



## Editorial



Depois do chamado período de férias que corresponde na maior parte dos casos aos meses de Julho ou Agosto, regressa-se com mais garra à rotina do dia a dia retemperados e prontos para mais um ano de labuta que a vida não está fácil para ninguém. Entretanto o mundo gira numa dinâmica incessante, por vezes vertiginosa numa espiral de violência que assusta intimida, inibe, deixando em todos nós uma sensação de mal estar, de impotência por não podermos fazer nada para alterar o rumo da vida deste planeta azul que está irremediavelmente doente por culpa de quem manda (mal) os destinos da humanidade.

Filosofias à parte gostaria de destacar alguns factos que vieram a lume recentemente e que se prendem com a dignidade (ou falta dela) de quem ocupa cargos políticos ao mais alto nível. Estou a falar das inconfidências de uma conversa gravada em que o 1º ministro húngaro reconhecia ter enganado o eleitorado em recentes eleições. Instado a demitir-se pela opinião pública, não o fez até ao momento, numa desfaçatez que não abona a classe política.

Outro caso vergonhoso e ainda mais recente foi a acusação de assédio e abuso sexual ao presidente de Israel. Realmente era só o que faltava para destabilizar ainda mais uma das zonas mais instáveis política e militarmente falando do Médio Oriente!

Para compor este quadro tenebroso resta falar nos recentes assassinios de uma jornalista e de um director administrativo de um jornal na Rússia de Putin, vozes "incómodas" da democracia de pacotilha que reina no país das estepes.

Se os exemplos vêm do alto, estes são seguramente exemplos muito baixos.

Que venham dias melhores e melhores exemplos.

*carlos.gracio@sapo.pt*

### FICHA TÉCNICA

**Depósito Legal**  
121892

**Periodicidade**  
Bimensal

**Director**  
Carlos Grácio

**Consultor**  
Manuel Isaac Correia

**Chefe de Redacção**  
Germano Porfírio

**Colaboram nesta edição**  
Manuel Isaac Correia

João Florindo  
Pe. Adelino

"O Gavião"

Carlos Grácio  
Catarina Lopes

António Alves Seara

Jorge Santos

António Maia Severino

Tilita

**Propriedade**  
Clube Gaviãoense

**Redacção e Administração**  
Cine-Teatro Francisco Ventura  
Apartado 46  
Gavião

**Composição**  
Maurício Delgado

**Impressão**  
Imprimejo  
Artes Gráficas, Lda  
Gavião

**Nº de exemplares**  
1500 ex

## FEIRA DOS CEREAIS

Ruas repletas de gente e tradição

É certo que em muitos casos a tradição já não é o que era. Mas talvez por isso, sabe sempre bem saborear algumas das tradições que, ao longo do tempo, se mantiveram, apesar das adaptações aos novos usos e costumes de que foram alvo. A Feira dos Cereais é uma delas.

No Domingo o dia começou bem cedo em Gavião. Pelas ruas, a azáfama era grande, com os feirantes a preparar as suas bancas, pois já começavam a aparecer os primeiros visitantes. E foram muitos os que aqui se deslocaram, vindos do Ribatejo, da Beira e, como não podia deixar de ser, do Alentejo, nomeadamente de Nisa, Crato, Alpalhão, Ponte de Sor, Tolosa e também de Portalegre.

Nesta feira de carácter rural, os cereais foram o principal atractivo. Pela Praça do Município espalharam-se pelo chão milho, cevada, trigo, centeio e aveia que, com o passar dos anos, se vão vendendo cada vez menos. Quanto à venda do arroz, o muito arroz das terras alagadiças da Ribeira de Margem que fizeram de Gavião a terra rica deste cereal, há muito que já se perdeu. Mas o feijão, o grão, a ervilhaca e os frutos secos também se fizeram representar na Feira dos Cereais. No entanto, um dos vendedores confessa que muitas das variedades de feijão que ali se transaccionam são provenientes do estrangeiro, nomeadamente da América do Sul. Já o grão chega da Turquia e da Índia, e isto porque são produtos "cuja produção é muito pouca no nosso País", justifica, embora o feijão catarino, o comprido, o frade, o canário e o de cana preta apresentem o rótulo nacional.

Com um grande número de oferta, muitos dos compradores chegavam mesmo a discutir o preço com alguns dos vendedores que, em alguns casos, acabavam por ceder, também como forma de não perderem o negócio. Apesar da tradição já se ter perdido, ainda apareceram na feira pessoas com as famosas bolsas de pano para transportar os feijões e os grãos. Os mais "modernos" transportavam os seus produtos em sacos, sacolas e carrinhos, enquanto outros, chegavam mesmo a carregar os sacos às costas e até à cabeça.

Os vendedores de cereais, na sua maioria vindos da de Vale do Rio - Covilhã, lamentavam a pouca venda, apesar de, este ano, a afluência de público ter sido muito mais notória do que em anos anteriores.

Mas na Praça do Município não foram vendidos apenas cereais. Também os frutos secos, as castanhas, as nozes, as batatas, as couves e as maçãs marcaram presença em Gavião. E também o queijo, parte dele proveniente de produções próprias, alguns bolos tradicionais e até o algodão doce e gelados, que fizeram as delícias dos mais novos. Segundo contaram os comerciantes, o negócio correu bem, uma vez que "este ano a feira compensou muito mais do que no ano passado, onde a chuva acabou por estragar o negócio", conta Maria José Meira, que já faz a Feira dos Cereais há nove anos.

Natural da Ponte Velha, Marvão, e acompanhada pelo marido João Manuel Meira, a vendedora faz questão de salientar que todos os seus produtos - avelãs, maçãs, nozes, alhos, figos e o abafadinho - "são



todos da minha quinta". Por essa razão, "a qualidade está assegurada", sublinha.

Com a produção mais fraca do que no ano passado, a concorrência também se fez sentir. "Este ano as vendas estão mais difíceis", declara Maria José Meira, na medida em que "a concorrência está a vender a caixa das maçãs a cinco euros, enquanto que nós vendemos a nove", porque "o tamanho e a qualidade não são os mesmos".

Mantendo a tradição, na feira também encontramos roupa para a chuva e para a caça, toldos para a azeitona e outros materiais relacionados com a agricultura, como é o caso de pequenos tractores e de algumas alfaías agrícolas, mas também cubas para o vinho e potes de azeite, ambos em inox. E até alguns animais, especialmente aves de capoeira. Os sapatos, a latoaria, roupas variadas, brinquedos e quinquilharias também aqui se fizeram representar. A feira prolongou-se por todo o dia de Domingo, pois o tempo estava apetecível, apesar do frio e da chuva que já se começam a notar.

*Catarina Lopes*

## A Propósito... de Saudade

*Carlos Grácio*

Vou partilhar convosco que me lêem há mais de uma década, ou porventura há menos tempo e com quem criei relações afectivas de quem escreve para quem lê, algo que marcou a minha vida muito recentemente mas permanecerá para todo o sempre. Uma pessoa que me era muito querida partiu deste mundo quase inesperadamente deixando-me uma insuportável sensação de vazio e de perda inexorável, no Verão passado. Foi alguém que marcou a minha vida de maneira indelével e com quem mantive uma relação de proximidade que só os grandes amigos conseguem: uma relação feita de cumplicidades, companheirismo, afinidades e divergências também, claro. Alguém que ajudou a formar o meu carácter,

me iniciou no gosto pela leitura desde pequeno, o gosto por ouvir rádio, ver na televisão os artistas preferidos, identificando nas imagens as vozes que se conheciam da rádio onde se ouvia o folhetim e o "quando o telefone toca" entre outros programas de discos pedidos.

Alguém que me ensinou o valor da solidariedade e do humanismo, me ensinou a dançar nas festas das Santas Relíquias de Belver, alguém a quem aos oitenta e três anos, sendo uma Senhora ainda era chamada de menina carinhosamente, por algumas (poucas) pessoas, alguém que se chamou Maria Eugénia, mas para, alguns era a Gena, alguém a quem a vida me deu o privilégio de lhe chamar mãe durante meio século.

Até sempre menina Gena!

## Nota da Direcção

Na edição anterior do nosso jornal a propósito da notícia do desdobrável sobre o museu de Domingos da Vinha lançado em Maio passado, foi escrito que a autoria do dito desdobrável era do professor Carlos Grácio; ora sucede que tal não é verdadeiro, pois apenas colaborei pontualmente na redacção final do texto original da autoria da Sr. D. Rosa Maria Rocha, de quem partiu a ideia do desdobrável que divulgasse de forma mais eficaz e abrangente o núcleo museológico de carácter etnológico de Domingos da Vinha. Aqui fica a rectificação e o seu a seu dono.

*Carlos Grácio*

## Eram jovens e partiram

O Gavião com Voz(s) publica o seu número de Julho, página 12, uma pequena notícia sobre os combatentes homenageados no dia 10 de Junho de 2006. Conclui o texto com um dramático PORQUÉ?

Nos tempos que correm e a propósito do centenário Marcello Caetano, reina nos órgãos de comunicação social de grande expansão uma operação que mais parece uma lavagem da ditadura fascista conduzida por Salazar a partir do início dos anos trinta em Portugal.

Para que não se esqueça, de 1968 até ao 25 de Abril de 1974, Caetano foi o fiel continuador da política anterior designadamente, em relação à guerra colonial.

Para que a história não seja falsificada é urgente fazer chegar às gerações mais novas as informações objectivas dessa fase negra da nossa Pátria. É com

essa intenção que passo a relatar a experiência vivida.

Formado em Abrantes, e treinado nos frios das Mouriscas em Dezembro de 1967, o Batalhão de Caçadores n.º 2832 partiu para Angola em 4 de Janeiro de 1968 regressando em Março de 1970. No livro do Batalhão que era da praxe fazer no fim da comissão, para "recordar é viver" escreveu o Comandante: "quando tiveres dúvidas na tua vida futura, recorda o que aprendeste aqui". Assim sendo, aqui ficam algumas das minhas dúvidas. Oito mortos e vinte e cinco feridos em combate, mais trinta e sete feridos em serviço para QUÉ?? Ao serviço de QUEM?? Com a conquista da Liberdade o que era dúvida passou a ser certeza; a guerra colonial foi feita para defender os interesses de meia dúzia de monopolistas e latifundiários nacionais e

estrangeiros, para quem a exploração dos povos e das suas riquezas é a única razão de ser.

Os tubarões aí estão de novo no trilho das guerras e da pilhagem dos recursos dos povos até que os povos em luta lhes travem o passo. Aos jovens proponho que quando vos quiserem pôr uma arma nas mãos perguntem sempre; ao serviço de quê e de quem? Aos filhos do Gavião e de todo o País mortos na guerra colonial curvo-me em sinal de revolta e respeito.

Este é o meu modesto contributo para a História que tarda em fazer-se e que alguns querem que se não faça! PORQUÉ???

Ao Francisco José Esteves, da Comenda / Gavião soldado da 2308 se ainda por cá andar votos de muita saúde.

*José Manuel Rodrigues Catarina Gaviãoense Imigrado por terras de Ovar*

# Agrupamento de Escolas de Gavião com nova realidade

Este é um ano de profundas alterações no sistema escolar e Gavião não foge à regra.

O Agrupamento de Escolas e Jardins de Infância de Gavião conta com 332 alunos, cinco dos quais no Jardim de Infância do Moinho do Torrão e 15 na Escola Básica de Vale de Gaviões, e ainda 13 no Jardim de Infância e 18 na Escola Básica da Comenda.

Em Gavião há 23 crianças no Pré-escolar, 89 no 1º ciclo do Ensino Básico, 71 no 2º ciclo e 98 no 3º ciclo.

Trocámos impressões com o Conselho Executivo do Agrupamento, presidido por Laureano Heitor e integrando ainda os professores Paulo Jorge, Martina de Jesus e Genoveva Belona.

Na verdade e porque já havia uma oferta de enriquecimento curricular na escola, resultando da intercolaboração entre a Associação de Pais, a Câmara e o Agrupamento, afinal “as

novidades em termos de escola não são muitas” na nossa terra.

O Inglês passa a ser ministrado no 1º ciclo mas já o ano passado era oferecido aos alunos de 4º ano, sendo agora apenas alargado a todo o 1º ciclo, oferecendo-o a Câmara aos 1º e 2º anos e a Escola ao 3º e 4º.

A mesma realidade sucede com a Educação Musical.

Na prática a principal novidade “é o prolongamento das actividades até às 17,30h com componentes de enriquecimento escolar e de estudo acompanhado”, considera o presidente do Agrupamento, Laureano Heitor.

Mas estas alterações “trazem complicações logísticas acentuadas para o Agrupamento e para a Câmara porque as escolas são dispersas” e esse facto “incrementa a dificuldade

na gestão dos recursos”, sublinha Laureano Heitor.

Quanto ao ATL que funcionava na dependência da Associação de Pais, o mesmo mantém-se a dar resposta às necessidades de pais e alunos.

Para a escola, um dos desafios que se colocam é que “as aulas de substituição funcionem todo o ano” e para responder a essa solicitação há dois professores com ‘horário zero’. Trata-se afinal de responder ao grande objectivo de garantir a ocupação completa dos alunos.

Claro que uma escola em que grande parte do corpo docente vem de fora ressentem-se desse facto, mas “a colocação dos professores por três anos vem atenuar esse problema”, reconhece o presidente do Conselho Executivo.

Laureano Heitor aponta ainda



o facto de que este é “um ano de mudança muito grande”, e por isso “há projectos que pararam e outros que terão de renascer”, mas “a visão para o futuro é optimista” já que com as

alterações introduzidas “aumenta a estabilidade”, torna-se possível “uma melhor programação” e por isso “os alunos ganham de um modo geral”.

