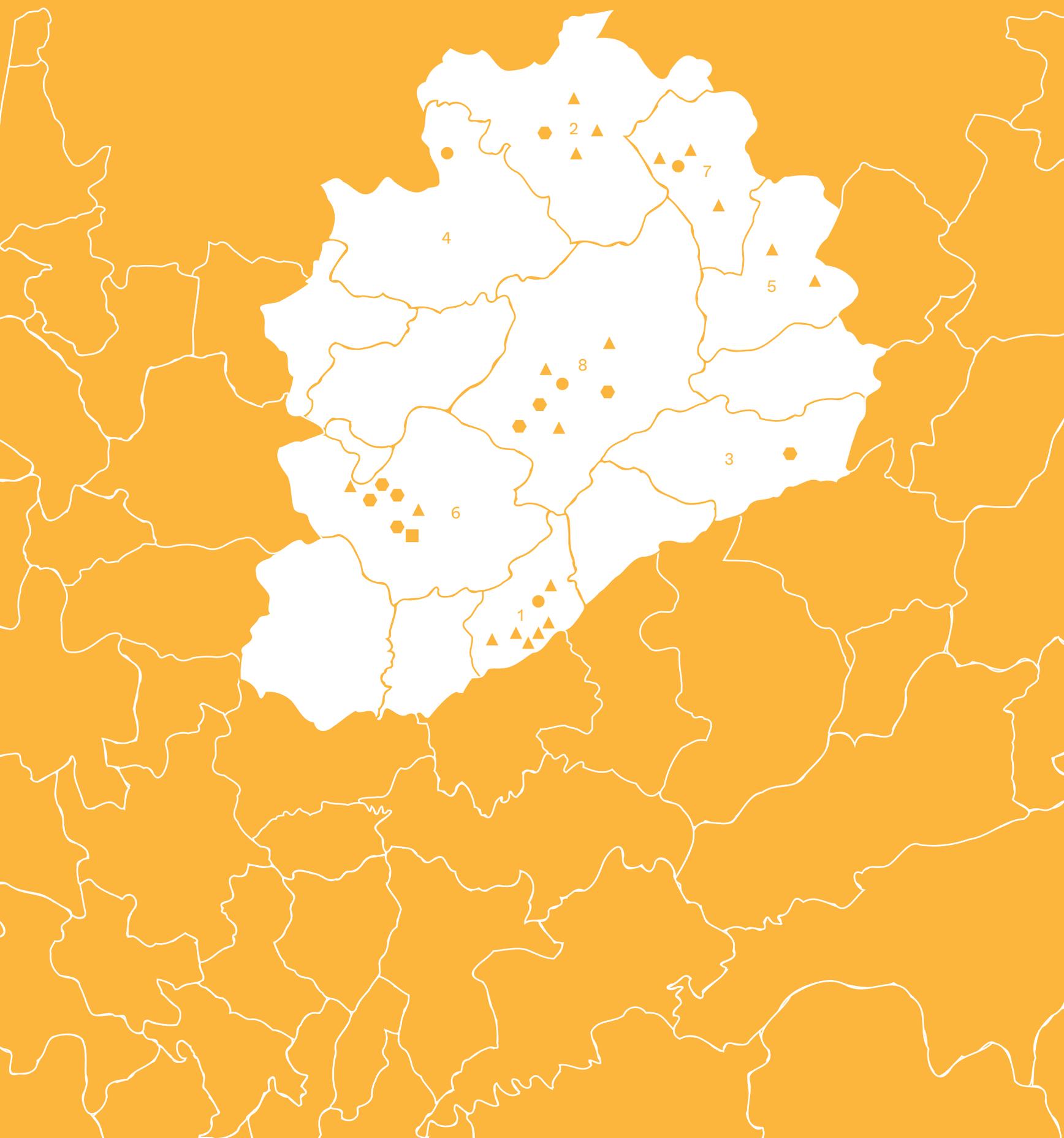
DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



De herança ancestral, a calçada portuguesa é caracterizada pela técnica de aplicação de pedras irregulares, nas cores branca (de lioz ou calcário) e preta (de basalto ou calcário). O encaixe das pedras e o contraste das cores permitem a criação de desenhos e padrões. Decorativa e funcional, a calçada portuguesa conquistou outros chãos, como o expressivo exemplo do Rio de Janeiro, no Brasil.

- Expressões artísticas e manifestações de carácter performativo
- Tradições e expressões orais, incluindo a língua como vetor do património cultural imaterial
- ▲ Práticas sociais, rituais e eventos festivos
- ◆ Conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo
- ⬡ Competências no âmbito de processos e técnicas tradicionais





Carregal do Sal

Carnaval de Cabanas de Viriato

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

O carnaval de Cabanas de Viriato é um ritual secular em forma de cortejo dançante, em que os foliões, locais e visitantes, formam duas longas filas paralelas. Estas filas, a dado momento do ritmo: da música, reúnem-se ao centro e batem com as ancas uns nos outros, retomando a posição inicial e prosseguindo a marcha dançante.

De acordo com alguns autores, esta expressão popular coletiva surgiu no século XIX e é da autoria de artistas de um grupo de teatro. Após um espetáculo bem-sucedido, os atores saíram às ruas da vila e criaram, ao som de uma valsa, uma dança que atualmente se procura replicar.

A dança, reconhecida por ser espontânea e desordenada, realiza-se anualmente ao som de uma música que mistura os ritmos da valsa e do folclore. A música é interpretada pela Filarmónica de Cabanas de Viriato e as pessoas que estão a assistir são convidadas a participar neste desfile carnavalesco. Este evento cíclico, caracterizado por momentos de transgressão e excesso, permite a suspensão temporária das convenções sociais. A dança, marcadamente sexualizada, apresenta uma forte componente simbólica e ritualística.

Na terça-feira de carnaval, algumas pessoas vestem-se a rigor e integram-se livremente no cortejo chamado Dança Grande ou Dança dos Cús, ao qual se juntam os cabeçudos e a Filarmónica. Esta dança singular ocupa um lugar central na celebração e atrai muitos visitantes que de todo o país acorrem às ruas da vila de Cabanas de Viriato para se juntarem à folia, que reúne livremente homens, mulheres, crianças, conhecidos e desconhecidos. Estas festividades carnavalescas têm-se mantido como uma tradição secular e identitária.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Cabanas de Viriato.

QUEM PARTICIPA

A preparação resulta do trabalho dos habitantes da aldeia de Cabanas de Viriato, coordenado pela Comissão de Carnaval e pela Sociedade Filarmónica de Cabanas de Viriato. O evento conta com a participação da população local e de visitantes.

QUANDO SE REALIZA

O evento é anual, decorrendo nas terças-feiras de carnaval.

Procissão do Enterro do Senhor de Oliveira do Conde

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração religiosa noturna com mais de 300 anos, realiza-se anualmente na Sexta-Feira Santa, na freguesia de Oliveira do Conde. A procissão contém os andores de Cristo Morto, de Nossa Senhora das Dores e a luminária de cera. Acompanhada de música fúnebre executada pela banda filarmónica, é uma celebração mobilizadora da comunidade local.

Serração da Velha de Oliveira do Conde

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Manifestação cénica de cariz popular e pagã, caracteriza-se pelo entoar de canções de maldizer e quadras humorísticas endereçadas a personalidades locais. Esta prática realiza-se anualmente, a meio da Quaresma, e é da responsabilidade da Associação ARCA de Alvarelhos, do grupo cénico NACO de Oliveirinha e da junta de freguesia de Oliveira do Conde.

