



Câmara Municipal  
Vila Real Sto. António

Centro de Investigação e Informação do  
Património de Cacela

### NOTA DE EDIÇÃO:

O **Tomilho** chega a 2022 com mais histórias para contar.

Fazemos uma síntese do trabalho do CIIPC/CMVRSa no decorrer de 2021, com destaque para as actividades realizadas nos últimos 2 meses do ano.

Divulgamos aos leitores o projecto de apadrinhamento de árvores de sequeiro que está em marcha na Várzea de Cacela.

Na *Página do Artesão*, damos a conhecer a artesã nesta edição é a cesteira Florinda Custódia, residente em Vila Real de Santo António.

O **Tomilho** associa-se à ADRIP e relembra o poeta e pintor Adolfo C. Gago, em destaque no calendário de 2022 desta associação.

As rubricas *Objecto com História* e *Memórias e Saberes* são dedicadas à tradição da matança do porco, com artigos sobre um funil para encher chouriças, a matança e as chouriças, uma receita da matança partilhada por Maria José Conceição, de Santa Rita e 2 passatempos e provérbios. Terminamos esta edição com a agenda cultural para Janeiro e Fevereiro e com um poema. Boas leituras e até... Março.

### NESTA EDIÇÃO:

Aconteceu em 2021...	1
Página do Artesão	5
Adolfo C. Gago, pintor e poeta de Cacela	6
Objecto com História	8
Memórias e Saberes	9
Receita	14
Passatempos	15
Vai acontecer...	16

# O Tomilho

EDIÇÃO BIMENSAL  
NÚMERO 37

JANEIRO /  
FEVEREIRO  
2021



SANTA RITA

## Aconteceu em 2021...

O CIIPC continuou a centrar o seu trabalho na investigação, interpretação / valorização e educação para o património.

A nível do trabalho de investigação, foi dada continuidade ao projecto **“Muçulmanos e cristãos em Cacela medieval: território e identidades em mudança”** com a inventariação e estudo das colecções de cerâmicas islâmicas de Cacela Velha exumadas do bairro islâmico do sítio do Poço Antigo e continuou a desenvolver-se investigação sobre património rural vernáculo, património cultural imaterial e história local, com dados que vamos dando a conhecer no **O Tomilho**.

Com o público escolar, desenvolvemos um conjunto de acções educativas dedicadas ao nosso património: brinquedos populares, adivinhas da tradição oral e as plantas e seus usos.

A exposição as **Profissões Antigas de Cacela** continuou a estar patente no CIIPC. Mas acolhemos também, no início do ano, a exposição **“CACELA VELHA A PRETO E BRANCO”** - trabalhos fotográficos a concurso para o Calendário de 2021 da ADRIP; recebemos, no Verão, a exposição **“COR. Composição com pigmentos naturais das terras de Cacela”**, de Ricardo Baptista e a **Exposição de Presépios e o presépio algarvio**, no final do ano.

No exterior das instalações do CIIPC esteve patente durante cerca de 2 meses a exposição **“OH MEU ALGARVE” SOBRE O POMAR TRADICIONAL DE SEQUEIRO**, de Joana Rocha (ACASO, Associação Cultural e de Apoio Social de Olhão) que contou com o envolvimento da comunidade local.

O CIIPC promoveu 5 oficinas para o público em geral e uma oficina integrada na programação da Ciência Viva no Verão e visitas orientadas a Cacela Velha. Realizou ainda actividades com a ASMAL e uma visita-jogo na várzea de Cacela sobre o Pomar Tradicional de Sequeiro integrada nas *Jornadas Europeias do Património*.

A 14ª edição dos **Passos Contados** incluiu 5 passeios de interpretação da paisagem e território no concelho, sobre temáticas como a fauna na maré baixa da Ria Formosa, constelações e estrelas, safra do sal, pomar tradicional de sequeiro e poesia e prosa no Concelho de Vila Real de Santo António.

Em parceria com a ADRIP, realizaram-se 3 mercadinhos em Cacela Velha.