## Agenda 21 Local

A agenda 21 local do Município de Gavião é uma iniciativa da Câmara Municipal em colaboração com a Associação de Municípios do Norte Alentejano e a Universidade Nova de Lisboa

Com a **Agenda 21 Local** pretende-se aumentar a qualidade de vida no Concelho e evitar que as pessoas tenham de sair para outros territórios em busca de um futuro melhor. A qualidade de vida depende muito das oportunidades de emprego, da existência de um tecido produtivo robusto e gerador de riqueza, de um ambiente social solidário, inclusivo e dinâmico, e da manutenção de um ambiente natural equilibrado, em que os recursos são utilizados eficazmente e a pensar no futuro. Os objectivos e os desafios a enfrentar são muito fortes e por isso a Agenda 21 tem como opção fundamental o trabalho em estreita sintonia entre a autarquia, os actores económicos e a sociedade civil. Há no Concelho trunfos e oportunidades de valor. A Agenda 21 vai aproveitá-los ao máximo para se atingir um bom nível de desenvolvimento para todos.

### Objectivos

Identificar o estado actual do desenvolvimento no Concelho e os seus pontos fortes e fracos;  
 Seleccionar e concentrar as atenções nos desafios prioritários para o desenvolvimento do Concelho;  
 Definir estratégias integradas e propor intervenções bem articuladas para aumentar a qualidade de vida;  
 Aumentar a eficácia das intervenções e promover um desenvolvimento sustentável;  
 Incentivar a cooperação, a concertação e a formação de parcerias entre actores locais;  
 Promover a participação dos cidadãos e de outros agentes locais e responder às suas aspirações;  
 Criar boas condições para se concretizarem as propostas de projectos e outras acções prioritárias;  
 Acompanhar a evolução do desenvolvimento do Concelho através de painel de indicadores;

### Etapas/Actividades principais da A21L

A elaboração da A21L será efectuada em quatro grandes etapas, que se inserem num processo de planeamento integrador e participado:

- Estrutura de Gestão de apoio à A21L;
- Diagnóstico do Desenvolvimento;
- Os vectores de intervenção estratégica;
- O quadro programático de actuações; Concertação e Plano de acção;
- Estrutura de monitorização e Indicadores de sustentabilidade.

A participação do cidadão, das empresas e das associações é fundamental para o sucesso da A21L, na melhoria da Qualidade de Vida do Gavião.

**Está convidado... por favor PARTICIPE!**

Dirija-se à Junta de Freguesia ou à Câmara Municipal, ou contacte-nos através do endereço de e-mail: [a21l@cm-gaviao.pt](mailto:a21l@cm-gaviao.pt)

Município de Gavião

mais qualidade de vida



agenda  
**21**  
 Local

# Festas Populares

## Animação, frango assado e filhós

### Nossa Senhora dos Remédios



A Senhora dos Remédios, “Rainha de Gavião”, como é conhecida, teve a sua festa no fim-de-semana de meio de Setembro. Nas noites de festa, não faltou o bom petisco e os apetitosos frangos no churrasco que levaram muitas pessoas a deslocar-se ao Gavião para jantar. Mas as

estar sempre a ferver”. No entanto, e apesar de ser um trabalho “duro”, porque “custa muito apanhar o calor do óleo durante estas noites quentes”, as cozinheiras adiantam que é algo que gostam de fazer e que pretendem continuar, “assim possamos”.

Os festejos em honra de Nossa Senhora dos Remédios arrancaram na sexta-feira com a quermesse, que chamou muito a atenção dos visitantes, e ao qual se seguiu o arraial com a actuação do grupo “Kid’s da Vinha” e de Cândido Lima. No Sábado, as festas começaram logo pela manhã com a gincana de bicicletas pelas 10 horas no Jardim do Cruzeiro e com o torneio da sueca, cujos prémios variaram entre presuntos, bacalhaus, garrafas de whisky e frangos. Às 18 horas teve lugar um concerto pela Banda Juvenil de Gavião no

coreto, ao qual se seguiu a eucaristia na capela de Nossa Senhora dos Remédios, seguida de procissão para a Matriz. Na procissão das velas foram muitos os fiéis que acompanharam a Nossa Senhora dos Remédios, o Santo António e o São Pedro até à Igreja Matriz, cantando em honra de Nossa Senhora. “De teus filhos mãe bondosa, ouve o hino de gratidão, ó Senhora dos Remédios, ó Senhora do Gavião”, era o hino que ecoava pelas ruas. Após o momento religioso iniciou-se o arraial com a Banda “DeKá”.

O dia de Domingo iniciou-se com o tradicional peditério pelas ruas, acompanhado pela Banda do Gavião. Às 16h30 foi celebrada a missa na Igreja Matriz, à qual se seguiu a procissão para a capela de Nossa Senhora dos Remédios. Após a actuação do grupo de danças “Lagoa Azul” de Alferrarede, o duo Nelson Telles e João Paulo encerraram os festejos.

Para o Padre Adelino Cardoso, as festas em honra de Nossa Senhora dos Remédios “são uma tradição muito, muito antiga, mesmo sendo a Nossa Senhora da Assunção a padroeira de Gavião”. Apesar da festa ser organizada pela paróquia, o Padre Adelino Cardoso confessa que as pessoas estão sempre dispostas a colaborar. “Há uma grande devoção a Nossa Senhora e eles sentem isso como deles e daí toda a sua dedicação”. Com o lucro da festa a reverter a favor da Igreja de Nossa Senhora dos Remédios, Adelino Cardoso adianta que, este ano, “os proveitos serão para o fundo paroquial” e também para “fazer alguns melhoramentos”, que incluem também a Igreja Matriz.

Catarina Lopes

### Outeiros

Só se vai lá de propósito e ficaram conhecidos no grande incêndio de 2003.

Estão naquela ponta do distrito de Portalegre acima do Tejo e entram no número das 13 aldeias da freguesia de Belver do concelho de Gavião.

Beira característica, custa perceber como tão pouca gente consegue tanto.

Dois pequenos aglomerados têm o seu espaço de convívio como conhecemos poucos.

Desde o centro de convívio até à estrutura fixa do recinto de festas, nada ali falta, por vontade do povo.

Visitámos numa destas noites a aldeia e participámos na festa. Ali está construído desde o recinto para baile e o palco, passado pela casa da quermesse e por um outro vasto conjunto de infraestruturas que engloba desde a cozinha para as filhós, tão características da zona, passando pelos balcões de venda de bebidas e muito mais.

Diz-se que nos Outeiros o frango assado sabe sempre melhor e as filhós são do melhor, a par da cerveja bem geladinha. Confirmamos.



célebres filhós ali confeccionadas também foram um dos atractivos da festa. Armandina Maria da Silva e Amélia Gertrudes, de 74 e 83 anos, respectivamente, são as duas cozinheiras das filhós. Há cerca de quatro anos que ambas confeccionam as filhós durante os festejos no Gavião. A razão que as leva a dedicarem parte do seu tempo a esta arte que Amélia Gertrudes aprendeu “a servir na casa das minhas patroas e que melhorei depois de casar” é apenas “por ser a festa em honra de Nossa Senhora dos Remédios”, confessam. No passado também confeccionavam as filhós noutros locais, como é o caso dos Bombeiros de Gavião, “mas eles arranjaram outras e então nós saímos”, revela Amélia Gertrudes.

Na banca das filhós, cujo preço era de 80 cêntimos por unidade, oito mulheres trabalhavam com afinco, pois a procura era muita. Enquanto umas cortavam a massa, outras colocavam-na na frigideira e outras polvilhavam-na com açúcar. Utilizando cerca de quarenta quilos de massa, “que já trouxemos preparados”, Armandina Maria da Silva confessa que o “segredo” para fazer as filhós consiste em “estar sempre a mexê-las, senão não empolam”. O tempo de cozedura ronda os três minutos, mas o essencial é “o óleo

### Vale da Vinha

Decorreu a festa da comunidade da aldeia de Vale da Vinha, na freguesia de Margem Gavião.

Faz precisamente três anos que a aldeia que extrema com a Ferraria da freguesia de Comenda foi invadida pelo fogo, tanto e de tal ordem que até as batatas arderam.

Esta é uma aldeia pobre e simples dos vales, assim denominados os povoados dos antigos domínios da todo-poderosa Casa de Bragança.

Ao longo de séculos as pessoas nasceram e morreram aqui, gerações após gerações, escravizadas nesse domínio do qual só foram libertadas por Mouzinho da Silveira, fundador do Portugal moderno.

Mouzinho, num dos seus episódios de fuga, diz a lenda que foi nesta aldeia que esteve escondido dos seus perseguidores.

“Quero que o meu corpo seja sepultado no cemitério da ilha do Corvo, a mais pequena das dos Açores, e se isto não puder ser por qualquer motivo, ou mesmo por não querer o meu testamenteiro carregar com esta trabalhadeira, quero que o meu corpo seja sepultado no cemitério da Freguesia de Margem, pertencente ao concelho do Gavião; são gentes agradecidas e boas, e gosto agora da ideia de estar cercado, quando morto, de gente que na minha vida se atreveu a ser agradecida.”

É uma peça extraordinária este testamento.

No cemitério ali perto, em Vale de Gaviões, repousa Mouzinho, transportado em caixão ordinário, conforme a sua vontade. E no centro da mesma aldeia de Vale de Gaviões, aldeia-sede da freguesia de Margem, ergue-se o seu busto.

O povo foi libertado, mas continua a ser um povo bom, simples e humilde. Tão bom, tão simples e tão humilde que agradece a presença de alguém de fora que ali se desloca.

Há um ano atrás, a exorcizar o fantasma do fogo, foi inaugurada a nova igreja, substituindo no mesmo local aquela que havia ardido. O empenho de muitos e desde logo o do pároco, Pe. Adelino Cardoso, mas principalmente a vontade tenaz e o compromisso assumido do presidente da Câmara, Jorge Martins, fizeram da igreja o ponto chave de recuperação desta comunidade, mesmo contra as burocracias de um apregoadado Fundo de Solidariedade.

A comunidade reencontrou-se consigo própria na igreja, edifício comunitário. E do recinto da festa que ardeu, novo recinto se fez.

No domingo voltou a haver lágrimas nos olhos das gentes, mas o fantasma do fogo já passou e o povo volta a ganhar coragem para

o seu trabalho de sempre.

As imagens novas de Nossa Senhora e de S. José saíram à rua nos seus andores também novos (tudo ardeu em 2003) e se houve lágrimas, e houve, julgamos que foram de alegria, porque um povo volta a viver a normalidade de uma vida simples e humilde de gente boa.

Nesta que é uma das mais humildes aldeias deste distrito tão grande, aprendemos a grandeza de se ser pequeno, e de sendo tão pequeno ser-se capaz de dar tanto.

Para o Pe Adelino, agora “é tempo de usufruir dos momentos bons e belos, que os dolorosos já passaram e há que saber dar graças”, reconhecendo que agora se vive já um momento de “maior naturalidade, de esperança e júbilo nas pessoas”.



O MAIOR INVESTIMENTO DE SEMPRE NO CONCELHO

# Beneficiação do regadio da Ribeira de Margem

São 292 hectares e 190 agricultores abrangidos pelo projecto de Beneficiação do Regadio Tradicional da Ribeira de Margem, num investimento total de cerca de dois milhões e meio de euros (meio milhão de contos), o qual é financiado na totalidade pelo Programa Agris.



Desde que a memória alcança que na zona da Ribeira de Margem, nas freguesias de Comenda e Margem do concelho de Gavião, existe um sistema de rega constituído por açudes e levadas em canais abertos na terra e que transportam a água até às parcelas a regar.

Aqui, durante séculos, foi o celeiro do arroz de toda uma vasta região em redor e até as memórias do paludismo, provocado pelos mosquitos das águas salobras, fazem parte da história de Gavião.

A beneficiação que se vai iniciar

de toda a zona abrangida pelo regadio tradicional de Margem contempla a substituição dos actuais açudes por estruturas que dispensem os trabalhos de construção anual, assegurando a manutenção da secção transversal da ribeira, a redução das perdas por introdução nas levadas, a melhoria das condições de trabalho dos agricultores no período de rega e a racionalização das infra-estruturas de rega, agrupando-as sempre que possível por forma a reduzir custos.

Actualmente ao longo da

Ribeira de Margem e das linhas de água afluentes Ribeira do Arneiro, Ribeiro do Vale de S.João, Ribeira do Vale da Vinha, etc. estão contabilizados cerca de 60 açudes e 71 levadas com um comprimento de 44,6 quilómetros, duas das quais fornecem água a moinhos e lagares.

Actualmente o tipo de agricultura praticado é de auto-consumo e foi oficialmente reconhecido o interesse social deste projecto que nasceu em 1999.

Foi constituída a Associação de Agricultores das Ribeiras da Venda e Margem, a Câmara de Gavião assumiu os encargos com o projecto e o mesmo foi desenvolvido por uma empresa reconhecida, a Hidroprojecto.

Finalmente o mesmo veio a ser aprovado no âmbito do programa Agris e será a própria Câmara de Gavião a assumir a liderança da obra, tendo a Assembleia Municipal votado unanimemente essa decisão.

Área a beneficiar . . . 292 ha  
Nº de explorações . . 190  
Nº de açudes . . . . . 47  
Rede de rega . . . . . 42 Km

## Descrição da obra

Substituição dos açudes actuais, construídos em terra, pedra e madeiras, por estruturas de carácter permanente que dispensem os trabalhos de reconstrução anual.

Impermeabilização das levadas para reduzir as perdas de água por infiltração.

Racionalização das infra-estruturas, agrupando-as para reduzir custos.

Os açudes serão do tipo móvel, constituídos por comportas de madeira apoiadas em encontros em betão armada, possibilitando a retenção da água.

Quanto à impermeabilização das levadas, sempre que possível em termos técnicos serão

utilizadas condutas enterradas, optando-se pela solução de canal nas zonas de perímetro mais planas, isto porque as baixas velocidades de escoamento e a insuficiência da carga hidráulica não permite assegurar a carga mínima nas bocas de rega.