Bussaquito de Oliveira do Conde

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

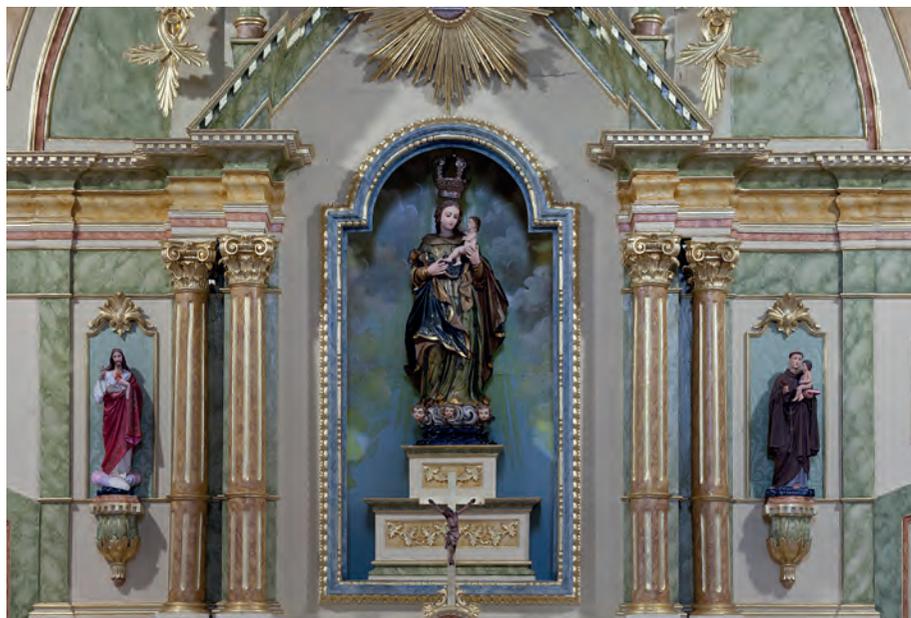


Prática coletiva consagrada ao descanso dos trabalhadores do campo, consiste numa merenda partilhada que se realiza no dia de Quinta-feira da Ascensão, também chamado Dia da Espiga, no lugar da Azenha, em Oliveira do Conde. Segundo uma expressão popular conhecida na localidade, “Em Quinta-feira de Ascensão, se os passarinhos soubessem, nem punham as patinhas no chão”.

Procissão de Nossa Senhora das Febres de Carregal do Sal

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração religiosa noturna com origens na época da epidemia da pneumónica em Portugal, consiste numa procissão de velas que percorre as ruas da vila, numa demonstração da fé dos participantes. Realiza-se no primeiro sábado do mês de julho em Carregal do Sal e marca o início das Festas do Concelho, que terminam uma semana depois, com o Feriado Municipal.

Festa e Romaria de Nossa Senhora dos Milagres de Cabanas de Viriato

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A celebração de Nossa Senhora dos Milagres é a maior romaria do concelho. Prática antiga, viu aumentar significativamente a sua dimensão a partir dos anos 1960 e 1970, graças à presença dos emigrantes. Realiza-se anualmente no dia 15 de agosto, na localidade de Ladeiras, na freguesia de Cabanas de Viriato.



Castro Daire

Rota da Transumância na Serra de Montemuro

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS

CATEGORIAS

CRIAÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ANIMAIS; FESTIVIDADES CÍCLICAS

A Rota da Transumância na Serra de Montemuro é uma prática ancestral de deslocação sazonal de grandes rebanhos de ovinos, e alguns caprinos, conduzidos pelos seus pastores e respetivos cães pastores, que partiam da Serra da Estrela para a Serra de Montemuro. A procura por pastos verdes e a fuga à agrura dos invernos justificam esta migração dos rebanhos. A necessidade de distinguir a propriedade das rezes, a concorrência entre os pastores e o clima festivo levam a que os animais sejam “alindados” com lãs, bordaduras e pinturas coloridas.

A última “Rota da Transumância” deu-se no ano de 1999. No ano de 2015 a Câmara Municipal de Castro Daire recuperou esta prática com uma recriação anual, que simula, em pequena escala, a migração de animais e pastores. Este tributo à arte pastoril contribui para a dinamização do meio rural, promovendo o conhecimento do território, da sociedade e da economia agro-pastoril harmonizadas com as características da paisagem. A participação das comunidades locais permite a valorização desta cultura milenar através da transmissão dos saberes.

Esta prática de raiz rural, legado de gerações milenares de pastores do território da Beira Serrana, manifesta-se de forma cíclica e organizada, estando documentada desde tempos remotos. De forte valor identitário, as deslocações davam-se durante o verão e coincidiam com festividades religiosas. Os animais e os pastores chegavam ao Planalto Beirão entre os dias de São João (24 de junho) e de São Pedro (29 de junho), regressando à sua proveniência pelo São Bartolomeu (24 de agosto). Segundo memórias de um antigo pastor, a passagem dos rebanhos proporcionava momentos memoráveis, quer pela dimensão do acontecimento quer pelo contributo para a economia local, decorrente do arrendamento das terras aos proprietários das pastagens.

ONDE SE REALIZA

O percurso vai alterando em cada edição e faz parte da iniciativa “Terras da Transumância”, integrada também pelos municípios de Fundão, Gouveia e Seia.

QUEM REALIZA

Câmara Municipal de Castro Daire.

QUANDO SE REALIZA

Anualmente, no mês de junho, pelas festividades de São João.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Bolo Podre

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Produto da doçaria Castrense, o Bolo Podre tende-se e amassa-se como o pão e é preparado com azeite, farinha de trigo, açúcar, ovos, manteiga, banha, fermento de padeiro, canela e sal. Iguaria, tradicionalmente ligada à Páscoa, está disponível todo o ano nas padarias e pastelarias do concelho, sendo promovida pela Confraria do Bolo Podre e Gastronomia de Montemuro.

Festa do Corpo de Deus de Castro Daire

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Celebração religiosa que decorre anualmente no dia do Corpo de Deus. É conhecida pelas majestosas passeadeiras de flores realizadas pelas pessoas das aldeias da paróquia de Castro Daire. A festa é constituída pela Santa Missa, seguida de procissão composta de todas as cruzes da paróquia, da cruz e da bandeira da Irmandade dos Santos Passos, acompanhadas pelas principais entidades e organizações locais e pelo público em geral.

Feira da Nossa Senhora da Ouvida das Monteiras

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Manifestação centenária de cariz religioso e popular, realizada nos dias 2 e 3 de agosto no lugar da Nossa Senhora da Ouvida, na freguesia das Monteiras, constitui uma das principais feiras agrícolas do concelho, na qual se destacam a gastronomia regional, as rusgas de Cantares ao Desafio e uma banda musical. No segundo dia, decorre a celebração da Santa Missa, seguida de procissão e dos Cantares ao Desafio e da tradicional Luta de Bois.



Mangualde

Confeção do Bordado de Tibaldinho

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
CATEGORIA MANIFESTAÇÕES ARTÍSTICAS E CORRELACIONADAS

A confeção do bordado de Tibaldinho é uma atividade artesanal feminina, transmitida entre gerações da aldeia com o mesmo nome, na freguesia de Alcafache, em Mangualde. Nas últimas décadas, disseminou-se também por outras áreas do concelho, assim como pelas regiões limítrofes de Viseu e Nelas. Além de constituir um elemento importante da vida económica das bordadeiras, é um saber-fazer investido de significado social. O trabalho é realizado por conta própria, em casa ou em reuniões numa varanda ou escadaria, em dias de sol.

Há uma série de elementos que identificam o bordado de Tibaldinho. Utiliza-se o pano de algodão, linho ou meio linho, da paleta do branco ao cru, e linha na mesma paleta. Alguns dos pontos mais usados são o ponto caseado ou de recorte, ponto a cheio, ponto de canotilho, ponto atrás, ponto de espinha, ponto de cadeia, ponto desencontrado, ponto pé a fugir, cordoné ou cordão, borboto ou nozinhos, pastas, ponto de formiga ou areia, ponto de veludo ou pompom, ponto espinhado, ponto pé de galo, ponto dente de rato, machoco de pevide e machoco redondo.

Bastante característica da gramática decorativa deste bordado é a presença dos ilhós, orifícios abertos com tesoura e rematados a ponto de cordoné; do enleio, uma espiral de ilhós, usualmente seguida por uma espiral de borbotos; e das canoas, que são arcos de ilhós desencontrados.

Com este bordado confeccionam-se, tradicionalmente, toalhas de mesa, guardanapos, toalhas de chá, toalhas de mãos, toalhas de batismo, lençóis, panos de tabuleiro e panos para cestos de pão. Posteriormente, passou-se também a produzir roupas interiores, aventais, golas e punhos de uniformes de serviço doméstico, cortinados e almofadas, entre outros. O bordado de Tibaldinho é aplicado, ainda, em peças de alfaia litúrgica.

N.º DE INVENTÁRIO
PROC/0000000031

ONDE SE ENCONTRA
Em todo o concelho de Mangualde e nos concelhos limítrofes de Viseu e Nelas.

QUEM PRODUZ
As bordadeiras das áreas acima identificadas.

QUANDO SE PRODUZ
Produção permanente.



