



Câmara Municipal
Vila Real Sto. António

Centro de Investigação e Informação do
Património de Cacela
Subdivisão de Cultura e Património /
Divisão de Cultura e Educação /
CMVRS

NOTA DE EDIÇÃO:

Eis a 44ª edição de “O Tomilho”! Nesta publicação vai ficar a par do programa da 16ª edição do *Ciclo Passos Contados* que preparamos para este ano.

A rubrica *Aconteceu...* relembra as oficinas realizadas em Janeiro e Fevereiro e as actividades desenvolvidas com os mais novos no âmbito da oferta educativa concelhia.

A rubrica *Arqueologia e História* dá a conhecer o trabalho de conservação e restauro de um cântaro islâmico, cujos fragmentos foram encontrados nas escavações de Cacela Velha.

O *Objecto com História* em foco é uma antiga leiteira, propriedade da família Tamissa, à qual dedicamos a rubrica *Memórias e Saberes* lembrando o seu Monte e as actividades que nele existiam.

Maria Teresa Campinas partilha com “O Tomilho” uma receita doce, argolinhas fritas.

Como passatempo, temos um jogo de diferenças relativo a um fragmento de uma talha islâmica. Para finalizar, damos conhecimento da agenda de actividades para Março e Abril.

Boas leituras e até ...

Maio!

NESTA EDIÇÃO:

<i>Ciclo Passos Contados</i>	1
<i>Aconteceu</i>	2
<i>Oferta educativa</i>	3
<i>Arqueologia e História</i>	4
<i>Objecto com História</i>	6
<i>Memórias e Saberes - Monte Tamissa</i>	7
<i>Receita</i>	11
<i>Passatempo</i>	11
<i>Vai acontecer...</i>	12

O Tomilho

EDIÇÃO BIMENSAL
NÚMERO 44

MARÇO /
ABRIL
2023



SANTA RITA

Programa da 16ª edição do Ciclo Passos Contados

É já em Abril que se inicia mais uma edição do ciclo “Passos Contados”, passeios pedestres de interpretação da paisagem em Cacela e Vila Real de Santo António, ciclo que este ano termina em Novembro, um mês mais tarde que nos anos anteriores.

O programa prevê sete passeios temáticos que oferecem experiências de interpretação e descodificação das paisagens culturais, seus valores naturais e elementos patrimoniais.

O primeiro passeio realiza-se dia 16 de Abril e é dedicado à **Flora do Algarve**, orientado por colaboradores do Herbário da Universidade do Algarve (Curadora bióloga Manuela David); a 14 de Maio vamos descobrir os

Usos da cana com o artesão Domingos Romeira Vaz; sob orientação do produtor de sal Jorge Raiado voltamos a um fim de tarde dedicado à **Safra do sal**, que termina com uma degustação (3 de Junho). Em Julho fazemos uma pausa nos percursos retomando dia 27 de Agosto com o passeio sobre o **Fi**

go com o agricultor João Sol; o passeio de Setembro (dia 17), orientado pela arquitecta Marta Santos, debruça-se sobre **Marquês de Pombal** e a «**Aula de desenho e estuque**» na arquitectura de **Vila Real de Santo António**; a 15 de Outubro faremos uma incursão ao mundo dos **Fósseis e Pedras a partir da Jazida Fossilífera de Cacela** com o geólogo Hélder Pereira e,

para encerrar este ciclo, teremos a 5 de Novembro, um passeio sobre o **Megalitismo em Cacela a partir do túmulo pré-histórico de Santa Rita**, orientado pelo arqueólogo Nuno Inácio.

Esperamos que o programa lhe desperte interesse e se possa juntar a nós neste ciclo dos Passos Contados!

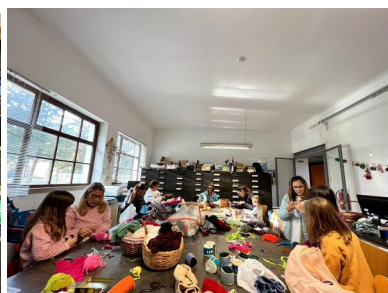


ACONTECEU...

Oficina “Bonecos de meia e trapo”



Aconteceu dia 15 Janeiro, no CIIPC, a oficina “Bonecos de meia e trapo”. Miúdos e graúdos passaram a tarde de domingo entre meias, trapos, tecidos, lãs, agulhas e linhas, criando bonecas de meia e trapos, recordando um tempo em que se brincava com pouco, aproveitando o que havia à mão. Sensibilizou-se ainda para a importância de diminuir o consumo, reutilizar os desperdícios e valorizar o saber-fazer.



Saíram das mãos dos participantes bonecas e bonecos únicos, originais e cheios de criatividade.