O projecto prevê a possibilidade, em termos de futuro, de ser feita a introdução de bombagem à cabeça, e a rega por sistema gota a gota.

Quanto aos canais, de secção tipo rectangular, serão construídos em betão.

Haverá ainda bocas de rega cujo objectivo é a distribuição de água a vários regantes a partir da rede principal.

## Câmara lidera o processo

Para o presidente da Câmara de Gavião, Jorge Martins, que despoletou a candidatura agora contemplada com o financiamento total da obra, incluindo o projecto, “desde sempre se reconheceu que os terrenos do vale da Margem são os mais férteis do concelho e de maior potencial agrícola”, ao que acresce que “a água é um recurso estratégico”.

Apesar de a Câmara “não estar vocacionada” para este tipo de intervenções, “envolveu-se e suscitou a criação de uma Junta de Agricultores de todas as localidades”, isto em Maio de 1999. Para além disso “a Câmara assumiu com determinação os encargos com o projecto”, na ordem dos 50 mil euros, e depois “formulou-se a candidatura”.

Entretanto agora “a estrutura de gestão do Agris e o Ministério da Agricultura impuseram que o dono da obra seja a Câmara”, pelo que a autarquia só podia assumir essa mesma responsabilidade e assim vão ser lançados os concursos para a construção e para a fiscalização

da obra que deverá realizar-se entre 2007 e até finais de 2008, até porque em teoria há 24 meses para executar a obra mas durante o período de chuvas não é possível trabalhar.

Facto é que toda a zona de Vale da Vinha, Ferraria, Vale de Bordalo, Moinho do Torrão, Vale de Gaviões, Vale da Madeira, Vale do Gato, Vale de S.João e Vale do Junco, zona essa de elevado potencial agrícola e de abundância de água, vai ver o seu regadio tradicional com uma adequada gestão da água.

Se hoje já não existem os grandes arrozais e se a realidade da agricultura sofreu uma profunda alteração nos últimos anos, o que é verdade, não é menos verdade que aqui essa mesma agricultura ainda representa um importante complemento em termos de economia familiar, o que levou mesmo à declaração de reconhecimento de interesse público deste projecto que assim consegue não só transformar-se numa realidade, como obtém mesmo um financiamento total.

### CARTÓRIO NOTARIAL DE PONTE DE SOR De Maria Cristina Marques da Cruz Manso

#### CERTIDÃO

— — Certifico, para efeitos de publicação, que por escritura lavrada em quinze de Novembro de dois mil e seis, exarada de folhas dezanove e seguintes, do Livro de Notas para Escrituras Diversas número vinte e um, do Cartório Notarial de Maria Cristina Marques da Cruz Manso, sito na Rua Vaz Monteiro, número dezanove, rés do chão, Ponte de Sor, se encontra exarada uma escritura de justificação notarial, na qual Manuel Alves e conjugue, Maria Lourenço, casados sob o regime da comunhão geral, naturais da freguesia de Margem, concelho de Gavião, onde residem na Rua Principal, 45, Vale de Gaviões, contribuintes fiscais, respectivamente, números 106937790 e 106937782, se declaram, com exclusão de outrém, donos e legítimos possuidores do seguinte prédio:

— — Urbano, sito na Rua Principal, número quarenta e cinco, Vale de Gaviões, freguesia de Margem, concelho de Gavião, composto por casa de habitação de rés-do-chão, com área de cinquenta e dois metros quadrados, não descrito na Conservatória do Registo Predial de Gavião, a cuja área pertence, inscrito na matriz respectiva, em nome do justificante marido, sob o artigo 1.022, com o valor patrimonial tributário de 1.071,65€, a que atribuem igual valor.

— — Que, porém, eles, primeiros outorgantes, não são detentores de qualquer título formal que legitime a posse do aludido prédio, para, assim, poderem registá-lo na Conservatória, o qual adquiriram, por doação verbal efectuada no ano de mil novecentos e quarenta e um, por João Alves e conjugue, Hermínia Marques, casados sob o regime da comunhão geral, residentes na Rua Principal, 45, Vale de Gaviões, Gavião, já falecidos.

— — Que, no entanto e desde a referida data da aquisição, eles, primeiros outorgantes, estão na sua posse, usufruindo-o, constituindo o prédio a sua casa de morada de família, fazendo nele obras de conservação e/ou beneficiação, quando necessárias, pagando as respectivas contribuições, tudo com ânimo de quem exercita direito próprio, sendo reconhecidos como seus donos por toda a gente, fazendo-o de boa fé, por ignorarem lesar direito alheio, pacificamente, porque sem violência, contínua e publicamente, porque à vista e com conhecimento de toda a gente, sem oposição de ninguém e tudo isto por um lapso de tempo superior a vinte anos.

— — Que dadas as características enunciadas de tal posse, adquiriram o dito prédio por Usucapião, título este que, por sua natureza, não é susceptível de ser comprovado pelos meios normais, mas que invocam para justificar o seu direito de propriedade para fins de registo.

— — Está conforme o original.

— — Ponte de Sor, 15 de Novembro de 2006.

— — A Funcionária: Maria José Oliveira

Conta registada sob o n.º 2.430

Emitido recibo

Projecto de execução	42.398,00 euros
Açudes	189.538,31 euros
Rede de rega	1.882.781,25 euros
Outras acções (estaleiro, obras)	118.791,75 euros
Acompanhamento e fiscalização	209.151,60 euros
<b>Total</b>	<b>2.442.660,91 euros</b>

## A Voz(s)... dos Livros

Por João M. A. Florindo

### O encalhe do n/m "Zambézia" na costa de Moçambique

José Carlos Lobato Ferreira, Edição do Autor, s/d, 71pp

Através dum amigo tomei contacto através do empréstimo desta obra, cujo autor, conterrâneo belverense, é bastante conhecido pela publicação da Monografia da Antiga Vila de Belver (da Ordem de S. João do Hospital), em 1ª edição, em 1984, e em 2ª pela Câmara Municipal de Gavião, e não só, também pela palestra "Da Marinha Mercante às Artes Gráficas uma Experiência Profissional".

O autor, engenheiro da escola náutica de formação, ligado profissionalmente à marinha mercante, resolve contar-nos, em relato na primeira pessoa, depois de alguma insistência familiar (as netas que queriam que passasse para o papel as estórias orais) e da recolha de material ao longo do tempo, assim como a descoberta das notas de viagem transviadas, informações inseridas no prefácio.

Vijamos! O livro relata-nos viagens por mar, mas não só, temática tão querida dos portugueses desde sempre, e os problemas nelas surgidas. De Lourenço Marques à Escócia, viagem de vinte e tal dias pela costa moçambicana até Androssan, para assistir a alguns aspectos da construção naval do "Zambézia". Assumindo-se o autor como um dos protagonistas, o outro era o seu Comandante Bravo, dá-nos indicações, precisas geograficamente, pequenos diálogos ocasionais, retratos de pessoas com quem contactaram, informações sobre alimentação, clima, dificuldades de comunicação, enfim vivências que o contacto com o outro sempre proporcionam.

O autor, na altura com vinte e poucos anos, desempenhando a função de 3º Oficial Maquinista, dialoga com o leitor, narratório explícito da sua narrativa de viagem, mostra-lhe experiências e dá-lhe explicações técnicas, fotos, registos e notícias, portuguesas e estrangeiras, para se centrar no navio "Zambézia", da Companhia Nacional de Navegação



portuguesa.

Más condições atmosféricas, ciclones... mas também um olhar crítico para as relações comerciais e para a exploração humana da zona... O Encalhe do "Zambézia" num bico de coral, relato vivo e dinâmico, num visualismo descritivo envolvente... o naufrágio... a reparação...

Terminada a comissão de serviço do autor, o seu "Zambézia" foi perdido da vista, mas não do seu pensamento: dez anos mais tarde, com a passagem do ciclone "Claude" voltou a estar em risco com avarias graves...

Em finais dos anos setenta o navio perdeu-se, então com o nome de Cape Coast na Costa do Laomé, África Ocidental... Que descanse em paz!

Opúsculo da nossa Literatura de Viagens, relato de marinagem lusa, memória autobiográfica escrita com o distanciamento de quase cinquenta anos, merece o nosso olhar, porque impregnado, também, além de outros, daquele sentimento tão português: a saudade...

[jflorindo@portugalmail.pt](mailto:jflorindo@portugalmail.pt)

## Por Terras de Santo Antão

### 3 - A partida

Continuamos a registar as impressões colhidas e trazidas das Terras de Santo Antão, assim chamada porque foi descoberta ou achada, por navegadores portugueses, no dia 17 de Janeiro do ano de 1462, dia este consagrado no calendário a Santo Antão, por isso o seu nome.

- Num dos dias em que visitámos as escolas do concelho do Paul, fui abordado por um rapaz, que aparentava ter uns 15 ou 16 anos, que me perguntou se a carrinha que nos transportava ainda seguia mais para cima, apontando as montanhas mais altas. Na impossibilidade de lhe fornecer uma informação correcta, indiquei-lhe uma das pessoas que nos orientava nas visitas.

Estabeleceu-se, assim, o diálogo, agora em crioulo, entre o informador e o informado.

Soube, posteriormente, que esse rapaz, que me tinha inicialmente abordado, era um aluno do ensino secundário, que estava ali a descansar para retomar o caminho em direcção a sua casa e que pretendia uma boleia na carrinha, para o lado das montanhas mais acima. Soube ainda que este aluno, todos os dias, para frequentar as aulas, fazia duas horas e meia de caminhada a pé, com mais outro tanto no regresso a casa, onde viviam os seus pais na montanha distante.

Firme vontade de aprender, paga por tão duro sacrifício...

Porque fiquei impressionado com a determinação deste rapaz, cujo nome não registei, procurei ainda saber do seu aproveitamento como aluno. Mais tarde tive conhecimento que era um bom aluno, apesar do sacrifício a que era forçado num percurso diário através das montanhas. Belo e admirável exemplo digno de ser conhecido e apreciado, pelas jovens camadas estudantis do nosso concelho.

- Recordo aqui também o sacrifício deste povo que nesta ilha viveu durante o antigo regime de Oliveira Salazar.

Da industrialização da cana açúcar resulta um subproduto obtido por destilação que é o "grogue" ou seja uma aguardente de cana. A sua obtenção tem ainda hoje, como noutros tempos, uma repercussão económica bastante significativa.

Naquele tempo, viviam-se as determinações impostas pela chamada "lei seca". O governo português, de então, proibia também a comercialização livre do "grogue".

São Vivente é a ilha em frente, mais próxima, com uma dinâmica comercial mais importante e com um porto de mar de maior amplitude e movimento.

O contrabando era a solução para angariar alguns proventos, vencendo a escassez dos meios, na época, por alguns santantonenses mais ousados, em que pela calada da noite, navegando em barcos frágeis, se aventuravam levando o "grogue" apetecido, por um mar agitado com fortes ventos e empestado de tubarões.

Foram muitas as embarcações que

nafragaram, sepultando o espírito de aventura ou a esperança de encontrar uma vida melhor, num vasto mar, tantas vezes tumultuoso.

Por todas as tragédias acontecidas, em Porto Novo vemos junto ao mar a estátua duma mulher de lenço na mão, em gesto de adeus ao marido ou pai do filho ainda criança, que com a outra mão afaga no ombro. É a dor do adeus -, assim chamada como símbolo do sofrimento e do sentimento que expressa o povo santantonense em especial e o povo cabo-verdiano em geral, na partida em procura dum futuro melhor.

- Curiosamente, nós também partimos da ilha de Santo Antão, no dia 17 de Janeiro, precisamente, 544 anos depois de, no mesmo dia, ter sido achada.

Subimos as montanhas que à chegada, a 13 de Janeiro, havíamos percorrido em sentido contrário, de Porto Novo para o Paul.

Saimos bastante cedo pela estrada sinuosa onde o nevoeiro se fechava cada vez mais, à medida que subíamos, numa impressão de chuva miudinha produzida pela condensação da água das densas nuvens que nos tocavam e que sentíamos na pele durante uma paragem que fizemos.

Era o nosso adeus envolto num manto de nuvens...

Chegámos a Porto Novo e partimos até à ilha de São Vicente por um mar revoltado e agitado, que dava banho a alguns passageiros que seguiam na embarcação, ao mesmo tempo que a outros revolia os estômagos e provocava neles um comportamento de manifesto enjoo.

### À hora da partida

À hora da partida,  
Da Ilha de Santo Antão,  
As nuvens da montanha  
Se adensaram!...

Esta sensação,  
Coisa estranha,  
De ter de sair  
E querer ficar!...

À hora de partir,  
O Mar se agitou  
E aquela nuvem  
Da montanha  
Chorou.

À hora da partida  
Eu quis ficar,  
Mas parti...  
Porém, jurei  
Que havia de voltar.

Jorge Santos

PJB

**IMPRITEJO**  
ARTES GRÁFICAS, LDA.

**NO MERCADO REGIONAL  
UM SÍMBOLO DE QUALIDADE**

Revistas, Jornais, Cartazes, Ofícios, Cartões, Facturas, Envelopes, Mailings,  
Fotolitos, Folhetos, Publicitários, Convites de Casamento, ...  
**UM MUNDO EM PAPEL**

Tel: 2116383001 \* Fax: 211638342 \* Telex: 96381906 \* Zona Industrial de Gavião - Lote 9 - Apart. 57 - GAVIÃO  
E-mail: [impritejo@mail.telepac.pt](mailto:impritejo@mail.telepac.pt) \* <http://impritejo.no.sapo.pt>



# ETA da Comenda entra em funcionamento



A população da Comenda tem agora ao seu dispor uma melhor qualidade da água, resultado da entrada em funcionamento da Estação de Tratamento de Águas. Apesar de o Sistema de Tratamento se encontrar instalado na Comenda desde meados de Agosto, a estação apenas foi inaugurada ao final da manhã de quarta-feira, porque, até ao dia 8 de Setembro permaneceu em fase de testes. As melhorias introduzidas no Sistema da Comenda enquadram-se num conjunto de iniciativas que a Águas do Norte Alentejano (AdNA) tem desenvolvido junto dos municípios abrangidos pelo Sistema Multimunicipal do Norte Alentejano, no sentido de assegurar a boa qualidade da água distribuída às populações, provenientes das origens de águas subterrâneas, ainda em utilização. Estas medidas destinam-se a vigorar até à implementação da solução definitiva do Sistema, que no caso da Comenda será efectuada a partir da captação e respectiva Estação de Tratamento da Póvoa, actualmente em fase de construção. Apesar da Estação

da Póvoa estar concluída para o ano, João Silva da Costa, administrador delegado da AdNA, declarou que “nós quisemos que desde já a população da Comenda tivesse água com a qualidade cada vez melhor”, embora “a qualidade não fosse má”, sendo que neste momento “ficou bastante melhorada com um nível de qualidade muito boa”.