São Pedro do Sul

Canto Polifónico Feminino a Três Vozes de Manhouce

DOMÍNIO EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIA MANIFESTAÇÕES MUSICAIS E CORRELACIONADAS

O canto polifónico feminino de Manhouce é uma expressão musical ancestral a três vozes, cantado em movimento paralelo por mulheres. Também denominado “cantigas de Manhouce” ou “modas de Manhouce”, tem por particularidade exigir na sua execução três vozes polifónicas, a saber: a voz de baixo, que canta a melodia mais grave; a voz de raso, que se lhe sobrepõe, fazendo intervalos de terceiras paralelas com a voz de baixo; e a voz de riba, que faz intervalos de quintas paralelas com a voz de baixo. O repertório deste canto polifónico é estrófico. As entradas das vozes fazem-se em patamares, pausando na penúltima sílaba do último verso com uma prolongada suspensão, por vezes pontuada com apupos.

Esta prática de raiz rural, legado de várias gerações de cantadeiras e alguns cantadores, é produto da transmissão oral construída durante os trabalhos agrícolas e convívios. De forte valor identitário e instrumento de coesão social, propicia o encontro de mulheres de todas as idades (como avós e netas), bem como estimula o estreitar de laços de pertença entre as cantadeiras de Manhouce e luso-descendentes residentes fora do país.

O canto polifónico feminino de Manhouce é uma expressão musical coletiva da cultura de São Pedro do Sul. Importante para a preservação e transmissibilidade desta manifestação foi a ação da professora Isabel Silvestre (n. 1941). Tendo aprendido este modo de cantar em contexto familiar, foi uma das fundadoras do Grupo Etnográfico de Cantares e Trajes de Manhouce (GECTM) e d’As Vozes de Manhouce.

O município de São Pedro do Sul é reconhecido pela associação “Canto a Vozes - Fala de Mulheres” como o concelho com uma forte presença de grupos musicais ligados a esta manifestação do Património Cultural Imaterial.

ONDE SE PRÁTICA

Na freguesia de Manhouce.

QUEM PRÁTICA

Grupos de São Pedro do Sul de canto polifónico feminino, a saber: Grupo de Cantares de Figueiredo de Alva; Grupo de Cantares de Candal; Vozes de Manhouce; Grupo de Cantares de Pindelo dos Milagres e Grupo Recreativo, Cultural e Social de Sobral.

QUANDO SE PRÁTICA

Em encontros periódicos, sem datas fixas, de grupos de cantadeiras de localidades do município de São Pedro do Sul.



JEUS
Tudo
15 de Maio

15 de Maio

Sátão

Festa de Nosso Senhor dos Caminhos de Rãs

DOMÍNIO	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS

A Festa de Nosso Senhor dos Caminhos está ligada ao culto da Senhora da Lapa e pode considerar-se a maior romaria da Diocese de Viseu. O santuário integra o conjunto de espaços religiosos do planalto beirão situados nos trajetos dos caminheiros até ao santuário da Lapa. As peregrinações na região decorrem ao longo do ano inteiro, mas, no domingo da Santíssima Trindade, milhares de peregrinos realizam um dos mais remotos itinerários que integram o caminho até ao santuário da Lapa. Em Rãs, o santuário do Senhor dos Caminhos é o primeiro lugar de paragem dos milhares de peregrinos que procuram abrigo, descanso e recuperação de forças para chegarem ao seu destino.

Não há registo documental histórico da origem do culto a Nosso Senhor dos Caminhos, embora haja a lenda de um fidalgo que acolhia os peregrinos da Lapa e de Santiago de Compostela. Conta-se que, depois de morto, foi erguido em sua homenagem um nicho de acolhimento, chamado de Senhor dos Caminhos. Refere-se também que a circulação de almocreves e o local de depósito das suas esmolas deu origem à criação da capela menor, dedicada a Nossa Senhora dos Verdes, integrada no santuário.

Já no início do século XX, foi edificada a atual capela, em honra de e devoção ao Senhor dos Caminhos, com o intuito de proteger os peregrinos de possíveis perigos com que se pudessem deparar. Edifício imponente, possui uma vistosa torre sineira, construída com granito proveniente da região. Além das duas capelas, o santuário contempla uma estrutura de quinze colunas de granito, erigidas para suportar uma cobertura, destinada a ser espaço de apoio aos peregrinos.

Com o passar dos tempos, o número de peregrinos aumentou, ocupando um maior espaço de descanso. A festa e o recinto também acolhem feirantes de bens diversos e espaços de diversão. A celebração atual conserva a memória das peregrinações a pé até ao grande santuário mariano da Lapa, e do encontro das gentes do interior beirão para as suas trocas comerciais.

ONDE SE REALIZA

No santuário de Nosso Senhor dos Caminhos, na povoação de Rãs.

QUEM PARTICIPA

O evento acolhe milhares de pessoas, peregrinos e turistas.

QUANDO SE REALIZA

No Domingo da Santíssima Trindade, correspondente ao oitavo domingo a seguir ao domingo de Páscoa.





Tondela

Processo de Confeção da Louça Preta de Molelos

DOMÍNIO
CATEGORIA

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS
ATIVIDADES TRANSFORMADORAS

A confeção da louça preta de Molelos distingue-se pela cor do barro, obtida através da cozedura antiga e tradicional de tipo redutor em que, na fase final, impede-se a entrada de oxigénio. Ao abafar as peças com terra na “soenga” (buraco feito na terra), ocorrem processos químicos e físicos em que os óxidos são retidos e integrados na cozedura, dando origem à cor negra dos objetos e garantindo a impermeabilização.

A argila é extraída no perímetro da freguesia e do concelho e a preparação da matéria-prima é feita segundo uma técnica primitiva, localmente conhecida por “sovadoiro”, que consiste em amassar o barro com uma foice de ferro de cabo curto. Trabalhadas em torno, as peças são cozidas e abafadas no forno.

As peças estão presentes no quotidiano das populações, sob a forma de objetos utilitários, também de valor decorativo e de uso doméstico. As suas principais funcionalidades compreendem o armazenamento de azeite, de azeitona, de cereais e de bebidas (água e vinho). Usam-se igualmente no uso para a cozedura de alimentos. Contam-se entre as usuais formas de louça preta: alguidares, assadores, bilhas, cântaros, chocolateiras, fogareiros, jarros, panelas, púcaros, talhas, tendeiros e, ainda, a “bilha de segredo”.

Molelos é um dos últimos lugares em que se produz cerâmica de barro negro em Portugal. Nos anos mais recentes, a louça preta vem adquirindo novas abordagens e estilizações, a fim de revitalizar o ofício e gerar interesse por este tipo de cerâmica, garantindo a manutenção das olarias de Molelos.

ONDE SE PRODUZ

Na freguesia de Molelos.

QUEM PRODUZ

Existem cinco oficinas em atividade: Artantiga, Barraco dos Oleiros, Feitiço da Púcara, Olaria Moderna e Olaria Tradicional.

QUANDO SE PRODUZ

A atividade é permanente. Anualmente, durante um fim de semana do mês de maio, realiza-se a atividade intitulada “Soenga”, uma mostra pública de todas as etapas do processo de fabrico tradicional.

Processo de Confeção da Cestaria de Nandufe

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



Este processo consiste na arte ancestral de se entrelaçar tiras de madeira de espessura fina para conservar a flexibilidade, dando origem a cestas e canastras, peças únicas e elegantes, de grande resistência. De uso decorativo e utilitário, as peças já foram muito usadas para o transporte de pão, de tortas típicas da região e também usadas como berço.

Produção Artesanal e Transformação do Linho em Castelões

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É uma produção secular, feita com métodos primitivos, e foi recuperada por mulheres na região de Castelões. A produção e a transformação da fibra conta com processos que vão desde a sementeira do linho, até à colheita, demolha e secagem. É maçado e asseado em sedeiro de ferro, fiado e ensarilhado. Depois das meadas, as fibras são preparadas em novelos que são tecidos no tear.

Festa das Cruzes do Guardão

DOMÍNIO

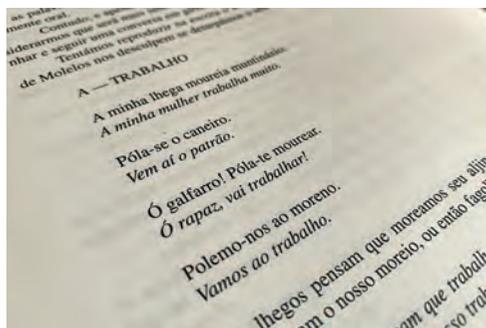
PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festa também conhecida como “Ladaínhas do Guardão”, conta com mais de 300 anos de existência e acontece anualmente na Quinta-feira da Ascensão. Os rituais e as ladaínhas são acompanhados de cruzes enfeitadas com flores, laçarotes e jóias emprestadas pelos amigos da pessoa responsável pela decoração da festa naquele ano. A festa termina com um arraial noturno.