Oficina “Impressão em serigrafia. Papel e têxtil”

Aconteceu no passado dia 26 Fevereiro no CIIP Cacela a Oficina “Impressão em serigrafia. Papel e têxtil” orientada pelo artista plástico e serigrafista Sérgio Rocha. Nesta oficina introdutória à impressão com a técnica serigráfica em têxtil e papel, utilizando uma matriz fotogravada e tintas biodegradáveis, os participantes puderam experimentar imprimir em papel, t-shirts, sacos de pano, tecidos. As impressões foram feitas a partir de 4 matrizes com motivos decorativos de talhas islâmicas de Cacela Velha, com o intuito de valorizar o nosso património arqueológico. Obrigada a todos os participantes pela dedicação e entusiasmo e ao orientador Sérgio Rocha pelos conhecimentos e técnicas que partilhou.



OFERTA EDUCATIVA 2022/2023

Durante os meses de Janeiro e Fevereiro o CIIPC desenvolveu 11 actividades educativas com o público das escolas do concelho abrangendo um total de 127 alunos: 22 do pré-escolar, 67 do 1º ciclo e 38 do 2º ciclo.

Na acção educativa “**Desenterrar o Passado. Fazer falar pedras, ossos e cacos no túmulo megalítico de Santa Rita. Visita-jogo a sítio arqueológico**” 56 alunos (3 turmas), entre os 9 e os 11 anos, viajaram até à pré-história, tomando contacto com um dos mais significativos testemunhos pré-históricos da região, o túmulo megalítico de Santa Rita.



Nas instalações do CIIPC, desenvolvemos a acção educativa “**À descoberta de Profissões Antigas**” a partir da exposição “Profissões antigas de Cacela”, com 4 turmas do pré-escolar e 1º ciclo. Através de jogos e recriação de algumas das profissões expostas, as crianças ficaram a conhecer algumas das actividades mais importantes da região. Para os mais novos, partimos para a experimentação a partir do brincar: pescaram “peixes”, trabalharam como pequenos agricultores na horta e brincaram às mercearias.



Ligado ao património natural e cultural, desenvolvemos na Várzea de Cacela Velha em colaboração com Teresa Patrício, a acção educativa “**O Pomar de Sequeiro trocado por miúdos**” com 4 turmas de 1º ciclo. A partir de um jogo de pistas, os alunos descobriram a importância ambiental, cultural e económica das árvores de sequeiro e tiveram a oportunidade de degustar alguns dos produtos provenientes dos seus frutos. No final, cada turma levou para a escola uma pequena alfarrobeira com o intuito de a cuidar e replantar.



ARQUEOLOGIA E HISTÓRIA

Conservação e restauro - Cerâmica arqueológica

Recipiente de armazenamento e transporte de água - Cântaro

A conservação e restauro de cerâmicas arqueológicas tem sido uma das apostas do CIIPC, com vista à valorização e divulgação do património arqueológico do Município de Vila Real de Santo António. Desde as primeiras escavações arqueológicas, iniciadas em 1998, até à última intervenção em 2022, vários exemplares de peças cerâmicas fragmentadas foram objecto de restauro em entidades como o Campo Arqueológico de Mértola, o Museu Municipal de Faro e o Laboratório de Arqueologia da Universidade de Ciências Humanas e Sociais e da Universidade do Algarve (Gambelas).

O restauro dos recipientes cerâmicos das últimas intervenções de 2018, 2019 e 2022 têm estado a cargo de Cristina Dores (UALG) com o apoio de Patrícia Dores, funcionária do Município (CIIPC).

Neste artigo damos a conhecer algumas das fases do restauro de um cântaro recolhido num dos compartimentos da Casa número 5 do bairro islâmico do sítio do “Poço Antigo” em Cacela Velha, na última campanha arqueológica (2022).

Este cântaro é umas das novidades em termos de peças semi-completas dos recipientes de armazenamento e transporte encontrados no bairro islâmico. Um cântaro da mesma tipologia foi recolhido nas escavações do Largo da Fortaleza em 2007, já dado a conhecer no nº 8 de “O Tomilho”.