Em 2022 junte-se a nós, participe no **Tomilho** e nos novos projectos e actividades do CIIP Cacela!



# ACONTECEU...

## CICLO PASSOS CONTADOS

### POESIA E PROSA

Terminou no dia 7 de Novembro a 14ª edição do ciclo Passos Contados com o percurso “A poesia e a prosa dos lugares: de Cacela a Vila Real De Santo António”, orientado pelo arquitecto, poeta e escritor José Carlos Barros que nos leu textos de Ibn Darraj, Al-Idrisi, actas de vereação da vila de Cacela, Hugo Cavaco, Brito Camacho, Vicente Campinas, entre outros. As palavras escritas (poesia, descrições de geógrafos e viajantes, textos literários, escritos históricos) foram ponto de partida para uma aproximação aos lugares visitados (Cacela Velha, Monte Gordo e Vila Real de Santo António), sua paisagem e história.



## Magusto em Santa Rita



O CIIPC/CMVRSa organizou um Magusto com habitantes da aldeia de Santa Rita, vizinhos e amigos de todo o concelho, para assinalar o dia de São Marinho e celebrar a amizade e os reencontros.

Castanhas assadas, vinho novo, jeropiga, bolos caseiros e boa companhia estiveram entre os vários ingredientes que animaram este convívio.

Soube ainda melhor depois de um interregno no ano anterior, imposto pela pandemia.

Obrigada a todos pela presença e possamos sempre voltar a celebrar este dia na nossa aldeia com bons vizinhos e amigos!



## OFICINA DE MÁSCARAS DE CORTIÇA



Realizou-se no CIIP Cacela, em Santa Rita, dia 21 de Novembro, mais uma oficina, desta vez com o desafio de criar máscaras em cortiça.

Com a orientação do artesão Carlos Marreiros de Odeceixe, no âmbito da itinerância regional proposta pelo Projecto Bezaranha, cada participante cortou e esculpiu placas de cortiça criando máscaras únicas e originais.

## Oficina de bijuteria com materiais da natureza



A última oficina de 2021 aconteceu no dia 11 Dezembro, no CIIPC em Santa Rita, uma Oficina de Natal intitulada “Bijuteria com materiais da natureza”. Com a orientação das artesãs **Da Torre**, de Alte, os participantes criaram bijuteria com materiais da natureza

(madeira, sementes, frutos secos da nossa região), para oferecer como prendas de Natal: colares, brincos, anéis, pregadeiras e porta-chaves bonitos e muito originais.



## Congressos e publicações

Nos meses de Novembro e Dezembro, o CIIPC esteve presente nas **IV Jornadas da Rede de Museus do Algarve** “Conservar o Património em Portugal – Boas e más práticas”, em Faro.

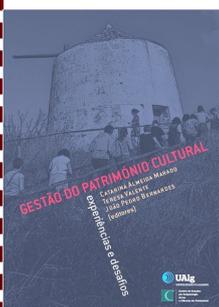


No **XIIIth Congress AIECM3 on Medieval and Modern Period Mediterranean Ceramics**, em Granada, a arqueóloga Cristina Garcia e a técnica do CIIPC Patrícia Dores deram a conhecer a cerâmica de Cacela numa apresentação realizada na sessão



“Ceramic production and technology” baseada num trabalho de investigação intitulado: *The ceramic production in Cacela (Algarve). Raw material, territory, continuity* da autoria de Cristina Tété Garcia, Massimo Beltrame, Catarina Oliveira, Patrícia Dores e Miguel Godinho.

No final do ano, foi publicado o artigo escrito pela equipa do CIIPC “Novas experiências na investigação, interpretação e usufruto do património em Cacela” no livro **Gestão do Património Cultural: experiências e desafios** editado pela CEAACP/UALG.