Galramento de Molelos

DOMÍNIO TRADIÇÕES E EXPRESSÕES ORAIS, INCLUINDO A LÍNGUA COMO VETOR DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL



Consiste na linguagem molelense criada pelos trabalhadores da construção civil para comunicarem entre si. O galramento está associado a um sentido de proteção, solidariedade e de sentimento de pertença. Alguns exemplos: artife: pão; cardenho: casa; chôna: noite; fagonhir: cozinhar; galrar: falar; morear: trabalhar; urnear: dormir; zular: beber água.

Processo de Confecção das Capuchas de Burel do Caramulo

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



A capucha é uma capa que cobre os ombros e se assenta na cabeça. É feito em burel com lã de carneiro. As condições climáticas exigiram a criação deste vestuário para proteger o corpo do frio, da neve, do sol e da chuva. Tinha também a vantagem de ser uma peça adequada à execução de atividades agrícolas e pastoris.

Festa em Honra da Nossa Senhora do Campo de Campo de Besteiros

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Festa relacionada com os ciclos agrários, é celebrada anualmente no dia 8 de setembro. Funda-se na narrativa sobre a origem da “imagem milagrosa” da santa (Nossa Senhora da Natividade, como é normalmente conhecida). A população reúne-se nessa celebração para rogar pela proteção dos campos e também das pessoas.



Vila Nova de Paiva

Enterro do Rico Irmão na Aldeia de Touro

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

O Enterro do Rico Irmão na aldeia de Touro é um ritual pagão comunitário noturno, com características de um cortejo fúnebre. Relaciona-se com o ritual de passagem associado à festividade cíclica do Entrudo, em terras de Vila Nova de Paiva.

Prática ancestral, de origem pagã, configura um momento de transgressão e excesso, permitido pela suspensão temporária das regras sociais. A manifestação decorre em três momentos, num clima de festa popular. A comunidade condena, mata e queima um boneco de figura masculina, vestido com materiais pobres ou usados, revestido de palha e intitulado “Rico Irmão”.

Esta encenação tragicómica de catarse coletiva inicia-se com o julgamento da figura por um juiz e um advogado de defesa da figura expiatória, duas figuras clericais e um carrasco. As personagens apresentam, em espaço público (adro da capela de Santo António), as peripécias e factos ocorridos na aldeia durante o ano. Depois de lida a acusação e o testamento, profere-se a sentença, que determina a morte do “Rico Irmão”. Morto por enforcamento e esfaqueado, é colocado e transportado num caixão, iniciando-se o último momento deste ritual.

Carregado por quatro rapazes, o esquife é levado em cortejo fúnebre, animado pelas “choradeiras” ou carpideiras da comunidade, os locais, os visitantes e uma banda de música. Por último, surgem as imponentes “ceras” ou “alumieiras”, altas tochas acesas, transportadas por rapazes que acompanham o cortejo fúnebre até ao enterro do Rico Irmão, que consiste na queima total do boneco e das tochas na Ponte das Lameiras e o lançamento dos restos para o rio.

Esta manifestação, legado de várias gerações e de forte valor identitário, termina com outro ritual comum nas pequenas comunidades serranas, intitulado “Casamentos Burlescos ou de Paróquia”, que acontece no adro da capela de Santo António.

ONDE SE REALIZA

Na freguesia de Touro. A manifestação desenrola-se no adro da capela de Santo António, onde se inicia o cortejo fúnebre, passando pela rua Central e pela rua da Encosta e terminando na ponte das Lameiras.

QUEM PARTICIPA

A preparação resulta do trabalho dos habitantes da aldeia de Touro com a coordenação da Junta de Freguesia. O evento é acompanhado pela população local e por visitantes.

QUANDO SE REALIZA

O evento é anual, decorrendo nas terças-feiras de carnaval.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção dos Tapetes de Flores de Vila Cova à Coelheira

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



Prática ancestral de recolha de flores organizada pela comunidade local, destina-se a enfeitar as ruas da freguesia de Vila Cova à Coelheira para a passagem da Procissão do Corpo de Deus. Realiza-se na segunda quinta-feira a seguir ao Domingo de Pentecostes.

Conhecimentos Tradicionais da Manufatura do Mastro do Mártir de Alhais

DOMÍNIO

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



A manufatura do Mastro do Mártir de Alhais é organizada pela comunidade local no mês de janeiro. O levantamento do Mastro é uma prática masculina, protagonizada por rapazes, e o bordar um pano que é colocado no cimo do mastro é uma prática feminina. O toque dos sinos sinaliza o início desta prática.



Viseu

Produção e Transformação do Linho em Várzea de Calde

DOMÍNIOS	PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS; EXPRESSÕES ARTÍSTICAS E MANIFESTAÇÕES DE CARÁTER PERFORMATIVO
CATEGORIAS	FESTIVIDADES CÍCLICAS; RITUAIS COLETIVOS; MANIFESTAÇÕES TEATRAIS E PERFORMATIVAS

A produção e transformação do linho em Várzea de Calde são práticas de um saber-fazer com recurso a técnicas ancestrais inalteradas. Desde a sementeira à produção do tecido, as atividades estão intimamente vinculadas à cultura local, sendo executadas por mulheres artesãs da aldeia de Várzea de Calde, que ao longo de gerações foram preservando conhecimentos e transmitindo-os por via oral e pela prática.

O linho já foi a fibra mais utilizada em Portugal. O seu processo de produção e transformação é longo e composto por distintas etapas. A cadeia de trabalho tem início na sementeira; na primavera o linho está em flor e dá-se o arranque e a ripagem; no mesmo dia o linho é aguado, empoçado ou curtido. Depois de lavado no ribeiro da Várzea de Calde, o linho é retirado em molhos e levado para um lameiro para secar e corar. Quando está seco, o linho é maçado. Segue-se a sedagem ou assedagem, que consiste em passar-se cada estriga de linho pelo sedeiro. Depois de branquear o fio e dobar, deve-se urdir a teia e montá-la no tear, pela arte da tecelagem, o fio ser transformado em pano.

Todas as fases do processo, desde a sementeira até à tecelagem, continuam a ser realizadas manualmente pelas artesãs da povoação, com teares e instrumentos pertencentes às suas antepassadas. O trabalho é acompanhado por um cancionero próprio, alusivo aos esforços coletivos do trabalho do linho em Várzea de Calde.

A criação do selo/certificado para as produções de linho com fins comerciais e o Museu Casa da Lavoura e Oficina do Linho de Várzea de Calde, local central desta prática, têm contribuído para salvaguardar esta tradição secular no Município de Viseu.

N.º DE INVENTÁRIO
PROC/0000000094

ONDE SE REALIZA
Na freguesia de Várzea de Calde.

QUEM PARTICIPA
As mulheres da Cooperativa do Linho e do Grupo Etnográfico de Várzea de Calde.

QUANDO SE REALIZA
Este processo desenvolve-se durante todo o ano e cada etapa tem um momento específico.

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico de Estanhos Artísticos de Bodiosa

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É uma prática com uma longa história relacionada com a atividade extrativa do estanho. A produção de peças em liga de estanho foi iniciada na Bodiosa nos anos 60 do séc. XX. Na atualidade, a atividade mantém-se e em 2021 o município procedeu à “Certificação dos Estanhos Artísticos de Bodiosa”.

Flor de Namorados de Fragosela

DOMÍNIO COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É uma prática artesanal com mais de 200 anos, que consiste na produção de uma flor em papel, símbolo de afetos. Esta manifestação fazia parte do compromisso de namoro entre os jovens. Hoje mantém a simbologia do amor, mas também do carinho, amizade ou gratidão, sendo oferecida a qualquer pessoa.

Cavalcadas de Teivas

DOMÍNIO PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma manifestação que os locais fazem recuar ao ano de 1653, constituída por um cortejo de carros alegóricos, carros tradicionais, cavalos, bandas filarmónicas, fanfarras, grupos de Zés Pereira, ranchos folclóricos e a Dança da Morgadinha. Caracteriza-se pelas cores exuberantes dos trajes femininos e masculinos dos dançarinos. Realiza-se na cidade de Viseu, no domingo anterior ao dia de São João.