Perante a presença do presidente da Junta da Comenda e de técnicos da Câmara do Gavião e da AdNA, João Silva da Costa mostrou-se “muito satisfeito” por estar “tudo a correr bem” com a ETA da Comenda, cuja solução foi encontrada “sem grande custo”, porque o investimento rondou “os 25 mil euros”. Revelando que apesar de ser uma ETA “pequenina”, o administrador da AdNA declarou que “para nós as populações são todas iguais, sejam grandes ou pequenas concentrações urbanas, tratamos todos com grande respeito”. A partir de agora, o povo da Comenda, que já dispunha de água em quantidade, passa agora a ter garantida também a sua

qualidade, que, de acordo com João Silva da Costa resultou de uma solução conjunta entre a AdNA e o município de Gavião. “É um passo pequenino, para uma solução integrada que esperemos que seja grande”, sublinhou. A tecnologia instalada no Sistema da Comenda é composta por um processo de tratamento que integra uma etapa de Pré-Oxidação, Coagulação/Floculação, Filtração e Desinfecção, permitindo assim efectuar um tratamento adequado às características da água bruta captada no Furo da Comenda, nomeadamente no que respeita à redução da presença de metais, que começaram a aparecer na sequência dos anos de seca. “É um sistema robusto, que funciona praticamente automatizado, havendo apenas uma supervisão humana”, frisou o administrador da AdNA. Garantindo que a água “está a ser tratada nas devidas condições”, João Silva da Costa revelou também que, a curto prazo, irá ser implementado em Vale Vilão (Ponte de Sor) um sistema semelhante ao da Comenda, o que demonstra que “estamos cá para resolver tecnicamente o que seja necessário para garantir às populações a água em quantidade e em qualidade adequada”, sublinhou. No entender do administrador da AdNA, o preço da água é hoje “muito barato”, porque “nós pagamos menos por metro cúbico de água do que por duas garrafas de litro e meio compradas nos supermercados” e cuja qualidade “é ao mesmo nível”. “Pelo preço de duas garrafas de água nós fornecemos mil litros”, elucidou. A inauguração da ETA da Comenda é um momento que “reporta alegria para nós”,



confessou Jorge Martins, presidente da Câmara Municipal do Gavião, porque “corresponde a uma melhor prestação de serviços na qualidade de água que se disponibiliza às pessoas da Comenda”. Afirmando que na freguesia havia problemas, não com a quantidade de água, mas sim com a qualidade, Jorge Martins revelou que, sendo o município accionista do Sistema Multimunicipal de AdNA “tinhamos vontade de resolver este processo o mais rapidamente possível”. “Apelámos à intervenção, ao apoio, à qualidade técnica e à competência deste domínios

instalados na AdNA”, sendo que a solução técnica “veio a ser encontrada, foi definida e implementada” e “para nosso contentamento, hoje está a funcionar em pleno, garantindo uma melhor qualidade de vida às pessoas desta freguesia”, disse o autarca. Presente na cerimónia, esteve também Rui Paulino, presidente da Junta de Freguesia da Comenda, que agradeceu a resolução do problema, o que permite que, a partir de agora, a população “possa consumir água à vontade”.

## ETAR pronta brevemente



Outro momento importante para a freguesia da Comenda aproxima-se a largos passos com a construção da Estação de Tratamento de Água Residuais (ETAR). Segundo Jorge Martins, presidente da Câmara Municipal de Gavião, “esta é uma velha reivindicação” que se iniciou “há alguns anos” com o desenvolvimento dos estudos tendentes a encontrar uma solução técnica adequada que “acabou por ser encontrada”, confessa. O desenvolvimento do processo foi entregue ao Sistema Multimunicipal de Águas do Norte Alentejano, empresa que também tem competências na área do

saneamento e “o concurso avançou”. No entanto, no decorrer do processo “surgiram algumas questões que tiveram que ser observadas, em termos técnicos”, revela Jorge Martins, salientando que o projecto “teve que ser corrigido”. Passada essa fase e encontrando-se a obra já adjudicada, muito em breve, e de acordo com o administrador delegado das Águas do Norte Alentejano, “se tudo correr bem”, Jorge Martins declara que “daqui a sete ou oito meses teremos o tratamento das águas residuais da Comenda a funcionar cumprindo integralmente as exigências

legais”. Quanto às vantagens que a ETAR trará para a população desta pequena freguesia do concelho de Gavião, Jorge Martins afirma que, tanto a ETA, como a ETAR “são indiscutivelmente focos indutores de uma melhor qualidade de vida para os seres humanos”, mas também “uma melhor qualidade ambiental para todo o ecossistema e para toda a envolvente desta mesma comunidade”, que “nós consideramos da maior relevância quando estamos num território bonito, ambientalmente equilibrado e onde se vive bem”.

MOSTRA DE ARTESANATO E

# Uma viagem pelo r

## A gastronomia tradicional, mas também o artesanato conduziram centenas

Considerado como o certame-rei da gastronomia regional, a Feira de Artesanato e Gastronomia (FAG) do Gavião representa, para Jorge Martins, presidente da Câmara Municipal, "uma aposta renovada, na convicção de que é um contributo para a divulgação das nossas potencialidades e na promoção do nosso concelho". Aqui, o importante é mesmo a qualidade e variedade dos pratos apresentados, que vão desde a sopa seca às migas de feijão com couve e bacalhau assado, passando pelo arroz de lampreia, de entre muitos outros pitéus que se assumem emblema de autenticidade e bom gosto nesta terra de encontro entre o Alentejo, a Beira e o Ribatejo.

A animação, o convívio, a variedade dos pratos regionais e também do artesanato foram apenas algumas das características que estiverem presentes e que marcaram o certame desde o primeiro ao último dia. No "magnífico e aprazível" espaço do Jardim do Cruzeiro, a vertente da exposição e da gastronomia "enquadram-se de uma forma muito perfeita", declara Jorge Martins, salientando que à medida que os anos vão passando, o certame "vai consolidando e fidelizando uma clientela que gosta de vir até aqui". As crianças também não foram esquecidas. Com vários insufláveis espalhados pelo Jardim, os mais pequenos passaram horas neste espaço. Revelando que esta preocupação com as crianças "já tem vindo a acontecer", o presidente da Câmara de Gavião reconhece que os insufláveis são também uma oferta "interessante", na medida que "as crianças estão felizes, estão ocupadas e os pais acabam por ficar mais tranquilos quer visitando os stands, quer saboreando os magníficos paladares da nossa gastronomia tradicional". Uma vez que a procura vai aumentando de ano para ano, a autarquia acrescentou mais um restaurante nesta 15ª edição da Feira de

Artesanato e Gastronomia. Em vez dos habituais quatro espaços, os visitantes contaram com um novo restaurante. "Esta é uma oportunidade para fazer negócio, mas também para divulgar a oferta gastronómica que existe no concelho", afirma Jorge Martins. No entanto, o autarca salienta que "a matriz do evento mantém-se", uma vez que "o espaço não dá muitas alternativas". No seu entender "perde-se" quando se mexe na organização dos espaços da gastronomia, dos stands e do palco e portanto, "se se está bem não se muda nessa matéria", sublinha.

Incorporar os pratos tradicionais do concelho do Gavião nos restaurantes é um objectivo que a autarquia, ao longo do ano, vai conseguindo alcançar. Mas é na Feira de Artesanato e Gastronomia que esse objectivo é cumprido "à risca". "Este espaço é apenas uma ocasião de afirmação, divulgação e de suscitar novos clientes", confessa Jorge Martins, salientando que no Jardim do Cruzeiro confluem gente de um vasto território, que vai desde Abrantes, Castelo Branco, Ponte de Sor e Portalegre. "São pessoas que têm o bom hábito de gostar de vir a Gavião nestes dias". O serviço de qualidade por parte dos restaurantes presentes na mostra, que respeitam aquilo que são os pratos tradicionais do repertório gastronómico do concelho conduzem a uma procura por parte dos visitantes que gostam daquilo que saboreiam e que por essa razão acabam sempre por voltar ao Gavião no ano seguinte. "Está-se bem aqui. Saboreia-se de uma forma tranquila e simpática a nossa gastronomia tradicional", confessa o presidente da Câmara, sublinhando que no Gavião "cumpre-se o desígnio de afirmação e de valorização do nosso património gastronómico que é muito importante".

Para gastar as calorias ganhas durante o

jantar, a autarquia também preparou um vasto programa de animação que, este ano, foi vivido com "algum aperto e restrição orçamental", de acordo com Jorge Martins. No entanto, o autarca salienta que o programa é "variado" e "foi do agrado das pessoas que aqui vieram". Durante os quatro dias (de 13 a 16 de Julho) passaram pelo palco instalado no Jardim do Cruzeiro o Grupo Canto da Terra, o Grupo de Cantares Terras de Guidintasca, de Belver, que trouxeram também o Grupo de Cantares Terra Azul, do Faial, Açores. A noite de Sábado foi animada pelo Grupo Zimbro, autor do tão conhecido êxito "Apita o comboio" e no Domingo foi a vez do conhecido Boss AC.

Sendo a FAG do Gavião um evento já que conta com uma certa tradição e que de acordo com Jorge Martins tem conseguido fidelizar clientela que "gosta de vir a este nosso espaço e de provar a nossa gastronomia", o autarca afirma que o certame é uma aposta que se "renova".

Para Ceia da Silva, presidente da Região de Turismo, a FAG é "uma aposta claramente na divulgação da gastronomia", sendo também "um esforço da Câmara para não se perderem os pratos mais tradicionais". Neste sentido, Ceia da Silva defende que se torna necessário o surgimento de restauração de qualidade que possa dar corpo a este estímulo da Câmara na Feira.



## A GASTRONOMIA DE GAVIÃO

## O mundo dos sabores

Pratos do concelho foram os atractivos que em Julho atraíram milhares de visitantes a Gavião.

## Os tradicionais pratos de Gavião

Gavião é um concelho conhecido pela "extraordinária" gastronomia. Deste modo, e como não podia deixar de ser, na Feira de Artesanato e Gastronomia, os pratos típicos continuam a ser o grande desafio, na medida em que é preciso cativar os clientes que, todos os anos, fazem uma romaria a este mundo de bem comer. Este ano, e contando com a presença de mais um restaurante, os visitantes tiveram a oportunidade de saborear a sopa seca, as migas, a miolada, a sopa grossa, o bolo finto com queijo, entre muitas outras especialidades, nos cinco espaços que se encontravam no Jardim do Cruzeiro.

Em conversa com os responsáveis e com as cozinheiras de cada um dos restaurantes tivemos conhecimento do modo de preparação de alguns dos pratos tradicionais do concelho. No entanto, algumas das cozinheiras fizeram questão de não revelar alguns dos "segredos" que utilizam na sua confecção.

## Café snack-bar "O Manel"

Entre muitos outros pratos que Manuel Neves tinha à disposição, a receita que nos quis dar foi a de "Açorda de ovas com sável frito". Garantindo que "não é um prato muito trabalhoso", porque demora apenas meia hora a confeccionar e também porque "gosto muito de o fazer", Manuel Neves revela que para se



preparar são apenas necessárias ovas, pão, coentros e sável frito com farinha de milho. A preparação das migas "não é nada de especial", uma vez que "se prepara como uma miga normal".



Com uma mostra de artesanato e de produtos bastante diversificada, no sector expositivo a predominância foi para as actividades desenvolvidas no concelho. Queijo, bolos, vinho, doces, charcutaria, mas também as bonecas e a cortiça tudo aqui estava representado. No sector expositivo a autarquia procurou representar todas as actividades que caracterizam Gavião "dando uma imagem daquilo que é a diversidade rica do nosso município", declara Jorge Martins. Assim, tínhamos também bancas da Robinson, Valnor, MJT Fábrica de Cortiça e o Vinho da Margalha. A marcar presença no certame há sete anos "por convite de António Estevinha", a doceira Maria do Carmo Infante revela que já anda nestas "andanças" há cerca de 10 anos e "gosto muito daquilo que faço", frisa.

## Restaurante "O Marinheiro"

Aqui, a receita do "Arroz de Lampreia" foi-nos fornecida por Clara Delgado Pires. Cozinheira há 22 anos declara que "gosto de fazer aquilo que faço" e, no que ao futuro diz respeito "ainda pretendo continuar durante mais uns anitos".

Quanto à confecção do "Arroz de



Lampreia", prato muito apreciado, são precisas cebolas, alhos, azeite, louro, noz-moscada, vinho tinto, coentros, lampreia e sangue de lampreia. Depois, num tacho "colocam-se todos os ingredientes a ferver baixinho". Para além deste prato, Clara Delgado Pinto também apresentou outros, como a "Miga de batata com entrecosto frito", "Ensopado de borrego" e "Ensopado de javali".