# ACONTECEU...

## NATAL EM SANTA RITA

Com o objectivo de valorizar as tradições associadas ao Natal, o CIIPC, em conjunto com a comunidade, voltou a recuperar a muito antiga tradição de, em Dezembro, se armar o presépio e o “altarinho” de cariz popular, com o menino Jesus, searinhas e laranjas. Este ano juntou-se ao **presépio algarvio** uma **exposição de Presépios** com

colecções particulares de munícipes e da autoria de artesãos, ambos inaugurados no dia 8 de Dezembro, com a presença do Presidente da Câmara Municipal e de outros membros do executivo municipal e que foi visitada, durante essa tarde, por cerca de uma centena de pessoas.

Nesta exposição apresentaram-se mais de 6 dezenas de presépios de várias regiões de Portugal e do mundo, concebidos a partir de materiais muito distintos (barro, madeira, pano, matérias vegetais, arame, papel, conchas...) de colecionadoras da região e de artesãos locais a quem muito agradecemos. Para a concepção e montagem da exposição tivemos a preciosa colaboração das colecionadoras Professora Maria Emília Fernandes e de Anabela Fernandes, de Santa Rita, criadora de alguns dos presépios da exposição. Um agradecimento muito especial a ambas por todo o trabalho e apoio.



Na aldeia de Santa Rita o dia 8 foi também marcado pela inauguração da aldeia Natal, iniciativa a cargo da Associação de Moradores da Aldeia de Santa Rita com a colaboração de várias pessoas da comunidade.

A aldeia encheu-se de presépios, incluindo na própria ermida, e de decorações de Natal para receber todos os visitantes que durante esta quadra festiva rumaram a Santa Rita. Parabéns a toda a comunidade.



# Mercadinho de Natal em Cacela Velha



Em Cacela Velha, foi montada a árvore de Natal, decorada com faixas de tricot e crochet e bolas de meias, feitas pela comunidade de Santa Rita e arredores e pelas casas do Avô e Lar Dr. José Colaço Fernandes (na Manta Rota), em anos anteriores.

Dia 5 de Dezembro aconteceu o Mercadinho de Natal, com vários artesãos e produtores alimentares da região, para além dos participantes com artigos em 2ª mão e velharias.

Durante o Mercadinho realizou-se o concurso da **Bancada mais bem decorada**, com o tema alusivo ao Natal, tendo ganho a bancada da artesã Anabela Mestre, de Vila Real de Santo António, a quem felicitamos.



# Património apanhado na rede, balanço de 2021

Em resposta ao confinamento no início do ano, na sequência da pandemia COVID19, o CIIPC lançou o **Património Apanhado na Rede**, uma rubrica na rede social Facebook, onde foram apresentadas, até ao final do ano 2021, cerca de uma centena de publicações relativas ao património local e regional. Contámos com vários comentários de pessoas, sobretudo com ligação à região, mas também de outros pontos do país e de fora de Portugal, com contributos fundamentais para reforçar e aprofundar o conhecimento da história e património de Cacela.



Durante o último trimestre deu-se continuidade às publicações semanais (3 por semana) sobre o património local de Cacela e Vila Real de Santo António. Abordaram-se temáticas relacionadas com o Pomar Tradicional de Sequeiro; Culto dos mortos; Caça e matança do porco; Cozinha rural e chaminé, comeres e panelas; e Antigas tradições associadas ao Natal.

Depois do interregno do período de Natal, a rubrica PATRIMÓNIO APANHADO NA REDE volta em 2022 com mais histórias e saberes para partilhar. Visite-nos e participe! Facebook: CIIP CACELA



## Apadrinhamento de árvores na Várzea de Cacela

Em Maio de 2015 O *Tomilho* deu a conhecer o projecto Gestão e Conservação da Paisagem da Várzea de Cacela, um espaço de 4ha de terreno em Cacela Velha onde se encontra um jovem pomar de sequeiro e o Jardim Representativo da Flora do Algarve.

A sustentabilidade financeira para a criação e manutenção das árvores do pomar de sequeiro passa por uma campanha de apadrinhamento de árvores que se iniciou em 2012 e que

envolve hoje 150 padrinhos, 50 dos quais apoiaram o projecto na globalidade, contribuindo para as despesas do tratamento do terreno e a instalação do sistema de rega gota-a-gota.