Conhecimentos Tradicionais da Confeção da Renda de Bilros de Farminhão

DOMÍNIO

COMPETÊNCIAS NO ÂMBITO DE PROCESSOS E TÉCNICAS TRADICIONAIS



É uma manifestação artesanal, maioritariamente feminina, de confeção de rendas de bilros de pequenas dimensões, destinadas ao uso doméstico. Existem registos da sua prática desde o início do século XX, cabendo às rendilheiras da Escola das Rendas de Bilros de Farminhão mantê-la viva.

DOMÍNIO

Cavalcadas de Vildemoinhos

PRÁTICAS SOCIAIS, RITUAIS E EVENTOS FESTIVOS



É uma manifestação que se faz remontar ao ano 1652 e traduz a promessa feita a São João Batista pelos moleiros e padeiros por terem ganho a disputa de água do rio Pavia. Realiza-se anualmente no dia 24 de junho em agradecimento ao santo. O cortejo que sai de Vildemoinhos dá três voltas à capela e percorre as ruas de Viseu.

- Antunes, C. (2008). *Olaria do Desterro: dos anos 60 à actualidade. Proposta de musealização*. [Dissertação de Mestrado, Instituto Universitário de Lisboa]. Repositório do ISCTE. <http://hdl.handle.net/10071/994>
- Antunes, P. G. P. (2021). *Depois da Morte: O Restauro Imaterial da Encomendação das Almas*. [Tese de Doutoramento, Instituto Universitário de Lisboa]. ProQuest Dissertations Publishing.
- Araújo, J. (1998). Relações de fronteira na Idade Média: a transumância. *História: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, 15(1), 229-240.
- Arizpe, L. (2020). The genealogy of intangible cultural heritage. In J. Csergo, C. Hottin, & P. Schmit. (Eds.). *Le Patrimoine Culturel Immatériel Au Seuil Des Sciences Sociales : Actes Du Colloque de Cerisy-La-Salle, Septembre 2012*. Éditions de la Maison des sciences de l'homme.
- Barreto, K. (1989). *Monografia do Concelho de Castanheira de Pera*. Oficinas gráficas da Ribeira de Pera.
- Cabral, C. (2011). *Património cultural imaterial: convenção da Unesco e seus contextos*. Edições 70.
- Catana, A., & Ferreira, H. (2004). *Mistérios da Páscoa em Idanha*. Ésquilo.
- Chambino, E. (2018). "Andamos todo o ano a trabalhar para a festa": Festa e dádiva no bodo de Monfortinho. *Revista de Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, 58, 475-494.
- Corredoura, J. L. C. (2007). *Cister e o Mosteiro de Santa Maria de Aguiar. O ordenamento do território, a fixação de populações, o património disperso: subsídios para a reabilitação e valorização do seu património*. [Tese de Mestrado, Universidade de Évora]. Repositório da Universidade de Évora. <http://hdl.handle.net/10174/18178>
- Correia, J. A. S. (2021). *Pelo interior norte da Lusitânia: A encosta noroeste da Serra da Estrela*. [Dissertação de Mestrado, Universidade de Coimbra]. Repositório científico da Universidade de Coimbra. <http://hdl.handle.net/10316/97021>
- Correia, J. A. S. (2020). Nossa Senhora de Assedace. Folgosinho (Gouveia). *Revista Municipal de Gouveia*, 30, 66-67.
- Cortesão, J. (1995). *Portugal, a Terra e o Homem*. Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Costa, F. J., & Portugal, J. A. (1985). *Aguiar da Beira. A História, a Terra e as Gentes*. Câmara Municipal de Aguiar da Beira.
- Cunha, J. (2018). Carlos Marques Rodrigues: O fundador da fábrica de descasque de arroz - A "hidro-elétrica" de Estarreja. *Terras de Antuã: Histórias e memórias do concelho de Estarreja*, 12, 146-159.
- Daveau, S. (2005). *Portugal geográfico* (4ª ed.). Edições João Sá da Costa.
- Dias, H. C. A. (2015). *Candidatura do Santuário da Lapa a Monumento Nacional*. [Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Viseu]. Repositório Científico do Instituto Politécnico de Viseu. <http://hdl.handle.net/10400.19/3100>
- Dias, S. V. S. (2015). *A viola beiroa no ensino vocacional de música: Implementação e proposta de programa*. [Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Castelo Branco]. Repositório Científico do Instituto Politécnico de Castelo Branco. <http://hdl.handle.net/10400.11/3175>
- Diniz, N. (2019). *Entre ventos e fumos. Fumeiros e enchidos de Portugal*. Bertrand Editora.
- Formigo, F. A. (2014). *Estudo decorativo, morfológico e tecnológico da faiança de Coimbra*. [Dissertação de Mestrado, Instituto Politécnico de Tomar]. Repositório Comum. <http://hdl.handle.net/10400.26/8280>
- Gomes, A. J. F. L. (2018). *Almalaguez: Tecer o futuro com os fios do passado*. [Tese de Doutoramento, Universidade do Porto]. Repositório Aberto da Universidade do Porto. <https://hdl.handle.net/10216/111491>
- Neto, J. M. G. (2019). *Entre o mar e a terra: Estudo de caso da Arte Xávega*. [Dissertação de Mestrado, Universidade de Coimbra]. Repositório Científico da Universidade de Coimbra. <http://hdl.handle.net/10316/90037>
- Jesus, N., Campos, E., & Marques, V. (2009). *Telhadela. Perspectiva Histórica e Etnográfica*. Telhadela: Grupo Recreativo e Cultural de Telhadela.
- Korobczak-Dominguez, A. (2012). O Fado de Coimbra e Património da Humanidade. *Academic Journal of Modern Philology*, 1, 45-55.
- Lourosa, R. S. S. C. (2019). *Catarse coletiva ou a comunidade em pira: O Enterro do Rico Irmão na aldeia do Touro*. [Tese de Doutoramento, Universidade Lusófona do Porto]. Repositório Científico Lusófona. <http://hdl.handle.net/10437/10023>
- Marques, J. C. (Coord.). (2017). *Avaliação integrada, ecológica e sociocultural do Salgado da Figueira da Foz na perspectiva do desenvolvimento sustentável*. Município de Figueira da Foz e Universidade de Coimbra, MAREFOZ - MARE-UC.
- Marques, L. (2018). *Património cultural imaterial: O olhar antropológico*. Edições Afrontamento.
- Mattoso, J., Daveau, S., & Belo, D. (2013). *Portugal: O Sabor da Terra. Um retrato histórico e geográfico por regiões* (4ª ed.). Temas & Debates.
- Mendes, J. (2014). *A nossa história: Os pedreiros e o seu verbo de segredos*. Município de Oliveira do Hospital.
- Modesto, M. d., & Praça, A. (1999). *Festas e Comeres do Povo Português - Volume I*. Verbo.
- Modesto, M. d., & Praça, A. (1999). *Festas e Comeres do Povo Português - Volume II*. Verbo.
- Moura, F. (2013). *Sabores do Ar e do Fogo*. CTT.
- Pinheiro, E. C. (2008). Rota da Lã TRANSLANA. *Datatêxtil*, (19), 48-61.
- Pinheiro, E. C. (2016). Breve contextualização histórica da indústria de lanifícios da Beira Interior. *Arqueologia do presente*, 25-71.
- Queirós, A. S. (2006). *Património Natural e Cultural da Serra da Estrela*. Liga de Amigos de Conimbriga.
- Quitério, N. F. (2017). *Territórios, recursos naturais e salinas. As técnicas tradicionais de produção de sal. O caso da Salina Municipal do Corredor da Cobra (Núcleo Museológico do Sal), Figueira da Foz*. [Relatório de Estágio, Universidade de Coimbra]. Repositório Científico da Universidade de Coimbra. <http://hdl.handle.net/10316/36743>
- Rei, S. A. N. (2013). *Rotas da Transumância. Uma Atividade Agroindustrial de Natureza Física e Cultural*. [Dissertação de Mestrado, Universidade de Coimbra]. Repositório Científico da Universidade de Coimbra. <http://hdl.handle.net/10316/36018>
- Resende, N. (2018). *Um rico pano: Antologia de verso, prosa e imagem de Lamego*. Lamego.
- Ribeiro, O. (2011). *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*. Letra Livre.
- Sarmento, C. (2008). *Cultura Popular Portuguesa: Práticas, discursos e representações*. Edições Afrontamento.
- Serra, M. S. B. (2013). *Contributos para a constituição de um Museu Municipal em Figueiró dos Vinhos*. [Trabalho de Projecto de Mestrado, Universidade Nova de Lisboa]. Repositório da Universidade Nova de Lisboa. <http://hdl.handle.net/10362/11298>
- Silva, S. P. (2010). *Salreu, uma aldeia em papel de arroz*. Edição do autor.