## A variedade dos expositores

A tomar conta de um café no Mercado Municipal do Gavião, Maria do Carmo Infante faz todos os seus bolos em casa. Este é um trabalho ao qual se dedica de "corpo e alma", sendo que é preciso "muito espírito e vontade" para fazer os doces, sem que nada corra mal. Confessando que até ter saúde pretende continuar a trabalhar nesta área, Maria do Carmo Infante declara que as suas especialidades são as broas fervedas, cristas de galinha, bolo de chocolate, bolo de noz, salame e bolo de amêndoa. No entanto, a filha e a azevia são os bolos que, anualmente, têm tido mais saída. No que diz respeito à Feira, a doceira acredita que este ano está "muito fraca". "Está a decorrer mais devagarinho do que é habitualmente", sublinha. As bonecas de trapos de Maria Minda Antunes são

## Snack-bar restaurante "Ribeira da Venda"

A participar na feira pela primeira vez, Raquel Fernandes, filha da proprietária do snack-bar da Comenda confessa que "foi um tiro no escuro", porque "não sabíamos o que iam vender". Mas o negócio acabou por correr bem, porque clientela foi coisa que não faltou no seu



restaurante.

A doçaria também marcou presença na Feira de Artesanato e Gastronomia. Um dos doces apresentados foi o "Bolo finto com queijo", uma iguaria típica da Comenda. Para se fazer basta apenas massa de pão, azeite, erva-doce, ovos, açúcar, farinha, um pouco de aguardente e queijo da região, nomeadamente de Nisa. O modo de preparação "é igual ao de qualquer bolo normal", confessa a cozinheira, que salienta que é um bolo que demora "cerca de três horas a preparar, porque vai a levedar".

também uma referência na FAG de Gavião. Para este ano as novidades foram o Noddy, as bruxinhas, os aventais e as mochilas para os mais pequenos. Mas à venda também estavam bonecas variadas, caixinhas decorativas e alguns quadros que Maria Minda vai pintando, pois esta é também uma arte pela qual tem muito gosto. A arte de começar a fazer as bonecas surgiu por acaso. Foi a sua filha que começou a fazer as bonecas de trapos no ano de 1985 "e eu, apesar de ralar com ela, continuei a fazê-las quando ela casou". Para ocupar o tempo nos dias que correm, até porque "a venda também é fraca", Maria Minda Antunes faz também pintura e Arraiolos. "Gosto muito do que faço" e por essa razão "vou continuar com este meu trabalho", confessa.



## Clube Gavionense

Contando já com quatro anos de presença na FAG, Paulo Ferreira, coordenador da secção de futebol confessa que o restaurante "funciona como uma receita para o clube". No entanto, salienta que este ano o certame "está mais fraco do que o ano passado". Em termos de receitas, Paulo Ferreira adianta que, desde o



início, "a Sopa Grossa foi sempre a nossa ideia", assim como a "Açorda de Ovas com Solha frita" "que a D. Manuela faz à maneira", sublinha.

Para comprovar a veracidade da afirmação fomos até à cozinha ter com a D. Manuela, uma cozinheira que confessa que esta é uma profissão que "sempre gostei". A receita que nos forneceu foi a "Sopa Grossa". Para preparar esta receita tradicional é necessário grão, carne de porco, orelha, chispe, chouriço, mouro, batatas, cebolas, tomate, couve e massa. Quanto à preparação, a cozinheira revela que, primeiramente, coze-se o grão e à parte a carne que ao fim de cozida é cortada em bocadinhos pequenos. De seguida a carne junta-se ao grão, colocando também as batatas aos quadrados, a cebola, o tomate e a couve. Por fim, deita-se a massa e uma mão cheia de hortelã, deixando cozer tudo e serve-se. A cozinheira Manuela adianta que este é um prato que "dá algum trabalho", uma vez que "as coisas têm que se cozer em separado".

## Centro Social da Margem

Recordando que o Centro foi "cobaia", há quatro anos, na nova inovação da Gastronomia de Gavião, em que os restaurantes e associações da região foram convidados pela autarquia a fazer parte do certame, Graciosa Chambel, directora do Centro Social da Margem, confessa que o facto de a instituição aqui estar



representada "tem importância em termos financeiros". "Representa o lucro de alguns meses de despesas extras", salienta, para além de dar a conhecer a instituição aos visitantes, na medida em que "nós estamos numa pontinha do concelho".

Ao longo dos quatro anos Graciosa Chambel confessa que os lucros têm sido "bastante compensatórios, embora nos primeiros dias deste ano "tenham sido um nadinha inferiores aos anteriores", realça.

Sendo a "Sopa Seca" um prato típico da zona da Margem, Florinda Neves, uma das cozinheiras do Centro da Margem fez questão de nos dar a sua receita. Num tacho grande coze-se a carne toda junta (galinha velha, chispe de porco, lombo seco e chouriço) com cebola, louro, alho, salsa e hortelã. Ao fim de cozida, a carne desfia-se. Num recipiente fundo cortam-se fatias de pão acamadas. Por cima coloca-se hortelã e a carne desfiada. No cimo da travessa, para enfeitar, colocam-se rodela de limão e de chouriço. Na hora de servir vertem-se por cima o caldo a ferver até empapar as sopas.

Como a "Miolada" também faz parte da gastronomia de Gavião, Ludovina Coelho, também cozinheira do Centro, contou-nos que com lombinhos, rins, corações, miolos e entrecosto faz-se o guizado. Depois de migar o pão, molha-se na água e coloca-se tudo numa travessa. A acompanhar é colocado entrecosto frito à volta da travessa.

# Gavião em festa faz inauguração e homenagem



O feriado municipal de Gavião assinala-se 23 de Novembro, data do seu foral, e contou este ano com vários momentos especiais, em particular a homenagem do concelho a três professoras, a cedência à Liga dos Combatentes de um talhão no cemitério, e a inauguração do requalificado jardim da Alameda 25 de Abril.

Já no dia anterior a habitual "Assembleia Municipal extraordinária" protagonizada pelos alunos do concelho permitiu questionar a Câmara e deixar sugestões, num exercício de cidadania. Outras iniciativas, nomeadamente de âmbito desportivo e recreativo, como a revista "O Peso Certo", com Fernando Mendes,

marcaram a celebração do dia maior do concelho que se prolongou por toda a semana.

A guarda de honra dos Bombeiros e a actuação da Banda Juvenil do Município enquadraram a cerimónia do hastear da bandeira, no Largo do Município onde compareceram muitos populares.

Seguiu-se a sessão solene em que, para além da participação dos autarcas, entidades diversas e cidadãos se destacou a presença do

governador Civil, sendo aí assinado o protocolo com a Liga dos Combatentes e agradecidas as três professoras Alzira Murta, Maria José Ferreira e Maria da Conceição Estevinha com a medalha de ouro do Município.

Na sua intervenção, o presidente da Câmara, Jorge Martins, referiu-se ao foral e à sua importância em termos de reconhecimento do Poder Local e não deixou de sublinhar a problemática que decorre em termos da nova lei das Finanças Locais, onde se se podem «reconhecer alguns méritos», há questões que «merecem o nosso frontal descontentamento».

Esta lei põe mesmo «em causa a coesão

nacional» e há «uma forte preocupação que nos invade» porque «os que mais deviam beneficiar não estão contemplados da forma que entendemos que deviam estar».

Jorge Martins falou ainda do «iniciar de um novo ciclo na integração europeia» e de um «novo período de oportunidades», da Agenda 21 Local, dos novos instrumentos de planeamento e de ordenamento do território, deixando o alerta sobre os fundos comunitários de que «é preciso reflectir se os estímulos devem continuar a ser investidos no litoral», e afirmando que «o poder não pode estar acima das pessoas».

Sobre o concelho falou ainda da floresta e de grandes opções como os novos loteamentos, uma área para negócios, o investimento na habitação social, anunciando a qualificação do parque desportivo e a remodelação dos Paços do Concelho, com a instalação aí também da Divisão de Obras que deixará devoluto um edifício para Arquivo Municipal.

O que é fundamental é «aproveitar as oportunidades em favor do desenvolvimento da comunidade».



O governador Civil declarou ser «uma honra estar aqui» e reconheceu a «importância dos três actos... que são de quem tem sensibilidade». Sobre as finanças locais historiou um pouco e declarou que se procura «um equilíbrio em que a lei procura disciplinar algumas autarquias», até porque «vivemos muitos anos como a cigarra e esquecemo-nos de trabalhar».

Relativamente aos novos instrumentos de ordenamento do território, congratulou-se com o facto de passarem a ser as Assembleias Municipais a aprovar os planos de pormenor, recordando que um caso em Ponte de Sor demorou 10 anos a aprovar.

## O reconhecimento de uma vida dedicada à docência



As professoras Alzira Murta, Maria José Ferreira e Maria da Conceição Estevinha receberam a medalha de ouro do Município, entregue num caso pelo presidente da Câmara, noutro pelo presidente da Assembleia Municipal, Hipólito Soldado, e noutro pelo governador Civil.

«Diz-me muito esta homenagem», disse a dado passo Jorge Martins, vincando o «reconhecimento pessoal e profissional na comunidade». O presidente da Câmara lembrou que «hoje que se critica tanto o funcionalismo público por falta de empenho e de formação, o exemplo destas senhoras professoras contraria isso», e é afinal através do desempenho de docentes como estas «que se consegue influenciar na escola o futuro de um concelho como Gavião, de um distrito como o de Portalegre ou de um País como Portugal».

Maria José Ferreira afirma que «este é um momento em que recordamos pessoas com quem trabalhámos e sentimos que acrescentámos alguma coisa no concelho de Gavião».

Maria da Conceição Estevinha, que veio de Nisa para Gavião «há 35 anos» declarou-nos sentir «muito lisonjeada», acrescentando que «esta medalha será sempre o retrato de uma ligação afectiva entre mim e esta terra».

## Inaugurado o Jardim da Alameda



O jardim da Alameda 25 de Abril foi inaugurado neste dia, tendo sido descerrada uma lápide comemorativa.

O novo espaço requalificado em muito beneficia a imagem de Gavião.

Mantendo um espaço desportivo, também ele requalificado, jogos de água, pérgulas e um vasto espaço de lazer estão agora à disposição das pessoas que os não-de usufruir com gosto.

A intervenção implicou um investimento na ordem dos 250 mil euros (50 mil contos), financiados pelo PORA e «cumpre o objectivo de ser um espaço público e de lazer», sustenta Jorge Martins que faz notar que «são obras como esta que promovem a qualidade de vida e de atracção», para mais situando-se no «coração e pulsar da vila», referindo ainda que o espaço desportivo é «muito procurado e apreciado».

## Talhão para os Combatentes



Através de protocolo, o Município de Gavião cedeu com efeitos perpétuos um talhão à Liga dos Combatentes para ali serem sepultados os que «dispensaram parte da sua vida a uma causa de época», afirmou o presidente da Câmara de Gavião que realça ainda o empenho do responsável dos serviços administrativos e financeiros da autarquia, José António Gravelho, também ex-combatente, na celebração deste protocolo.

Depois da sessão solene foi visitado o talhão no cemitério e o Pe. Adelino Cardoso abençoou o local.

Francisco Atraca, presidente do Núcleo de Portalegre da Liga dos Combatentes, fez questão de agradecer à Câmara que «sem pressões cedeu o talhão com o ossário, e que tudo foi feito pelo Município».

O JORNAL GAVIÃO COM VOZ(S) DESEJA A TODOS  
OS SEUS LEITORES E ASSINANTES BOAS FESTAS



## "Santa" Baja

A Baja transformou-se, por mérito próprio e do tempo em que vivemos, numa autêntica romaria popular. A par dos muitos que nos visitam nestes dias, todos nós, os residentes e os ausentes nos reencontramos pelo campo onde não falta o petisco e a festa.



É a "santa" Baja ou a nossa "nossa senhora" da Baja que agora se realiza e faz com que quase todos os norte-alentejanos vivamos um grande dia no campo.

Ver passar os carros e as motos, sendo o centro de toda esta movimentação não deixa de ser também em boa parte apenas o pretexto para o passeio e para o convívio.

Só antigamente pelas segundas-feiras de Páscoa se poderia comparar o número de pessoas a caminho do campo para um dia de folia.

Na verdade o dia grande da Baja pode bem ser comparado, nos tempos de hoje, às grandes romarias campestres que se realizavam até há menos de meio século atrás e em que os nossos pais participavam.

Só passando pelo campo em dia

de corrida somos hoje capazes de perceber como eram vividas as grandes festas populares de antigamente.

Em boa verdade a Baja serve como pretexto para as famílias e para os amigos se juntarem em agradáveis piqueniques por estes campos fora, para os namorados passearem, para os miúdos brincarem e até mesmo para alguns mais velhos igualmente se divertirem, nem que seja com a observação do movimento.

Extintas (ou quase) que estão a maioria das festas populares na sua autenticidade e tradição, o tempo e os homens encarregam-se de encontrar substitutos para os momentos de lazer colectivo, para os grandes rituais de convívio, de partilha e reencontro.

A Baja é assim hoje como um

grande S.Mateus e sem qualquer sombra de dúvida que - e sem qualquer heresia - se transformou, mesmo sem o querer, na grande romaria popular que reúne todo o Norte Alentejano e se alarga pelos nossos campos imensos.

Seja em Gavião ou na Comenda, em Gáfete ou na Alagoa, no Crato ou na Cunheira, em Portalegre, Cabeço de Vide, Fronteira ou Ponte de Sor e em tantos e tantos outros locais, em todos eles encontramos um grupo de amigos em salutar convívio ao redor de uma fogueira, e nunca faltam uma cervejas ou um branquinho fresco, um tinto do bom, um chouriço, uma febras, um queijo e o mais que calhe, por norma numa carrinha de caixa aberta a servir de mesa colectiva.

Ou mesmo mesa posta em sitio certo, já marcado de ano para

ano.

Ver passar os carros e as motos é o pretexto para esta festa.

E depois fazem-se amigos.

Quem está ou passa perto é sempre convidado para beber um copo, e atrás do primeiro vai o segundo, desata-se a língua e passa-se um dia inteiro construindo novas amizades.