Numa primeira fase, foi organizado um dia para a plantação de oliveiras e amendoeiras (2012) que juntou cerca de 30 padrinhos para plantarem as suas árvores “afilhadas”. Ao longo dos últimos 10 anos outros padrinhos se foram associando ao projecto e alargou-se a plantação para alfarrobeiras e mais recentemente figueiras.

Mais árvores do pomar tradicional de sequeiro poderão vir juntar-se a este projecto, se mais pessoas se voluntariarem para serem padrinhos.

O que é necessário para se ser padrinho?

- Pagar o custo da compra de uma árvore jovem
- Regá-la semanalmente durante os primeiros 2 anos

Se apoia esta causa e gostava de plantar uma árvore e tratar dela, entre em contacto com Teresa Patrício, a autora e cuidadora deste projecto. Facebook : Teresa Patrício Várzea de Cacela



### História de um apadrinhamento



No dia 12 de Novembro de 2019, Isabel e José Marques, residentes na aldeia de Santa Rita, aceitaram o desafio de apadrinhar uma alfarrobeira no terreno da Várzea de Cacela.

De enxada na mão, plantaram a sua afilhada e cuidaram dela com amor e carinho durante 2 anos, regando-a de forma regular.



Passados 2 anos, a sua alfarrobeira cresceu e está linda. Agora, dispensa a rega tão regular dos seus cuidadores mas fica feliz por receber visitas.

Os cuidadores Isabel e José aderiram ao projecto do apadrinhamento de forma responsável e estão felizes com o resultado.

## PÁGINA DO ARTESÃO

# Florinda Custódio, cesteira

### NOTA BIOGRÁFICA

Florinda Claudina Custódio nasceu no Sítio da Corte Pequena, Concelho de Castro Marim, em 1942.

Com apenas 15 anos casou com Virgílio Rodrigues, cesteiro de Castro Marim e foi com ele que aprendeu a arte da cestaria, da qual tiravam a maior parte do rendimento familiar, conciliando com a horta e pomar de sequeiro.

Depois do marido falecer, Florinda Custódio continuou a fazer cestaria e ainda hoje, com perto de 80 anos, desenvolve esta actividade no seu armazém, em Vila Real de Santo António, onde reside a maior parte do tempo.

### SOBRE O SEU OFÍCIO

Até aos anos 90, Florinda Custódio e o seu marido Virgílio Rodrigues, faziam sobretudo os chamados cestos de tabela, cestos grandes com tampo que eram utilizados para transportar mercadoria (produtos agrícolas) para Lisboa, e outras cidades do país, por comerciantes.

Faziam também em grande quantidade os cestos mais pequenos para a época da apanha.

A partir dos anos 90, os cestos deixam de ter utilidade na esfera do trabalho agrícola e passam a ser consumidos em feiras e mercados como peças artesanais com vários usos domésticos.

**Contacto: 961042739**



# Adolfo C. Gago

## Pintor e poeta de Cacela

Aproveitando a homenagem a Adolfo C. Gago, feita este ano pela ADRIP - Associação de Defesa, Reabilitação e Intervenção do Património de Cacela - na publicação do calendário 2022 com fotografias de algumas das pinturas deste artista já falecido, aderimos a este propósito de lembrar a sua obra (poesia e pintura).

Nascido em Cacela Velha em meados de 1900, Adolfo C. Gago viveu grande parte da sua vida nesta vila.

Artífice pintor – como se auto-designava- , autodidacta, pintou centenas de quadros, e escreveu seis livros de poesia e prosa.

A sua particular sensibilidade e as suas posições políticas levaram-no a escrever sobre a raiva interior que sentia perante a hipocrisia da natureza humana, tendo-o feito com grande mestria.