Sousa, D. d. (2011). *Arte doceira de Coimbra: Conventos e tradições - Receituários (séculos XVII-XX)*. Colares Editora.

Sousa, D. d. (2011). *A doçaria conventual de Coimbra: O segredo das madres conserveiras - Contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX)*. Colares Editora.

Sousa, J. S. d., Lopes, A. J. O., Jesus, L., & Martinho, V. J. P. D. (2005). A transumância para o montemuro: Um pretexto para o desenvolvimento rural. *Millenium*, (31), 174-189.

Documentos disponíveis online:

Câmara Municipal de Mangualde. (2015). *Pedido de Inventariação do “Processo de Confeção do Bordado de Tibaldinho” no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. Anexo I*. https://www.bordadotibaldinho.pt/imagens/Inventariacao_da_producao_bordado_de_tibaldinho_no_inventario_nacional_do_patrimonio_cultural_imaterial_ANEXO_I.pdf

Cândido, G. S. (Coord.). (2022). *Carta gastronómica da Região de Coimbra*. Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra. https://visitregiaoodecoimbra.pt/media/dsmfaecy/carta_gastronomica_jan2022_compacto.pdf

COPRORABAÇAL. (1996). *Pedido de Registo de Denominação de Origem. Queijo Rabaçal*. <https://ec.europa.eu/geographical-indications-register/eambrosia-public-api/api/v1/attachments/59823>

DRCN. (2016). *Conclusões do Encontro sobre Inventariação de Património Cultural Imaterial*. https://culturanorte.gov.pt/wp-content/uploads/2020/07/conclusoes_encontro_festas_e_rituais_2016.pdf?x59209

UNESCO. Convenção para a Proteção do Património Cultural Imaterial, outubro de 2003. <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00009-PT-Portugal-PDF.pdf>

Bases de Dados:

Matriz PCI. Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial. <http://www.matrizpci.dgpc.pt/matrizpci.web>
Memoriamedia. e-Museu do Património Cultural Imaterial. <https://www.memoriamedia.net/>
Produtos Tradicionais Portugueses. <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/>

Documentos Audiovisuais:

Agência Ecclesia. (9 de Julho de 2020). *Nossa Senhora da Assedace, na Diocese da Guarda - O Sagrado e as gentes nas maravilhas de Portugal*. [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=YWTLpHYmCbY>

RTP, & Giacometti, M. (1974). *Povo que canta* [Série de filmes]. RTP. <https://arquivos.rtp.pt/programas/povo-que-canta/>

AVEIRO

ÁGUEDA

Romaria das Almas Santas da Areosa por Câmara Municipal de Águeda

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Leitão Assado à Bairrada por Vanio Micael da Silva Mouta

Senhor dos Passos de Águeda por Câmara Municipal de Águeda

Festa de São Geraldo de Bolfiar por Câmara Municipal de Águeda

ALBERGARIA-A-VELHA

Atividade Moageira de Albergaria-a-Velha por Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha

Festividades de Nossa Senhora do Socorro por Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha

A Prática Tradicional da Desfolhada de Albergaria-a-Velha por António Alves

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Pão, da Broa e dos Doces de Albergaria-a-Velha por Câmara Municipal de Albergaria-a-Velha

AVEIRO

Conhecimentos Tradicionais da Confeção dos Ovos Moles de Aveiro por Câmara Municipal de Aveiro

Festa de São Gonçalinho por Josefina Salvado

Barco Moliceiro: Arte da Carpintaria Naval da Região de Aveiro por Josefina Salvado

Culto a Santa Joana por Câmara Municipal de Aveiro

ESTARREJA

As “Marinhas de Arroz” de Estarreja por Câmara Municipal de Estarreja

Carnaval de Estarreja por Câmara Municipal de Estarreja / Associação do Carnaval de Estarreja

Festas de Santo António de Estarreja por Câmara Municipal de Estarreja

ÍLHAVO

Festa em Honra de Nossa Senhora da Penha de França por Câmara Municipal de Ílhavo/ Museu Vista Alegre

Festa em Honra de Nossa Senhora dos Navegantes da Gafanha de Nazaré por Câmara Municipal de Ílhavo

Festa em Honra de Nossa Senhora do Pranto de Cimo de Vila por António Alves

Cardadores de Vale de Ílhavo por Câmara Municipal de Ílhavo

MURTOSA

Romaria de São Paio da Torreira por Câmara Municipal da Murtosa

Conhecimentos Tradicionais da Construção Naval e Pintura de Embarcações da Murtosa por Câmara Municipal da Murtosa

Barco Moliceiro por Câmara Municipal da Murtosa

Arte-Xávega na Praia da Torreira por Câmara Municipal da Murtosa

Conhecimentos Tradicionais da Manufatura de Cangas por Câmara Municipal da Murtosa

Dança dos Ditos por Câmara Municipal da Murtosa

Romaria a São Gonçalo do Bunheiro por Câmara Municipal da Murtosa

OLIVEIRA DO BAIRRO

Conhecimentos Tradicionais da Confeção dos Rojões da Bairrada com Grelos e Batata à Racha por Confraria dos Rojões da Bairrada com Grelo e Batata à Racha, Oliveira do Bairro

Lenda da Fonte Bebe e Vai-te por Câmara Municipal de Oliveira do Bairro

Lenda da Mamarrosa por Câmara Municipal de Oliveira do Bairro

Arte de Esteiras e Cestaria de Oiã por Câmara Municipal de Oliveira do Bairro

Conhecimentos Tradicionais do Cultivo do Arroz do Vale do Cértima por Câmara Municipal de Oliveira do Bairro

OVAR

Cantar os Reis em Ovar por Câmara Municipal de Ovar

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Pão-de-Ló de Ovar por Josefina Salvado

Arte-Xávega em Ovar por Direção Regional de Cultura do Centro

SEVER DO VOUGA

Cortejo dos Reis Magos por Ricardo Arede Design

Canto Polifónico de Talhadas, Rocas do Vouga e Couto de Esteves por Câmara Municipal de Sever do Vouga

Procissão Arciprestal do Corpo de Deus de Sever do Vouga por Câmara Municipal de Sever do Vouga

CASTELO BRANCO

CASTELO BRANCO
Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Bordado de Castelo Branco por Câmara Municipal de Castelo Branco

Artes da Viola Beiroa por Câmara Municipal de Castelo Branco

Festa da Senhora dos Altos Céus da Lousa por Câmara Municipal de Castelo Branco

Festas da Rainha Santa Isabel de Tinalhas por Câmara Municipal de Castelo Branco

Festa de São Sebastião de Almaceda por Câmara Municipal de Castelo Branco

Festa de São João de Monforte da Beira por Câmara Municipal de Castelo Branco

Romaria de Nossa Senhora de Mércules de Castelo Branco por Câmara Municipal de Castelo Branco

COVILHÃ

Conhecimentos Tradicionais do Debuxo Têxtil da Covilhã por Câmara Municipal da Covilhã

Procissão do Senhor dos Passos por Santa Casa da Misericórdia da Covilhã

Procissão do Enterro do Senhor por Santa Casa da Misericórdia da Covilhã

Penitentes de Paul por Alberto Santos Alves

Feira de São Tiago da Covilhã por Câmara Municipal da Covilhã

FUNDÃO

Construção de Bombos e Caixas no Concelho do Fundão por Câmara Municipal do Fundão

IDANHA-A-NOVA

Bodo de Nossa Senhora da Consolação por Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Artes do Adufe por Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Terço Cantado pelas Ruas em São Miguel de Acha por Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Encomendação das Almas em Monsanto por Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

Santos Passos em Penha Garcia por Câmara Municipal de Idanha-a-Nova

PENAMACOR

Prática Tradicional do Madeiro de Penamacor por Câmara Municipal de Penamacor

Ciclo Pascal de Penamacor por Câmara Municipal de Penamacor

Cantar as Janeiras de Aranhas por Câmara Municipal de Penamacor

Romarias Populares de Penamacor por Câmara Municipal de Penamacor

PROENÇA-A-NOVA
Encomendação das Almas de Proença-a-Nova por Câmara Municipal de Proença-a-Nova

Cantar as Janeiras por Câmara Municipal de Proença-a-Nova

Prática Tradicional da Fogueira de São João por Câmara Municipal de Proença-a-Nova