Isto é a coisa mais fácil que acontece e repete-se com os mesmos pormenores em toda esta vasta região.

Não se pense agora que tal só acontece com os que aqui residimos permanentemente, não senhor. Por vezes até são os nossos irmãos que residem fora os mais arriegados promotores destes convívios.

Com muita antecipação têm tudo previsto para não faltar na terra no dia da Baja. Já antes combinaram com os amigos os

de lá e os de cá este encontro, e fazem assim deste um grande, se não mesmo o maior dia de convívio.

Na esmagadora maioria das vezes são só homens, é verdade e talvez esta possa ser a grande diferença relativamente às grandes romarias populares de outrora -, mas é um dia que não trocam por nada, mas por nada mesmo.

Contam-se anedotas, fala-se da vida, come-se e bebe-se, vê-se passar carros e motos, brinca-se e... até se canta o fado.

Passa a Baja e volta-se para casa. Abala-se de novo para Lisboa... e até para o ano.

Não há hoje no Norte Alentejano sábado como este, por isso viva a santa Baja, transformada em pretexto de encontro, de festa, do voltar às raízes.

## 17º Festival de Cantares de Belver reúne grupos de várias regiões do País



O salão cultural do CRD de Belver acolheu na noite de 18 de Novembro um espectáculo de música tradicional portuguesa, sob a responsabilidade do Grupo de Cantares Sons do Campo, de Urro, do Grupo de Cantares da Associação Social e Cultural de Canela, Viseu, e do Grupo de Cantares "Terras de Guidintesta", de Belver, grupo anfitrião.

Este 17º Festival de Cantares de Belver que contou com a presença do Governador Civil, do presidente e do vice-presidente da Câmara de Gavião, do padre Serrano e de muitos populares, muitos dos quais vindos de Canelas, já se tornou no evento cultural com maior expressão organizado

anualmente em Belver, sendo que é de tradição trazer até esta região alentejana grupos das mais variadas regiões do País.

Contando com sete anos de existência, o Grupo de Cantares Sons do Campo deu início ao Festival com a música "Meu amor levanta a saia". Este grupo de música popular portuguesa, composto por 16 elementos, apresentou um repertório no qual Portalegre, o Alentejo e o capote alentejano, entre outros, foram os temas centrais. Em termos de novidades, o Grupo de Urro informou os presentes de que para o ano, se tudo correr bem, pretendem gravar um CD.

Mostrando-se agradecidos com o convite para participar no 17º Festival de Cantares de Belver, o Grupo de Cantares da Associação Social e Cultural de Canela revelou que foi com prazer que se deslocaram de terras de Viriato até ao Alentejo.

O Grupo de Cantares "Terras de Guidintesta", nascido em 1991 na freguesia de Belver, encerrou o espectáculo, que terminou com a entrega de algumas lembranças aos grupos participantes.

Catarina Lopes

## Inaugurado o Mercado de Comenda com grande adesão da população



No dia 1 de Novembro foi inaugurado o mercado da Comenda, uma nova e moderníssima infra-estrutura.

É de assinalar a grande satisfação da população neste acto, pois compareceu em grande número e assim constataram que na sua localidade foi construído um equipamento de utilização colectiva, que para além da sua utilidade regista também uma arquitectura inovadora e moderna.

Para além das oito bancas de venda, o complexo conta com quatro estabelecimentos comerciais e uma cafetaria.

O imóvel de construção moderna e arrojada, tem uma nave de uma só frente com distribuição por um só espaço uma rua arborizada. O projecto, da autoria do arquitecto Telmo Cruz, contempla que a estrutura da nave e o corpo das lojas recorre a grande utilização de madeira laminada e aço macio.

O investimento realizado pela Câmara de Gavião no mercado da Comenda rondou os 375 mil euros, colmatando assim uma necessidade há muito sentida pelos locais.

# Inaugurada a Capela Mortuária e Restaurada a Igreja de S. Bartolomeu



"Hoje já não há vergonha de mostrar a nossa igreja", referiu o Pe. Adelino Cardoso no início da celebração eucarística realizada num pequeno templo totalmente restaurado e cuja porta foi simbolicamente aberta pelo governador Civil, Jaime Estorninho.

S. Bartolomeu, terra de residência do ex-governador Civil, Galinha Barreto, que marcou presença na cerimónia, é uma das muitas aldeias da freguesia de Margem, no concelho de Gavião, e bem conhecida por estar adocada à estrada para Ponte de Sor.

Depois de simbolicamente beijar o

crucifixo, o ambão e o altar, o sacerdote dirigiu-se à população que transbordava do templo em dia de festa para a comunidade e recordou que "a primeira obra que me pediram foi a capela mortuária em S. Bartolomeu, mas também a igreja precisava de uma remodelação profunda" e tal tornou-se pois realidade, para o que contribuiu também um

subsídio do Estado, do qual agradeceu o empenho do governador Civil, salientando também o pároco e apoio da Junta de Freguesia e da Câmara, neste caso "financeiro mas também técnico, o que não contabilizamos e que é muito importante".

Referiu-se também o Pe. Adelino "às pessoas que têm trabalhado imenso" e "às muitas iniciativas" desenvolvidas para angariação de fundos para o a obra, declarando mesmo de "de Março para cá já reunimos metade daquilo a que nos propusemos".

Não ficou esquecido também "o

agradecimento ao empreiteiro, o senhor Labronso, pela seriedade, gentileza e disponibilidade", concluindo que "isto é igreja, família, povo de Deus". No final da missa e antes da inauguração da capela mortuária, o pároco convidou o governador Civil e o presidente da Câmara a usarem da palavra.

Jaime Estorninho declarou que "regressar a S. Bartolomeu é sempre uma mística" e fez questão de "agradecer o esforço do senhor padre na modernização das nossas igrejas e para maior comodidade das pessoas".

Por seu turno o presidente da Câmara, Jorge Martins, assumiu que "fizemos a



nossa obrigação" e "quando há o desejo das comunidades, compete-nos a nós, responsáveis pelas instituições, dizer para que avancem e cá estarmos solidários", terminando a declarar que "há hoje aqui muito mais felicidade no rosto das pessoas, por isso também eu estou muito mais feliz".

O total do custo desta obra, como nos explicou o padre Adelino, situa-se nos 68 mil euros e "já só faltam 13 mil", considerando o sacerdote que a construção da capela mortuária bem como o restauro da igreja são intervenções "muito importantes para esta comunidade".

## Região de Turismo lança folheto sobre a Ordem dos Hospitalários

A Região de Turismo do Norte Alentejano lançou um folheto intitulado "Hospitalários no Norte Alentejano" que pretende servir de guia a quem visite esta região e se interesse pela Ordem dos Hospitalários.

Os vestígios da presença desta Ordem no Norte Alentejano podem ainda ser observados nomeadamente pela presença de fortificações em Belver, Amieira e Crato (sede do Priorado). Estas fortificações fazem parte do desdobrável que estará à disposição dos visitantes nos postos de turismo da região e que tem como objectivo sistematizar um conjunto de informação de ajuda aos que queiram conhecer mais acerca destes monumentos.

O desdobrável inclui informação sobre a constituição e características arquitectónicas dos edifícios, uma breve explicação para a sua localização, bem como uma breve cronologia e principais eventos bélicos relacionados.

Para Ceia Silva, presidente da Região de Turismo do Norte Alentejano, este folheto é "mais um produto do trabalho de sistematização da oferta turística do Norte Alentejano. É inegável o papel

que as Ordens Militares tiveram em Portugal, nomeadamente durante a Reconquista".

O Norte Alentejano é considerado por Ceia da Silva como sendo, "talvez, a região do País com mais vestígios dessa época e com maior concentração de Sedes de Ordens Militares". Neste sentido, o presidente da Região de Turismo afirma que "o que queremos é que os que nos visitam possam conjugar a beleza paisagística, as belíssimas praias fluviais, o clima ameno e a gastronomia com esta enorme riqueza arquitectónica e cultural que são as fortificações que ainda se podem encontrar".

### Acerca da Ordem dos Hospitalários

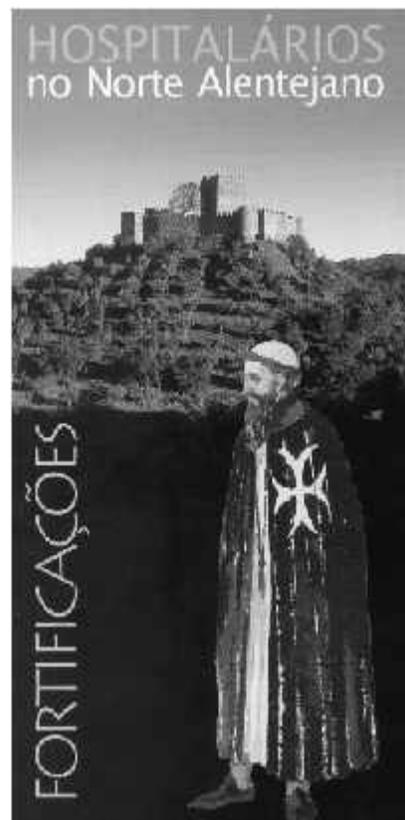
A Ordem dos Hospitalários (ou Ordem de São João de Jerusalém) começou como uma Ordem Beneditina fundada no século XI na Terra Santa, e tornou-se uma Ordem Militar Cristã: uma congregação com regra própria, com o propósito de defender a Terra Santa e

de manter hospitais para o atendimento aos peregrinos que a visitavam.

Em Portugal, entre os bens da Ordem, tinha especial importância o priorado do Crato.

Ao longo do tempo, os reis viram crescer o poder dos senhores do Crato, que se acentuou com a rebelião de D. Nuno Gonçalves contra a regência do infante D. Pedro (1392-1449). D. João III, por morte do conde de Arouca, doa, em 1528, o priorado a um membro da família real, o infante D. Luís, que logo se intitula grão-prior. Então o Rei, com vista a futuros protestos, consegue (do Papa Júlio III, em bula de 1551) que D. António, filho natural do Infante, seja nomeado sucessor do pai.

D. Maria I consegue do Papa a independência do grão-mestrado de Malta e, poucos anos depois, o mesmo Papa decreta por bula em 1793 que, assim como pelo lado temporal o grão-priorado de Portugal ficaria isento de qualquer interferência de Malta, também pelo lado espiritual passará a depender apenas da Santa Sé. Assim, D. Pedro e D. Miguel foram grão-piores do Crato. A Ordem é extinta em 1834 e os bens incorporados na Fazenda Pública.



# Gavião é terra de bom vinho

Quando dá caras já se pode beber, diz a sabedoria do povo a propósito do vinho.

“Já houve muito mais gente a fazer vinho”, mas por ironia “se não fosse o incêndio de 2003 já tinha acabado”, porque “já só havia dois ou três” a fazer este precioso líquido.

Quem profere esta afirmação é o segundo maior produtor de vinho do concelho a seguir a Margalha.

José Alberto Chamiço Marques assume também que faz maior quantidade de vinho porque tem onde escoá-lo, já que é proprietário do café e do restaurante Dente Leve.

Segundo José Alberto, em 2003 “já só havia meia-dúzia de videiras mas na caderneta ainda estava vinha e por isso houve subsídio para videiras novas”, e assim foram plantadas novas vinhas, até porque “temos saibeiros bons para vinha”.

Exemplifica que “o meu pai tem 70 anos e também faz um pouco de vinho”, lembrando que “o vinho de Gavião tinha fama” e “na Feira dos Cereais ainda há gente a percorrer as tabernas a perguntar por vinho de Gavião”.

“Porque é que Gavião não foi inserido na zona demarcada de Portalegre?”, questiona José

Alberto Marques, para quem o principal malefício para a produção resulta de o vinho não poder ser reconhecido como vinho de Portalegre.

Por outro lado “presentemente é proibido plantar vinha”, sendo obrigatório respeitar as quotas, mas aqui “o vinho é bom porque o solo é bom”, afiança, e acrescenta que “nós, pequenos proprietários que fazemos uma pinguita, temos as castas tradicionais” e enumera-as segundo o seu conhecimento: Fernão Pires, Carniceiro do Branco, Carniceiro do Lobo, Tinta Não Há Cá, Boal, Roupeiro, Tintorão, Formosa, Tinta Farela e Tinta Galega.

Proprietário de uma vinha com dois hectares e de outra com 0,75 hectares, José Alberto lembra ainda que “em Belver e nas Torres Cimeira e Fundeira há grandes vinhos”.

Quanto a si, “no que tenho mais gosto é estar com os meus amigos a comer e a beber junto aos potes de barro” onde faz os seus néctares.

Lembra este produtor com saudade que em Gavião “houve a Prova de Sabores e Odores”, que

considera ter tido grande importância para o reconhecimento e promoção do vinho aqui produzido.

Assistindo à nossa conversa, Zacarias Azedo, das Mouriscas, lembra que “antigamente a Feira dos Cereais era quando abria a caça e nessa altura havia vinho novo; então vinha-se provar o vinho e não havia ‘balão’”, garantindo também ele a qualidade dos vinhos de Gavião.

José Alberto afirma ainda que “o Marquês de Pombal também instituiu a zona demarcada do Tejo, como no Douro”, só que aqui não se aproveitou o benefício.

Mostrando o estádio de cada pote na sua adega, junto ao Largo da Senhora dos Remédios, José Alberto aponta a dado passo um deles para explicar que “quando o vinho dá caras”, que é como quem diz, “já espelha a nossa franha quando espreitamos para opote”, então “já se pode beber”.

Para despejar os potes mostra o canudo de cana, “que antigamente se fazia de sabugueiro”, e “é assim que se tira da mãe”, ou seja do pote

Explica ainda este mestre do



seu vinho que “depois de tirar o vinho novo da talha, o que sobra vai para a mãe, ou seja para abocar outro pote que assim fica cheio até acima”, evitando a oxidação.