*“É insólito pensar que, em 1950, na pequena vila de Cacela Velha, onde o analfabetismo atingia quase os 100%, um homem entre todos os do seu meio, procurasse na palavra e na pintura, um meio nobre de se expressar.*

*A sua vida foi pautada pelo abandono dos seus, pela incompreensão das gentes do seu meio, pelo alcoolismo e pela pobreza.”*

(Teresa Patrício in prefácio do livro Poemas de Adolfo C. Gago - Lágrimas de Luz.e Sob o Império da Verdade)

Dos livros que escreveu existem apenas dois, registados na Biblioteca Nacional: *Lágrimas de Luz e Sob o Império da Verdade* ambos de 1953. Em 2011, por proposta de Teresa Patrício, a Câmara de Vila Real de Santo António procedeu à reedição dos seus fac-similes, com prefácio sobre história de vida, poesia e pintura, da autoria da proponente.

Adolfo C. Gago escreveu vários poemas, muitos sobre a sua terra natal, Cacela Velha, dos quais destacamos **A Minha Terra**.

## A MINHA TERRA

No Universo

Não há terra mais linda

Nem mais bela,

E com tanta graça infinda,

Do que o meu berço,

A vila de Cacela

Sua virtude é tamanha,

Que o mar que a beija,

Que a banha,

Jamais se encapela:

Antes, bafeja a mais pequenina vela.

As amendoeiras que a vestem,

Com o seu alvo manto,

Contentes, fazem dela

A noiva de mais encanto.

Oh, é tão lindo o seu véu,

Tão airoso o seu trajar,

Que não há mais lindo céu

Nem mais mavioso luar!

Que o sol, ao vê-la

Tão alva e pura

No seu trajar,

Toma outro brilho

E desce da altura,

Para melhor a contemplar!

Que quem na vê,

No seu véu de nenúfar,

logo dela se enamora,

Suspira, a toda a hora,

E nem mais quer outra amada

Para noivar!

Para além de escrever, a sua principal actividade era pintar. II dos seus quadros estão reproduzidos no calendário da ADRIP de 2022, registos fotográficos de Fátima Afonso, por altura da homenagem ao poeta Adolfo C. Gago organizada em Cacela Velha em Setembro de 2009.

Publicamos alguns registos fotográficos das suas pinturas da vila de Cacela Velha, partilhados por Teresa Patrício.



## OBJECTO COM HISTÓRIA

# Funil para encher chouriças

### DESCRIÇÃO

O funil é um utensílio em forma de cone de cujo vértice parte um tubo que se estreita na ponta. Podem ser encontrados funis em diversos materiais tais como argila, vidro, prata, plástico (mais recente), e com usos diferentes. O funil em causa é feito em folha de Flandres, material laminado composto por ferro e aço com estanho.



### FUNÇÃO E CONTEXTO



O funil serve para fazer passar um líquido ou sólido para um recipiente de boca ou gargalo mais estreito, no caso das chouriças, as tripas. Os funis com este uso podem ser popularmente designados de *enchedeiras*.

Depois de limpas, as tripas são cheias com a ajuda deste pequeno funil e do dedo, que vai enchendo a tripa com o preparado das carnes, o recheio. À medida que se enche, vai-se picando a tripa com uma agulha, para que a água se liberte, facilitando a sua cura.

### DADOS HISTÓRICOS

Este funil pertenceu à mãe de Conceição Afonso da aldeia de Santa Rita. Terá sido feito na oficina de um latoeiro, também chamado de funileiro, e comprado pela sua mãe numa das feiras ou mercados da zona de Cacela, há uns 70 anos. Passou de mãe para filha e hoje continua a ser usado todos os anos por altura da matança, quando Conceição Afonso faz as chouriças para consumo familiar.

## MEMÓRIAS E SABERES

### Matança do porco e chouriças

O dia da matança do porco era uma tradição fundamental no ciclo anual da vida familiar rural, bem como a elaboração das chouriças decorrentes de parte da carne do animal. As fotografias que publicamos, partilhadas por João Sol, têm cerca de 15 anos e retratam estas duas práticas, no seio da sua família, em Santa Rita. Esta tradição continua a existir no seio de algumas famílias mas sem a expressão e importância socio-económica e cultural de outros tempos.