Prática Tradicional do Madeiro de Natal por Câmara Municipal de Proença-a-Nova

Construção Tradicional de Muros de Xisto da Figueira por Câmara Municipal de Proença-a-Nova

SERTÃ
Romaria de Nossa Senhora da Confiança de Pedrógão Pequeno por Câmara Municipal da Sertã

Romaria da Nossa Senhora dos Remédios da Vila da Sertã por António Alves

Lenda da Celinda por António Alves

COIMBRA

ARGANIL
Colheres de Pau por Câmara Municipal de Arganil

Mastro de Proteção por Câmara Municipal de Arganil

Cruzes de Piódão por Câmara Municipal de Arganil

Romaria em Honra da Nossa Senhora do Mont'Alto por Câmara Municipal de Arganil

Romaria de Santa Quitéria de Pombeiro da Beira por Junta de Freguesia de Pombeiro da Beira

CANTANHEDE
Arte-Xávega na Praia da Tocha por Câmara Municipal de Cantanhede

Festa e Romaria de São Tomé de Ançã por Câmara Municipal de Cantanhede

Conhecimentos Tradicionais da Resinagem de Cantanhede por Câmara Municipal de Cantanhede

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Cal de Cantanhede por Câmara Municipal de Cantanhede

COIMBRA
Doçaria Conventual e Regional de Coimbra por Câmara Municipal de Coimbra

Fado e Canção de Coimbra por Câmara Municipal de Coimbra

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Faiança de Coimbra por Marije Boogaard/ Kerry Murray

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico da Tecelagem de Almalaguês por Câmara Municipal de Coimbra

Feira dos Lázaros de Coimbra por Paula Barata Dias

Festas do Divino Espírito Santo e do Imperador de Eiras por Vítor Garcia

Procissões da Rainha Santa Isabel em Coimbra por Câmara Municipal de Coimbra

FIGUEIRA DA FOZ
Conhecimentos Tradicionais da Produção Artesanal do Sal Marinho da Figueira da Foz por Câmara Municipal da Figueira da Foz

GÓIS
Corrida do Entrudo das Aldeias do Xisto de Góis por Câmara Municipal de Góis

Conhecimentos Tradicionais da Confeção das Trutas à Moda do Ceira por Câmara Municipal de Góis

Conhecimentos Tradicionais da Confeção do Cabrito do Sinhel por Câmara Municipal de Góis

LOUSÃ
Romaria em Honra de Nossa Senhora da Piedade por Vítor Garcia

Festa Anual de São João na Vila da Lousã por António Alves

Festa em Honra de São Brás de Serpins por Vítor Garcia

Festas em Honra da Senhora da Pégada de Foz do Arouce por Vítor Garcia

Fado Mandado ou Fado Serrano por Associação Cultural do Grupo de Concertinistas da Lousã

Lenda da Fundação da Lousã por Vítor Garcia

Serração da Velha em Serpins por António Alves

OLIVEIRA DO HOSPITAL
Verbo dos Arguinias por Câmara Municipal de Oliveira do Hospital

Prática Tradicional da Fogueira de Natal em Oliveira do Hospital por Carlos Baptista

Saber-Fazer do Queijo e Arte Pastoril em Oliveira do Hospital por Carlos Baptista

Conhecimentos Tradicionais do Cobre e Latão em Oliveira do Hospital por Câmara Municipal de Oliveira do Hospital

PENACOVA
Conhecimentos Tradicionais, de Carácter Etnobotânico e Artesanal, Utilizados no Processo de Produção de Palitos por Câmara Municipal de Penacova

Conhecimentos Tradicionais Utilizados no Ciclo do Linho de Friúmes por Câmara Municipal de Penacova

Tradições Quaresmais de Penacova por António Alves

Conhecimentos Tradicionais Utilizados no Processo de Produção da Farinha por Câmara Municipal de Penacova

PENELA
Saber-Fazer do Queijo em Penela por António Alves

Lenda de Pé Nela por Câmara Municipal de Penela

Lenda dos Ferreiros por Câmara Municipal de Penela

TÁBUA
Festas dos Carolos de Vila Nova de Oliveirinha por Câmara Municipal de Tábua

Festa de São Geraldo de Covas e de Vila Nova de Oliveirinha por Câmara Municipal de Tábua

Festa em Honra de Nosso Senhor dos Milagres da Vila de Tábua por Câmara Municipal de Tábua

Festa e Romaria de Santa Eufémia de Póvoa de Midões por Junta de Freguesia de Póvoa de Midões

GUARDA

AGUIAR DA BEIRA
Terço dos Homens na Vila de Aguiar da Beira por António Alves

Saber-Fazer do Queijo em Aguiar da Beira por António Alves

Lenda Fuga das Freiras por Câmara Municipal de Aguiar da Beira

Matança do Porco e Preparação de Enchidos de Aguiar da Beira por António Alves

CELORICO DA BEIRA
Saber-Fazer do Queijo em Celorico da Beira por António Alves

FIGUEIRA DE CASTELO RODRIGO
Festa da Amendoeira em Flor por Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo

Conhecimentos Tradicionais da Produção Vitivinícola por Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo

Conhecimentos Tradicionais do Cultivo e Produção do Azeite por Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo

Conhecimentos Tradicionais da Produção e Confeção do Pão por António Alves

O Dia dos Idades por Câmara Municipal de Figueira de Castelo Rodrigo

FORNOS DE ALGODRES

Saber-Fazer do Queijo em Fornos de Algodres por Câmara Municipal de Fornos de Algodres

Prática da Pastorícia em Fornos de Algodres por Carlos Baptista

GOUVEIA

Romaria de Nossa Senhora da Assedace em Folgoso por Câmara Municipal de Gouveia

Festa e Cancioneiro da Tia Baptista por Câmara Municipal de Gouveia

Romaria do Senhor do Calvário de Gouveia por Câmara Municipal de Gouveia

Romaria da Senhora do Monte de Mangualde da Serra por Câmara Municipal de Gouveia

Romaria da Senhora do Coito de Navais por Câmara Municipal de Gouveia

Rota da Transumância na Serra da Estrela por Câmara Municipal de Gouveia

Conhecimentos Tradicionais da Tecelagem Manual em Gouveia por Câmara Municipal de Gouveia

MANTEIGAS

Festa em Honra de Nossa Senhora da Graça de São Pedro por Câmara Municipal de Manteigas

Práticas Tradicionais Curativas e Preventivas da Medicina Popular por António Alves

Conhecimentos Tradicionais da Tecelagem Manual em Olival da Quinta por Câmara Municipal de Manteigas

Orações da Manhã e Orações ao Deitar por António Alves

Festa em Honra do Divino Senhor do Calvário por António Alves

Cânticos: Amentar as Almas, Lamentação das Almas e Encomendação das Almas por António Alves

SABUGAL

Capeia Arraiana por Câmara Municipal de Sabugal

SEIA

Rota da Transumância na Serra da Estrela por Câmara Municipal de Seia

Romaria de Santa Eufémia de Paranhos da Beira por Câmara Municipal de Seia

Procissão das Cruzes de Sameice por António Alves

Procissão do Enterro do Senhor por António Alves

Festa das Papas ou Festa de São Bento de Torroso por Câmara Municipal de Seia

Romaria de Nossa Senhora da Saúde de Valezim por Câmara Municipal de Seia

TRANCOSO

Queima do Judas de Trancoso por Câmara Municipal de Trancoso

Romaria de São Brás dos Montes por Câmara Municipal de Trancoso

Romaria do Divino Senhor da Pedra de Moreira de Rei por Junta de Freguesia de Moreira de Rei

Batalha de São Marcos – Distribuição Pão e Laranjas por Câmara Municipal de Trancoso

Prática Tradicional do Cepo ou Fogueira de Natal em Trancoso por Câmara Municipal de Trancoso

LEIRIA

ALVAIÁZERE

Festa em Honra de Nossa Senhora dos Covões por Câmara Municipal de Alvaiázere

Cantar os Reis de Alvaiázere por Câmara Municipal de Alvaiázere

Festa em Honra de São Paulo e Senhor dos Aflitos de Maças de Dona Maria por Câmara Municipal de Alvaiázere

ANSIÃO

Feira dos Pinhões de Ansião por Câmara Municipal de Ansião

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico de Cestos de Vime e Cana por Câmara Municipal de Ansião

Lenda de Ansião por Direção Regional de Cultura do Centro

Lenda de Pousaflores por Câmara Municipal de Ansião

Romaria em Honra de Nossa Senhora da Guia de Avelar por Direção Regional de Cultura do Centro