Ficamos pois a saber que “as talhas pequenas são para abocar as grandes” e que o vinho “com 40 dias pode-se beber”.

Usa-se aqui ainda um método de arrefecimento natural dos potes, que passa por envolvê-los

com sacas de estopa molhadas.

Já o vinho abafado, o “vinho do Porto” de Gavião, é feito de ano a ano. Está a abafar de 12 de Setembro a 12 de Setembro do ano seguinte, quando volta a fazer-se mais, numa proporção de duas medidas de aguardente para três de mosto.

E quem bem que sabe, quando as castanhas já chamam pela brasa!...



## António Maia Severino

Mais uma vez instalou-se um silêncio ensurdecedor na sala. - Pois, é verdade! Voltando à minha conversa de há pouco, com a D<sup>a</sup> Etelvina - volta à carga a D<sup>a</sup> Maria, procurando puxar a brasa à sardinha do marido - há profissionais ligados ao estado, que ganham mais que os políticos e já nem falo dos gestores públicos. Vejam por exemplo, o pessoal das embaixadas. Ninguém fala disso, mas ganham muito. - Lá isso é verdade! Veja-se o caso daquela jornalista deputada, que foi trabalhar para uma embaixada no estrangeiro. Agora, provavelmente ganha mais. - exclama a D<sup>a</sup> Sofia. Sem se deter, a D<sup>a</sup> Maria continua: - E os juizes? Agora até querem ganhar mais que o Presidente da República! É uma vergonha! - E os oficiais! Esses também ganham muito! - diz a Ana sem conter um riso de gozo. Responde a D<sup>a</sup> Etelvina, muitíssimo irritada: - Oh menina Ana! A menina hoje está muito impertinente! - Mas o que ela disse é verdade! Diz a D<sup>a</sup> Maria, aproveitando para se desforrar da D<sup>a</sup> Etelvina - E não é só o que ganham! São os carros com motorista, são as mordomias nos quartéis, etc. Até têm bares e messes próprios. É um tamanho desperdício! Então não podiam comer e beber no mesmo sítio dos soldados? E ainda há outro espaço para os sargentos... - Isso também é uma grande verdade! - diz a Dr.<sup>a</sup> Paula - O meu irmão Zé, que é

guarda em Lisboa, trabalha na messe de oficiais e muitas vezes tem de ficar de serviço ao fim-de-semana, só para servir o oficial de dia. Era muito melhor contratarem esses serviços a privados, para libertarem essas pessoas para outras tarefas. Além do mais, parece que os homens são difíceis de aturar e muito pouca gente quer trabalhar naqueles sítios... Rispidamente, a D<sup>a</sup> Etelvina responde: - As senhoras não estejam com essas conversas, que isso não é verdade! E a D<sup>a</sup> Maria devia ter estado calada, quando falou dos motoristas, porque o seu marido também tem um. - Não tem não, D<sup>a</sup> Etelvina! - diz a D<sup>a</sup> Maria, com ar de zangada. A que a D<sup>a</sup> Etelvina responde: - Ai tem, tem! Eu já vi! - Só por vezes, quando tem de ir a reuniões, a sítios longe daqui, é que um funcionário lhe conduz o carro! - exclama a mulher do presidente, com os olhos a faiscar. - Mas o meu marido, não leva o carro do serviço para casa. - diz a D<sup>a</sup> Etelvina, com um sorriso sarcástico. - Pois não, nem podia! O motorista leva o carro! - responde a D<sup>a</sup> Maria, com um tom de voz muito irritado - Mas eu não ando no carro da Câmara e eu já vi o carro e o motorista do Sr. Coronel, às três da tarde à porta do centro comercial. Concerteza, foi buscar a senhora e os sacos das compras. - Isso não é verdade! Nunca fui às compras no carro da tropa! - grita já a D<sup>a</sup> Etelvina. - D<sup>a</sup> Ana Silva! Ana Silva! - ouve-se estridentemente nos altifalantes da sala. - Oh minhas

senhoras, não se enervem por causa destas coisas. Além do mais, parece que a doutora já chegou. - Diz a D<sup>a</sup> Sofia. - Oh D<sup>a</sup> Sofia, isto assim está mal! Eu fui a primeira a chegar e a sua filha é a primeira a ser atendida... - diz a D<sup>a</sup> Etelvina. Responde a D<sup>a</sup> Maria: - Quando a senhora chegou, eu já cá estava! - Não estava não! Eu não a vi aqui! - Estava sim! Já cá tinha estado, mas fui beber um café ao bar. Enquanto a D<sup>a</sup> Maria e a D<sup>a</sup> Etelvina discutiam, a D<sup>a</sup> Sofia e a sua filha, levantaram-se e dirigiram-se ao gabinete da Dr.<sup>a</sup> Rute. - Estas duas não têm emenda. E ainda não perceberam que o que interessa é a ordem de inscrição, no guichet da recepção. - Pois não, mãe! Mas deixa lá, melhor ficamos nós... Entraram no gabinete da Dr.<sup>a</sup> Rute e fecharam a porta, para não ouvir o barulho da discussão que continuava na sala de espera.

### FIM!

Nota Final: *Esta é uma estória de ficção. Qualquer semelhança com acontecimentos e nomes reais, são pura coincidência.*

*O Autor afirma ainda, que é impossível que tais acontecimentos ocorram, num estado de direito democrático, como o nosso, e com cidadãos responsáveis e cumpridores, como acreditamos que são os portugueses em geral, pelo que se confirma que tal relato, é fruto da mais pura ficção.*

## POR TERRAS DO “FORCÃO”... (continuação)

Mas por baixo dos palcos, dos carros, das viaturas e sei lá que mais, há um piso, devidamente vedado com paus e ferros colocados na horizontal, a que chamarei terreo, onde apenas têm lugar os homens, nomeadamente os que vão ou pretendem saltar para dentro da praça e que com a vedação atrás enunciada, lhes permite estar no recinto da corrida e abrigar-se das investidas do touro. Este é um dos pormenores que achei totalmente diferente de qualquer outro local onde se toureia! Depois, é o recinto da praça! É irregular, ao contrário das “corridas” a que estamos habituados, em que o redondel é circular, aqui é irregular - é conforme o desenho da praça onde está instalado. Se este ano era mais ou menos quadrado/rectangular, no ano transacto, em Alfiates, até um fontanário possuía no meio do recinto! Penso, pelo que conheço, que talvez, só em Barrancos este pormenor - o da configuração da arena - seja semelhante. Finalmente e o mais importante, é o modo de tourear! Aqui não há semelhanças com mais nenhum espectáculo! Só a bravura ou a valentia, se poderão comparar... A força, o orgulho, o querer e porque não, a vaidade de tourear com o FORCÃO, é inimitável! Sim, porque tal como na vida, é preciso ter-se ambição para conseguir fazer algo digno de nota e alguma vaidade, no modo como isso se faz! Atrever-me-ei a dizer que quem dali não é, não sentirá o que vai no interior daqueles valentes, quando e como enfrentam o touro... Então, acontece o momento mais esperado - a ENTRADA DO TOURO! Momento esperado e deveras ansiado! Ei-lo já no recinto, onde à sua frente se encontram já inúmeros homens a agarrar no célebre FORCÃO (peça enorme e triangular em madeira). Que força é preciso fazer... E então, com os movimentos combinados e

compassados, é ver aquela “massa humana” agarrada ao enorme “pau”, a ondular e a desafiar o touro, a chamá-lo para que ele invista mais e mais contra eles, para que se fixe no forcão... É mais uma vez ondular, ondular e vão rodando, rodando, rodando, até vencerem o animal que, sentindo-se derrotado, vira-se e flecte noutra direcção, desinteressando-se de homens e de paus... O Homem venceu e o animal, mais uma vez é derrotado! Não há aqui uma luta desigual! Cada um luta com as armas que tem e que são iguais e naturais - a força! É um combate leal! Depois, entram os curiosos, a correr, a saltar, a fazer barulho, para completar o espectáculo, a cor e a alegria e até mesmo alguns já mais “experientes” (penso que espanhóis), que com as suas capas e espadas, lá vão fazendo já alguns “derechazos”, “chiquelinas” e “passos dobles”, mais ou menos aceitáveis! Faz igualmente parte da Festa!... O espectáculo decorre depois igual, na sua essência, mas desigual no modo como cada grupo actua (penso que não é sempre o mesmo grupo a pegar no forcão e deverão ter alguns princípios, algum elo em comum, para que esse grupo se forme) e no modo como cada animal exterioriza as suas características (mais bravo, mais força, mais “sangue”)! E como tudo chega ao fim... São horas do jantar; do convívio familiar; pois muitas pessoas, dentro de um, dois dias regressarão a França, a Lisboa... Mas, há que aproveitar as poucas horas que restam! Terminada a refeição a festa continua! Os bares continuam a estar abertos, o conjunto vai começar a tocar, o convívio perdura, o fogo de artifício aguarda, e como diria o “poeta”, “...Que o vinho escorra pelas gargantas e que a festa dure até às tantas...”!

Continua no próximo número

O GAVIÃO

## Necrologia



### BELVER

- IRIA DE MATOS - 30 de Julho; 88 anos, Outeiro Fundeiro;
- MARIA EUGÉNIA MARTINHO MORAIS BARATA - 2 de Agosto; 83 anos, Belver;
- MARIA ISABEL - 4 de Setembro; 79 anos, Belver;
- TERESA MARQUES SEQUEIRA - 5 de Setembro; 76 anos, Torre Cimeira;
- DELFINA HEITOR - 3 de Outubro; 95 anos, Arriacha Fundeira;
- LUÍSA ROSA - 14 de Outubro; 89 anos, Torre Fundeira.

### COMENDA

- MANUEL FRANCISCO AGOSTINHO - 16 de Julho; 82 anos, Comenda;
- MANUEL MATIAS - 27 de Julho; 75 anos, Comenda;
- JOÃO MANUEL - 29 de Julho; 79 anos, Comenda;
- ANTÓNIO LOURENÇO - 7 de Agosto; 83 anos, Comenda;
- MARIA DE MATOS DA SILVA - 22 de Setembro; 93 anos, Comenda.

### GAVIÃO

- FERNANDO HEITOR RODRIGUES - 7 de Julho; 75 anos, Gavião;
- ANTÓNIO MANUEL DE MATOS - 17 de Julho; 67 anos, Gavião;
- ALBERTO CADEIRO - 23 de Julho; 87 anos, Gavião;
- ANTÓNIO ETELVINO LOPES CATARINO - 2 de Agosto; 71 anos, Amieira Cova;
- PALMEIRA DA GRAÇA SACRAMENTO - 29 de Setembro; 91 anos, Castelo de Vide.



### AGRADECIMENTO Maria Eugénia Martinho de Morais Barata

24/09/1922 - 02/08/2006

A família de Maria Eugénia Martinho de Morais Barata agradece sensibilizada a todos aqueles que sob qualquer forma lhe manifestaram solidariedade nos momentos difíceis do internamento do seu ente querido e o acompanharam à sua última morada.



### Padre Tomás Farinha

1934 - 2006

Deixou-nos num dia festivo, 15 de Agosto, após prolongado sofrimento o Sr. Padre Tomás Farinha, que por mais de duas décadas foi Pároco de Belver onde deixou marcas indeléveis da sua bondade, do seu empenho pastoral, tendo-se distinguido também na actividade docente.

Começou a sua Vida Pastoral como coadjutor da Vila Velha de Ródão tendo sido depois Pároco em diversos locais para além de Belver, a saber: Perais, Sarnadas de

Ródão e Benquerenças. Foi ainda Vigário Paroquial de Fratel.

Nasceu em 1934 em Póvoa de Rio de Moinhos e faleceu no Lar Sacerdotal do Seminário de Portalegre, tendo as cerimónias fúnebres sido presididas pelo Senhor Bispo Diocesano D. José Francisco Alves e realizadas em Póvoa de Rio de Moinhos.

Figura carismática nos anos 70 e 80 da Paróquia de Belver deixa em todos aqueles que com ele conviveram (entre os quais me incluo) um travo amargo de saudade e mágoa que o tempo vai custar a mitigar.

Carlos Grácio

### Adriano Pedro de Matos

21/11/1954 - 05/12/2006



No passado dia 6 de Dezembro, em grande manifestação de pesar, Gavião despediu-se de um dos seus filhos estimados.

Diligente funcionário do Município, pelas suas funções no Serviço de Águas era conhecido e apreciado em todo o nosso vasto concelho por isso maior choque ainda causou à comunidade o seu repentino desaparecimento.

À família enlutada, Gavião com Voz(s) apresenta condolências sentidas.