Para a matança, trabalho exclusivamente masculino, são necessários pelo menos 4 homens. Com as patas atadas, o porco é colocado em cima de uma mesa e golpeado na garganta, recolhendo-se logo o sangue para o alguidar.



Depois de morto e de se retirar parte do sangue, o animal é chamuscado para se retirarem os pelos, usando para tal tojo a arder (método tradicional). Hoje o processo é feito com um maçarico. Esta limpeza é terminada com ajuda de uma forquilha ou partes de telha que ajudam a retirar o resto dos pêlos do animal.

Para finalizar, o porco é lavado para posteriormente ser aberto e desmanchado, ou seja, retirarem-se as várias partes do corpo. São retiradas as unhas às patas do porco, únicas partes que não se aproveitam.

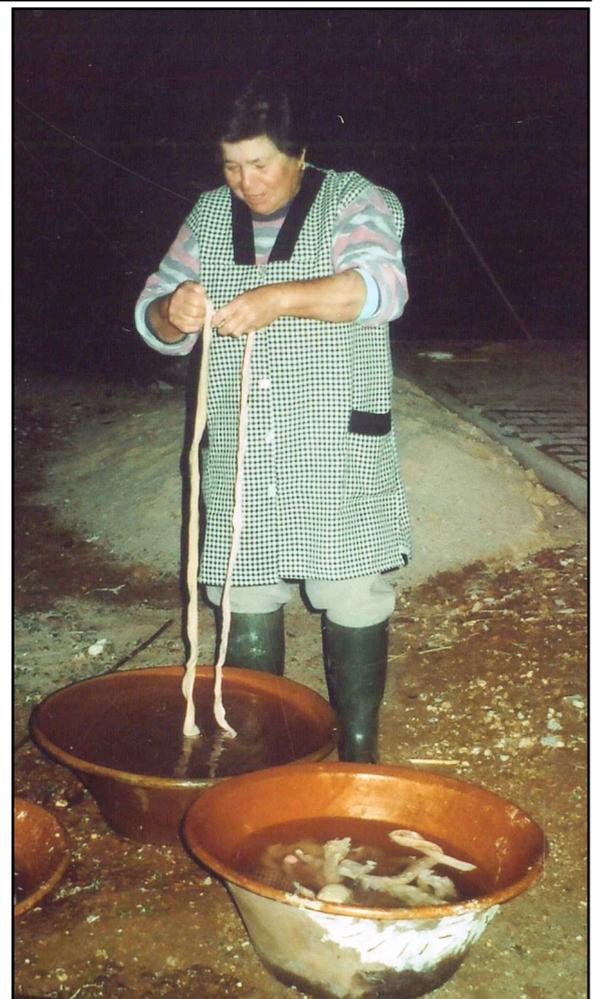


A primeira parte a ser desmanchada é o intestino, que é posto num alguidar, para depois se retirarem as tripas mais delgadas e as mais grossas, processo que se designa por desmanchar as tripas . É um trabalho delicado que tem de ser feito com muito cuidado para que as tripas não se rompam.

Depois desta operação, as tripas são muito bem lavadas com água corrente, sal, limão e laranja e viradas do avesso. São posteriormente guardadas num recipiente fechado e conservadas em sal até serem utilizadas para serem enchidas.

Entretanto, a carne para as chouriças é picada e temperada com sal, louro, alhos e calda de pimentão (pimento cozido e passado) sendo amassada diariamente durante pelo menos 5 dias. “E ia-se assando uma “presinha” para ver como estava de tempero”. (João Sol)

São feitos 2 alguidares por separado, um para as chouriças vermelhas, ou linguças, e outro para as chouriças pretas, com carne mais gorda e um pouco de sangue.