BATALHA

Procissão dos Caracóis do Reguengo do Fetal por Câmara Municipal de Batalha

Festa da Santíssima Trindade da Batalha por Câmara Municipal de Batalha

Encamisada ou Círio de Santo António da Rebolaria por Câmara Municipal de Batalha

Lenda de Nossa Senhora do Fetal por Câmara Municipal de Batalha

Lenda da Pia do Urso por Câmara Municipal de Batalha

Lenda das Grutas da Moeda por Câmara Municipal de Batalha

Conhecimentos Tradicionais da Confeção das Morcelas Brancas de Arroz por Câmara Municipal de Batalha

CASTANHEIRA DE PERA
Conhecimentos Tradicionais do Fabrico do Barrete de Lã por António Alves

Laínte da Casconha por António Alves

FIGUEIRÓ DOS VINHOS
Laínte em Campelo por Arquivo de Família de Marina Prior

Romaria à Ermida de São Simão de Aguda por Câmara Municipal de Figueiró dos Vinhos

LEIRIA

Arte da Olaria da Bajouca por Câmara Municipal de Leiria

Arte-Xávega na Praia de Pedrógão por Câmara Municipal de Leiria

Enterro do Bacalhau de Soutocico por Câmara Municipal de Leiria

MARINHA GRANDE
Técnicas de Produção e Decoração Manuais e Artesanais do Vidro por Câmara Municipal da Marinha Grande

Lenda do Penedo da Saudade por Vítor Garcia

Coreografia “Pescadores da Praia – O Barco” por Biblioteca de Instrução Popular de Vieira de Leiria

Arte-Xávega na Praia da Vieira por António Alves

Festa de São Pedro e de Nossa Senhora dos Navegantes por Vítor Garcia

PEDRÓGÃO GRANDE

Cerimónias dos Passos e da Semana Santa de Pedrógão Grande por Câmara Municipal de Pedrógão Grande

Arruada da Comemoração do 1º de Dezembro por António Alves

Feira de Santa Catarina de Vila Facaia por Câmara Municipal de Pedrógão Grande

POMBAL

Festas do Bodo de Pombal por Câmara Municipal de Pombal

Festa do Bodo de Abiul por António Alves

Festa do Bodo das Castanhas de Vermoil por António Alves

PORTO DE MÓS

Conhecimentos Tradicionais da Olaria de Barro Vermelho de Porto de Mós por Câmara Municipal de Porto de Mós

Arte Tradicional da Cestaria de Junco
por Câmara Municipal de Porto de Mós

Conhecimentos Tradicionais da Confeção da Morcela de Arroz
por Câmara Municipal de Porto de Mós

Saber-Fazer da Calçada Portuguesa em Porto de Mós por Câmara Municipal de Porto de Mós

VISEU

CARREGAL DO SAL
Carnaval de Cabanas de Viriato
por Câmara Municipal de Carregal do Sal

Procissão do Enterro do Senhor de Oliveira do Conde por António Alves

Serração da Velha de Oliveira do Conde
por Farol da Nossa Terra

Bussaquito de Oliveira do Conde
por António Alves

Procissão de Nossa Senhora das Febres de Carregal do Sal
por António Alves

Festa e Romaria de Nossa Senhora dos Milagres de Cabanas de Viriato
por António Alves

CASTRO DAIRE
Rota da Transumância na Serra de Montemuro
por Câmara Municipal de Castro Daire

Conhecimentos Tradição da Confeção do Bolo Podre
por Câmara Municipal de Castro Daire

Festa do Corpo de Deus de Castro Daire
por Câmara Municipal de Castro Daire

Feira da Nossa Senhora da Ouvida das Monteiras
por Câmara Municipal de Castro Daire

MANGUALDE
Confeção do Bordado de Tibaldinho
por Câmara Municipal de Mangualde

SÃO PEDRO DO SUL
Canto Polifónico Feminino a Três Vozes de Manhouce por Direção Regional de Cultura do Centro

SÁTÃO
Festa do Nosso Senhor dos Caminhos de Rãs por António Alves

Procissão das Velas em Honra de Nossa Senhora da Esperança
por António Alves

TONDELA
Processo de Confeção da Louça Preta de Molelos
por Câmara Municipal de Tondela

Processos de Confeção da Cestaria de Nandufe por Direção Regional de Cultura do Centro

Produção Artesanal e Transformação do Linho de Castelões por Direção Regional de Cultura do Centro

Festa das Cruzes do Guardão
por Câmara Municipal de Tondela

Galramento de Molelos por Direção Regional de Cultura do Centro

Processo de Confeção das Capuchas de Burel do Caramulo por António Alves

Festa em Honra da Nossa Senhora do Campo de Campo de Besteiros
por Câmara Municipal de Tondela

VILA NOVA DE PAIVA
Enterro do Rico Irmão na Aldeia de Touro por Junta de Freguesia de Touro

Conhecimentos Tradicionais da Confeção dos Tapetes de Flores de Vila Cova à Coelheira por Junta de Freguesia de Vila Cova à Coelheira

Conhecimentos Tradicionais da Manufatura do Mastro do Mártir de Alhais por António Alves

VISEU
Produção e Transformação do Linho em Várzea de Calde por Câmara Municipal de Viseu/Binaural e Associação Cultural de Nodar

Conhecimentos Tradicionais do Fabrico de Estanhos Artísticos de Bodiosa
por Câmara Municipal de Viseu

Flor de Namorados de Fragosela
por Câmara Municipal de Viseu

Cavalhadas de Teivas
por Câmara Municipal de Viseu e Associação Cultural, Recreativa e Social de Teivas

Conhecimentos Tradicionais da Confeção da Renda de Bilros de Farminhão por Câmara Municipal de Viseu

Cavalhadas de Vildemoinhos
por Câmara Municipal de Viseu/
Cavalhadas de Vildemoinhos e Associação de Atividades Tradicionais

Ficha Técnica

Título

SABER SER. SABER FAZER. O património cultural imaterial da Região Centro

Projeto e Edição

Direção Regional de Cultura do Centro

Diretora Regional de Cultura do Centro

Suzana Menezes

Chefe de Divisão de Comunicação Difusão e

Promoção Cultural

Manuela Fonseca

Técnicos Superiores

Francisco Martins

Humberto Rendeiro

Coordenação Científica

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Faculdade de Letras da Universidade de

Coimbra

Coordenadora Principal

Carmen Soares

Coordenadora Adjunta

Paula Barata Dias

Assistência de Coordenação Científica

Carlos Baptista

Patrícia de Gomensoro

Pesquisa e redação de textos

Ana Maria Proserpio

Carlos Baptista

Cynthia Otto Marques

Josefina Salvado

Maria José Araújo

Patrícia de Gomensoro

Revisão

Carmen Soares

Paula Barata Dias

Carlos Baptista

Patrícia de Gomensoro

Coordenação de Fotografia

António Alves

Concepção Gráfica

Ana Resende

Luís Teixeira

Paginação

Ema Pinto

Nilza Lello

Data de Edição

2023

ISBN

978-989-97958-5-3

Agradecimentos

Às Câmaras Municipais de Águeda, Aguiar da Beira, Albergaria-a-Velha, Alvaiázere, Ansião, Arganil, Aveiro, Batalha, Cantanhede, Carregal do Sal, Castanheira de Pera, Castelo Branco, Castro Daire, Celorico da Beira, Coimbra, Covilhã, Estarreja, Figueira da Foz, Figueira de Castelo Rodrigo, Figueiró dos Vinhos, Fornos de Algodres, Fundão, Góis, Gouveia, Idanha-a-Nova, Ilhavo, Leiria, Lousã, Mangualde, Manteigas, Marinha Grande, Murtosa, Oliveira do Bairro, Oliveira do Hospital, Ovar, Pedrógão Grande, Penacova, Penamacor, Penela, Pombal, Porto de Mós, Proença-a-Nova, Sabugal, São Pedro do Sul, Sátão, Seia, Sertã, Sever do Vouga, Tábua, Tondela, Trancoso, Vila Nova de Paiva e Viseu, pelo apoio incondicional e colaboração, através da cedência de informações, fotografias e contactos; bem como às demais associações, entidades públicas e privadas, grupos e indivíduos, sem os quais não teria sido possível realizar esta obra.



REPÚBLICA
PORTUGUESA
CULTURA

DRCC - Direção Regional de Cultura do Centro



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE DE
COIMBRA

AVEIRO

CASTELO BRANCO

COIMBRA

GUARDA

LEIRIA

UISEU