# Mouzinho da Silveira

Em carta datada de 24 de Fevereiro do presente ano a Assembleia Municipal do Corvo diligenciou junto do Executivo Municipal de Gavião para que o corpo de Mouzinho da Silveira, sepultado em Vale de Gaviões, fosse trasladado para aquela ilha. O Presidente da Câmara Municipal de Gavião respondeu àquela Assembleia com o seguinte ofício:

*Sobre a pretensão formulada no V/ofício supra referenciado, ouvidas a Assembleia Municipal de Gavião, o Executivo Municipal e a Junta de Freguesia de Margem, reunidas as correspondentes reacções e pareceres, sobre o assunto que constitui a Vossa solicitação, criei as condições para, em representação das nossas gentes, responder a V.Ex.ª:*

*- Compreende-se a intenção do Município do Corvo em pretender a transladação dos restos mortais da notável figura da nossa História, considerada um "Mestre do Liberalismo".*

*- A cláusula do testamento, deixada sobre a sua sepultura, foi cumprida. O seu "testamenteiro" não ousou carregar com a "trabalheira" de sepultar o seu corpo na Ilha do Corvo, a mais pequena de todas as ilhas dos Açores, como o próprio Mouzinho da Silveira, previu e referiu.*

*- Mouzinho da Silveira morreu em Lisboa a 4 de Abril de 1849, sendo o seu corpo trasladado, em execução da sua última vontade, para o cemitério da Freguesia de Margem. "São gentes agradecidas e boas e gosto agora da ideia de estar cercado, quando morto, da gente que na minha vida se atreveu a ser agradecida".*

*- Em 1875 foi-lhe erigido um monumento, numa Praça que ostenta o seu nome, em Vale de Gaviões, onde consta uma estátua da autoria de Célestin Anatole Calmels.*

*A pretensa solicitação seria, não só profanar, agora, a sua sepultura, como até trair as gentes da Freguesia de Margem. Outras soluções, à dimensão dos nossos tempos e consentâneas com a sua nobreza, honrariam bem mais a alma de Mouzinho da Silveira.*

*Assim saibamos, em conjunto, merecer a sua obra, que faz parte da nossa História e dar-lhe um cunho de modelo de agradecimento e participação em motivações de relevo que sirvam os povos, em vez de nos quedarmos na*

*procura de caminhos fáceis.*

*Devemos antes desenvolver e incentivar outro tipo de relações entre as duas autarquias, que sirvam paralelamente os povos do Corvo e de Gavião com intercâmbios culturais ou outros, aproximando conhecimentos e cruzando experiências ao serviço das pessoas que representamos. É isso que propomos!*

*Temos uma Banda Juvenil Municipal, um Grupo de Cantares, um Grupo Coral, uma Escola Básica Integrada, várias Associações Culturais e Desportivas, com diversas modalidades, nomeadamente futebol, natação, andebol e outras.*

*Deixo pois, ao seu critério, um leque variado de ofertas que poderão servir de base a um saudável relacionamento e convido-o desde já a aceitar a nossa proposta.*

*Esperando e augurando um bom futuro no relacionamento entre as nossas comunicações, sou com os melhores cumprimentos,*

*O Presidente da Câmara*

*(Prof. Jorge Manuel Martins de Jesus)*



### Luís Gonzaga de Matos Alves

23/12/1946 - 10/12/2006



No dia 11 de Dezembro, com grande pesar, Gavião despediu-se de um dos seus, o Luís Gonzaga.

Funcionário da Junta de Freguesia de Gavião, era conhecido em todo o concelho.

Ficará indelevelmente ligado aos lugares por onde passou e muito especialmente na freguesia de Gavião onde sempre será lembrado com a doce saudade daqueles que nos deixam marcas.

À família enlutada, Gavião com Voz(s) apresenta condolências sentidas.

# Inaugurada a Unidade Turística da Casa da Abitureira

Foi um namoro que se transformou em paixão o que trouxe para terras de Belver o casal italiano Serenela e Giorgio Formica. A Casa da Abitureira nasceu deles, aproveitando a velha casa e também fábrica da família Seara, transformando-a numa belíssima unidade turística repleta de charme e de encanto. “Quisemos que permanecesse com o nome Seara mas não foi possível”, pois já havia registos com a mesma nomenclatura. Assim foi necessário escolher outro nome e como o local era denominado Covão da Abitureira, o baptismo foi Casa da Abitureira, que se situa mesmo ao lado da Estação de caminho de ferro de Belver, beijando o rio. A Casa da Abitureira conta com habitações independentes e com os quartos da casa-mãe. Um apartamento ao lado do rio, a “casa da CP”, cheia de encanto e privacidade e que dá para uma família ou para dois casais. Uma outra casa, junto à casa-mãe, conta com mais dois apartamentos independentes. O último andar da casa principal funciona

como outro apartamento com três quartos de casal, duas casas de banho, uma delas privativa, e uma grande sala. No total a casa mãe conta com sete quartos, de casal e duplos, todos com casa de banho privativa, mais o apartamento. Salas para reuniões e outros eventos estão disponíveis, bem assim como o jardim e espaços envolventes, pequena praia inteiramente privativa e “invisível”. Também o parque infantil, canoas para desportos aquáticos, utilização de jogo de matraquilhos e em breve também um pequeno barco para passeios no rio são algumas das facilidades que a casa da Abitureira oferece. Depois e caso queira comer, por combinação pode sempre arranjar-se um peixe do rio ou então comida italiana - as deliciosas pizzas do Giorgio, lasagna, carbonara e outras massas, bem como doces e bolos genuínos. Todo o mobiliário é antigo, restaurado e de muito bom gosto. Pela casa há inúmeros relógios, todos com os mostradores em pedra e que pertencem a uma colecção do Giorgio. Mesmo ao lado da linha ferroviária, a Casa da Abitureira permite que se viaje por exemplo de Belver para Lisboa e se regresses sem



utilizar o automóvel. Uma interessante opção pode ser exactamente chegar ali através do comboio e regressar dias mais tarde ao ponto de partida depois de um tempo de calma, de conforto e, quem sabe, se de paixão. Os preços praticados são aliciantes e por exemplo a casa da CP custa 110 euros por dois dias (capacidade

para dois casais), e a partir dos dois primeiros dias são só 90 por mais cada dois. Os quartos são a 50 euros/dia, ou 250 euros/7 dias. O apartamento com três quartos de casal é 100 euros/dia, 550 euros/7 dias ou 850/15 dias. Aqui fica o convite para que se perca pela Casa da Abitureira.

## Um romano em Belver



O romano Giorgio Formica jamais pensou ficar em Portugal.

Nos anos 80 veio uma vez de férias ao nosso país e gostou. Por sua vez a esposa é funcionária do Ministério dos Negócios Estrangeiros italiano e por opção o casal veio para Portugal, já que Serenela escolheu fazer aqui uma ‘comissão de serviço’. De Portugal conheciam praticamente só Lisboa mas começaram a fazer passeios ao fim de semana, utilizando uma autocaravana. Várias vezes o destino era a Serra da Estrela mas “umas pessoas do Estoril ensinaram-nos a estrada por Coruche, Ponte de Sôr, Gavião, Belver”. “Quando passámos havia neveiro e a parte de baixo estava limpa; um espectáculo”, garante Giorgio, e por isso aqui ficaram uma noite. “Depois voltámos algumas vezes e encontrámos a casa à venda”.

Na altura o casal estava de regresso a Itália, terminado o período de estadia em Portugal em serviço, e a Serenela “só podia voltar por cinco anos ou ir para outro país”.

A casa estava em ruína e o espaço era uma mata, garante João Valério, por alcunha “O Tubarão”, que desde sempre colaborou na recuperação e manutenção da casa com o casal italiano.

Assim, a propriedade foi adquirida em 1992 e “consegui ir para Marrocos ganhar mais dinheiro” para investir na casa. Actualmente o Giorgio vive aqui permanentemente e a esposa “anda cá e lá” enquanto não se aposentar.

Claro que a casa já foi comprada com a intenção de ser uma unidade turística e deu um enorme trabalho em termos de recuperação e reconversão, com problemas de permeio.

Na inauguração desta unidade turística que se junta, no concelho de Gavião, à Quinta do Belo Ver e, no que respeita à realização de eventos, também à Quinta do Barata, participaram várias entidades, desde autarcas de freguesia e do concelho, incluindo o presidente da Câmara, mas também o presidente da Região de Turismo do Norte Alentejano, o deputado Ceia da Silva, e o governador Civil, Jaime Estorninho. O presidente da Câmara, Jorge Martins, realçou que os proprietários da Casa da Abitureira, sendo italianos “são pessoas da nossa comunidade” pela “forma extremamente simples como se integraram e passaram a ser dos nossos”, recordando que os conheceu num ano, por altura das festas das Santas Relíquias quando participava no tradicional peditério da manta e esta família abriu naturalmente as portas para receber quem chegou. Recorda o autarca que é também presidente da Associação de Municípios do Norte Alentejano, que esta família “mobilizou do seu orçamento e com recursos exclusivo a ele” tudo o que respeita a este empreendimento e também por isso “merecem apoio e estímulo”, referindo-se ainda ao aumento das potencialidades e capacidades do concelho e da região para atrair investimento. Pediu para intervir Joaquina Seara Cadete, membro da antiga família proprietária da casa (Seara), declarando que “esta foi a casa da minha paixão que estes amigos perpetuaram”. “O meu avô construiu a casa” neste local “pela ferrovia e pela barragem”, já que tal

## Ceia da Silva critica turismo de resorts no Alentejo

possibilitava o escoamento dos produtos fabricados, nomeadamente calçado, e a obtenção de electricidade para as máquinas. Dirigindo-se à família Formica, a senhora afirmou que “os meus avós estão a velar por nós e, em nome da família Seara, estamos muito gratos pelo que fizeram por esta que é também a nossa casa”. O presidente da Região de Turismo começou por referir que desde logo “esta casa uma história para contar”, e uma história intimamente ligada à população de Belver e de Gavião. Agradeceu em seguida ao investido que “fez desta unidade, sem fundos perdidos, a sua vida, a sua alma e o seu coração”, acrescentando ainda que, estando num território em que “perdemos gente, quando vemos uma família que veio de Itália fixar-se aqui é mais uma razão para agradecer”, notando que tal “pode potenciar a vinda de outras pessoas”. Ceia da Silva referiu-se ainda às “potencialidades do Tejo” e, falando sobre o turismo na região salientou que aqui a aposta “não é de resorts” mas de “casas com história em ambiente de turismo de qualidade”, o que demora a resultar em termos de pay-back mas é mais seguro e sedimentando. Ceia da Silva mostrou-se “crítico quanto ao que está a ser feito”, referindo-se a “resorts, seja no litoral Alentejano ou em Alqueva”, classificando-os mesmo como “um atentado porque nesses termos jamais seremos competitivos com a República Dominicana ou o Brasil”, defendendo que a aposta tem de ser na autenticidade e na qualidade, “seja aqui, no Alto Minho ou em

Trás os Montes”. Para o presidente da Região de Turismo, esse tipo de empreendimentos “pode-nos trazer mais dinheiro num período, mas depois...”, deixando, a concluir, o convite para usufruir da casa da Abitureira, onde se pode usar a casa, usufruir do rio, gozar a paisagem, passear, participar em actividades, comer, beber e até dormir uma boa sesta. Giorgio Formica fez questão de agradecer as presenças e em especial a Ceia da Silva e a Jorge Martins porque “o presidente da Região de Turismo e o presidente da Câmara estiveram sempre connosco”, sublinhando ainda outras ajudas como a do contabilista João Valério, lamentando por fim que, em termos legais (estava já registada uma Casa da Seara), esta não pudesse ter mantido o seu nome de Casa

Seara. Jaime Estrinho usou da palavra para dar o seu “testemunho e apreço pelo amor que têm a esta terra e a esta casa”, lembrando que há tempo participava num programa radiofónico com outros intervenientes, um deles empresário espanhol de raiz familiar inglesa que investiu no concelho de Arronches e quando o jornalista lhe pergunta o que encontrou de atractivo no Norte Alentejano, a resposta imediata do empresário foi que “tudo, porque está tudo por descobrir”. O governador Civil lembrou depois que “são as pequenas coisas que fazem grandes coisas”, e são assim estas pequenas unidades que fazem a qualidade, a autenticidade e a diferença da nossa região em termos de oferta turística.



## Agrupamento de Municípios de Abrantes, Constância, Gavião, Mação e Sardoal Lança 2.ª Edição do Roteiro Gastronómico



A arte e o gosto de "bem comer", a par do interesse crescente pelos valores culturais e etnológicos locais, têm promovido o reconhecimento dos paladares e sabores da cozinha regional. A partir da gastronomia, além do prazer que proporcionamos aos sentidos, conseguimos muitas vezes passar a barreira do tempo e regressar às memórias do passado. A viagem que este folheto lhe proporciona é exactamente a que o leva aos meandros da "boa cozinha" regional: das carnes ao peixe do rio, dos enchidos à qualidade reconhecida do azeite aqui produzido, passando pela tradicional doçaria, pelo vinho e queijo. Nele são também revelados os lugares de eleição onde poderá experimentar e deliciar-se com as iguarias que a tradição e a história souberam manter.

## Gavião na Sábado

A revista de grande divulgação "Sábado", no seu destacável da edição nº 123 (7 a 13 de Setembro) apresentou Gavião e um pouco de Ponte de Sor e de Alter do Chão como sugestão de "Roteiro de lazer" sob o título "Na fronteira das regiões".

Belver, a praia do Alamal, a Senhora do Pilar, o remar pelo rio e a "gastronomia apurada", com elogiosa referência à nossa cozinha e ao restaurante O Marinheiro constam de um convite que é também para todos nós.



## Para acabar..

### Apoiada a obra de Margem

A Associação Cultural e Desportiva da Margem beneficiou do apoio de uma TNS para a conclusão das obras do pavilhão da colectividade.

O apoio correspondeu a 70% do valor da candidatura apresentada e representa 69.759,66 euros que resultam numa ajuda importantíssima para a comunidade.

O protocolo foi assinado no Governo Civil de Portalegre entre o presidente da Associação e o secretário de Estado das Administração Interna, Eduardo Cabrita.



## Maria José Galinha, 100 anos de vida

Completo a 25 de Agosto a bonita idade de 100 anos.

Felicidade rara para a quem a viva cercada e acarinhada pela família.

Nasceu e sempre viveu na aldeia de Degracia a

nossa centenária Maria José Galinha, a quem felicitamos com carinho e respeito.

Que Deus a conserve é o desejo de todo o povo de Gavião.



Muitos parabéns e felicidades  
A esta linda pombinha  
Que faz hoje 100 anos  
E se chama Maria José Galinha

Foi pela Graça Divina  
Que chegou a esta linda idade  
Que Deus lhe dê mais um anito  
Com muita felicidade

Abraços de todas as filhas, filhos,  
Netinhas, netinhos,  
Bisnetinhas, bisnetinhos  
E também de todos 100 beijinhos

Maria Jacinta Galinha Branco  
Chambel Fonseca  
25.08.2006

O Município de Gavião  
deseja a todos  
os Munícipes  
um  
**FELIZ NATAL**  
e um  
**PRÓSPERO  
ANO NOVO**