Quando o preparado se encontra no ponto em termos de tempero, é dia de encher as tripas. As tripas mais delgadas, para as chouriças, e as tripas mais grossas, para os paios ou palaios. Este processo de enchimento é feito com a ajuda de um funil em folha de Flandres e do dedo, que vai enchendo a tripa.

Depois de enchidas, são atadas nas extremidades e penduradas numa vara para serem expostas ao fumo, fumeiro, numa chaminé do forno de lenha. Acende-se o lume umas quantas vezes até que as chouriças comecem a pingar gordura. Normalmente ficam boas em cerca de um mês, conforme a grossura. Antigamente eram guardadas nas arcas salgadeiras.

As chouriças com a tripa mais delgada são consumidas primeiro e os paios ou palaios ficam para mais tarde, sendo consumidos ao longo do ano, podendo ser conservados em azeite. *“Antigamente conservavam-se as chouriças grossas até ao tempo das ceifas dentro do trigo, dentro da cinza, dentro do azeite, etc.”* (João Sol)



As fotografias são ilustrativas de todo o processo descrito, feito por D. Lucrécia, antiga funcionária e amiga da família Sol, e João Sol, na companhia da tia Maria Marcelina, conhecedora de todos estes saberes, entretanto já falecida.

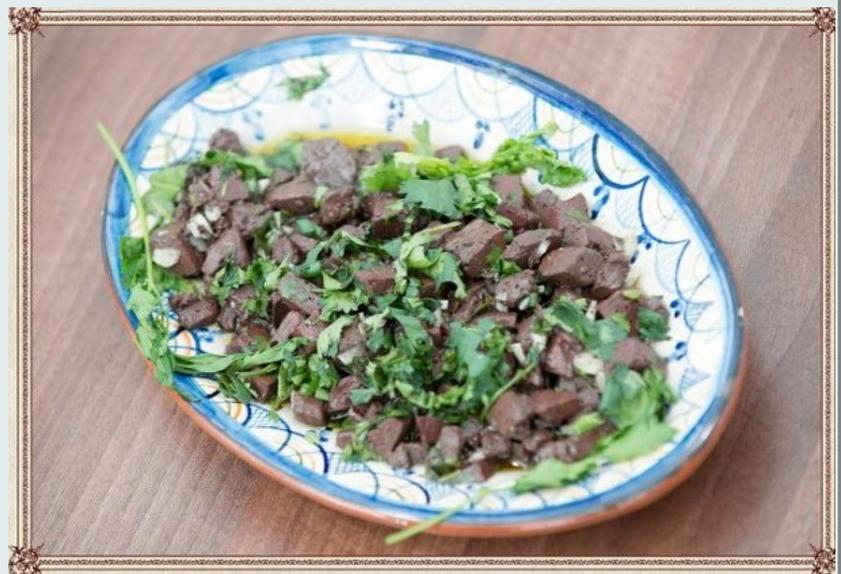
# RECEITA



## Sangue de porco cozido, receita de Maria José Conceição

### INGREDIENTES

- Sangue de porco coalhado
- Sal
- Alho
- Azeite e vinagre
- Salsa ou coentros



### Preparação

Este prato tem de ser feito no dia da matança do porco.

Prepara-se uma panela com vinagre e sal. Na altura de matar o porco, escorre-se o sangue para esta panela e mistura-se bem o vinagre e sal com o sangue coalhado. Este preparado é depois cozido em água com sal.

Depois de cozido, escorre-se a água e deixa-se arrefecer. Com as mãos desfia-se o sangue, dispõe-se numa travessa e tempera-se com alhos bem picados, azeite, vinagre e coentros ou salsa.

Está pronto a servir a todos os que ajudaram na matança e demais convidados.

**BOM APETITE !**

# Passatempos

## Sopa de letras

Descubra as seguintes palavras associadas à tradição da matança do porco:

O	J	O	T	M	A	I	P	S	A	*
M	S	O	D	I	H	C	N	E	S	*
P	E	A	N	G	U	E	V	A	D	*
I	A	A	Ç	I	R	D	P	N	O	*
O	Ç	T	A	I	G	I	A	H	I	*
S	N	R	V	H	R	T	I	B	A	*
D	A	N	S	T	D	U	S	A	L	*
A	T	H	P	O	R	C	O	N	A	*
R	A	D	I	U	G	L	A	H	P	*
V	M	I	O	B	A	S	T	A	C	*

Enchidos  
Chouriça  
Alguidar  
Matança  
Tripas  
Sangue  
Banha  
Porco  
Palaio  
Tojo



## Dicionário do porco

Segue um conjunto de palavras populares relacionadas com a matança do porco.

Relacione as palavras com o seu significado.

- ◆ BANDULHO
- ◆ BUCHO
- ◆ CHISPE
- ◆ COURATO
- ◆ ENCHEDEIRA
- ◆ MOLEJA
- ◆ QUEIXADA
- ◆ TORRESMOS



- ◆ **Pés de porco**
- ◆ **Gordura das tripas de porco usada para os torresmo**
- ◆ **Prato típico feito com carne de porco e banha de porco**
- ◆ **Tripas do porco**
- ◆ **Maxilares do porco**
- ◆ **Pele do porco**
- ◆ **Estômago do porco**
- ◆ **Espécie de funil que serve para encher as tripas**

# VAI ACONTECER...

## EXPOSIÇÕES

### “PRÁTICAS SITUADAS – UTILIDADES E PERSPECTIVAS ARTESANAIS”

Plataforma **Origem Comum**

De 11 de Janeiro a 20 de Fevereiro

CIIPC/CMVRS

Antiga escola Primária de Santa Rita

Horário: 2ª feira a 6ª feira

9h00 às 13h00 e das 14h00 às 17h00



**OFICINA** (sujeita a inscrição prévia)

### INICIAÇÃO ÀS ARTES DA EMPREITA COM PALMA

Com a artesã Ana Maria Afonso

CIIPC, Santa Rita, Antiga Escola Primária

Domingo, dia 20 de Fevereiro

Das 10h30 às 16h00

Para público em geral (a partir dos 12 anos)

Valor por pessoa: 10 €



## As amendoeiras

(ao Dr. António Celorico Drago)



Quais noivas, com seus véus de nenúfar  
Quais delas mais sedosa, branca e fina!  
Qual é a mais airosa e peregrina  
Que vem meu coração aprisionar?

Todas são brancas, résteas de luar;  
A sua alvura é prenda genuína,  
Que neste Algarve a todos nós fascina...  
E eu só de uma pretendo p'ra noivar!

Todas vestem de neve e tenra espuma,  
Com tão igual candura e singeleza,  
Que sinto incapaz de escolher uma...

Quem sabe se talvez, alvoraçadas,  
Ao verem que prefiro outra beleza,  
Irão murchar as outras, humilhadas?...

**Adolfo C. Gago, in 'Poemas de Adolfo C. Gago  
- Lágrimas de luz e Sob o império da verdade,  
2011.**

## PROVÉRBIOS

- *Bácoro de Janeiro vai com seu pai ao fumeiro.*
- *Em Janeiro, um porco ao sol e outro ao fumeiro.*
- *Porco de um ano, cabrito de um mês e mulher dos dezoito aos vinte e três.*
- *A mau bácoro, boa lande.*
- *A melhor espiga é para o pior porco.*
- *Ao porco nunca lhe enjoo o chiqueiro.*
- *Chouriço, chouriço, quem não mata não tem disso.*



Câmara Municipal  
Vila Real Sto. António

## FICHA TÉCNICA

**Edição:** Câmara Municipal de Vila Real de Santo António / Divisão de Cultura e Património Histórico

**Coordenação:** Centro de Investigação e Informação do Património de Cacela

**Colaboração:**

Albertina Pedro, Fátima Afonso, Florinda Custódio, Isabel Marques, João Sol, Maria da Conceição Afonso, Maria José Conceição, Maria José Gil Regato, Teresa Patrício.

**Contactos:**

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com