Recolha dos fragmentos em contexto arqueológico



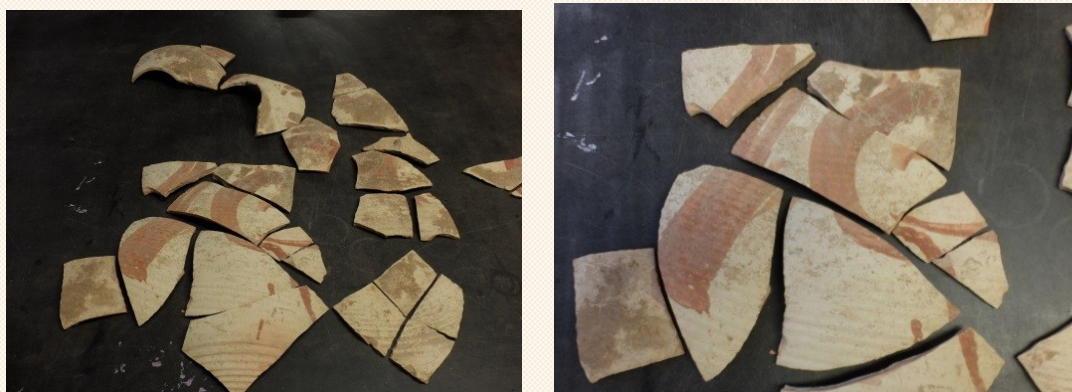
Limpeza dos fragmentos

A limpeza dos fragmentos deste cântaro foi realizada com água e escova de dentes e esteve incluída na oficina “**Vamos lavar a louça**” realizada em Outubro no CIIPC, onde a comunidade local e público em geral puderam participar nos trabalhos de conservação de bens arqueológicos do município.



Puzzle

Após a secagem dos fragmentos e antes de iniciar o processo de colagem, foi necessário perceber quais os fragmentos que estabelecem ligação, ou seja, dar início ao “puzzle” e fazer o registo fotográfico da peça em fragmentos.



Colagem

A colagem dos fragmentos foi realizada com cola adequada para o efeito. O processo de colagem começou pelo bordo ou boca do cântaro e estendeu-se pelo colo e corpo, de forma a seguir a volumetria da peça.



Aplicação de gesso

Depois da colagem dos fragmentos, foram aplicados moldes para reconstituição de volumes e sustentação das colagens. Os moldes são feitos com cera de dentista e preenchidos com gesso e massa de modelar no acabamento final.

O restauro desta peça continua e novidades surgirão em breve!

OBJECTO COM HISTÓRIA

LEITEIRA

DESCRIÇÃO DO OBJECTO

Recipiente em alumínio de forma cilíndrica, com altura de 20 cm e diâmetro de base de 11 cm. A sua dimensão corresponde a uma capacidade de conter 1,5 litros de leite.

FUNÇÃO E CONTEXTO

A leiteira é um recipiente que serve para acondicionar o leite que era trazido porta-a-porta pelo leiteiro.

Nas vacarias, o leite era ordenhado para grandes bilhas que depois eram transportadas, inicialmente a pé, depois em muares ou carros puxados a muares, bicicleta ou mais recentemente em viaturas motorizadas, pelo leiteiro até à porta dos consumidores. Cada família tinha uma ou mais leiteiras com dimensões diferentes, ajustadas à quantidade de consumo de leite do agregado familiar, para a qual era vertido o leite das bilhas.

DADOS HISTÓRICOS

Esta leiteira, com cerca 50 anos, foi comprada por Gracinda da Assunção Tamissa para uso da família, daí a tampa estar marcada com a inicial do apelido, T de Tamissa. O leite era fornecido pelo Sr. Jacinto, distribuidor do leite da vacaria de João Rodrigues Tamissa, marido de Gracinda.

O Sr. Jacinto transportava o leite em bilhas na sua bicicleta e fornecia o leite às famílias de Cacela. Havia famílias que inclusivamente iam à vacaria dos Tamissa escolher a vaca da qual queriam o leite para a sua casa. Depois de ordenhada a dita vaca, Jacinto levava a bilha até a casa dessa família transferindo o leite para a leiteira doméstica.

Hoje, esta leiteira pertence a Maria João Tamissa, uma das filhas de Gracinda, que a guarda como relíquia da família.



Memórias e Saberes

Memórias do Monte Tamissa



João Rodrigues Tamissa, início do séc. XX

Situado no Sítio da Coutada, no centro da actual Vila Nova de Cacela, o Monte dos Tamissa era, no início do séc. XX, propriedade de João Rodrigues Tamissa, casado com Elisa Guerreiro, onde viviam das suas explorações agrícolas.

Este casal teve 2 filhos, João Guerreiro Tamissa e José Guerreiro Tamissa, que deram seguimento à actividade agricultura dos pais e ampliaram o leque de actividades produtivas desta família. João Guerreiro Tamissa era proprietário de uma moagem de ração para gado, vacaria, mercearia, taberna e uma destilaria onde fazia vinho e aguardente para consumo próprio e da taberna. Para além disso, comercializava porcos e cabras, vendia leite, alugava máquinas agrícolas e tinha várias propriedades agrícolas com cereais, frutas e vinha, tal como recorda José Roberto, antigo Presidente de Junta de Freguesia: “O senhor João Tamissa tinha também uma vacaria e era comprador de porcos gordos. Tinha vacas, hortas, ervas para o gado, tinha vinha, tinha tractores de aluguer, tinha taberna, mercearia, moagem, fazendas, muita coisa, muita actividade.” (JR, 76 anos, Cacela)

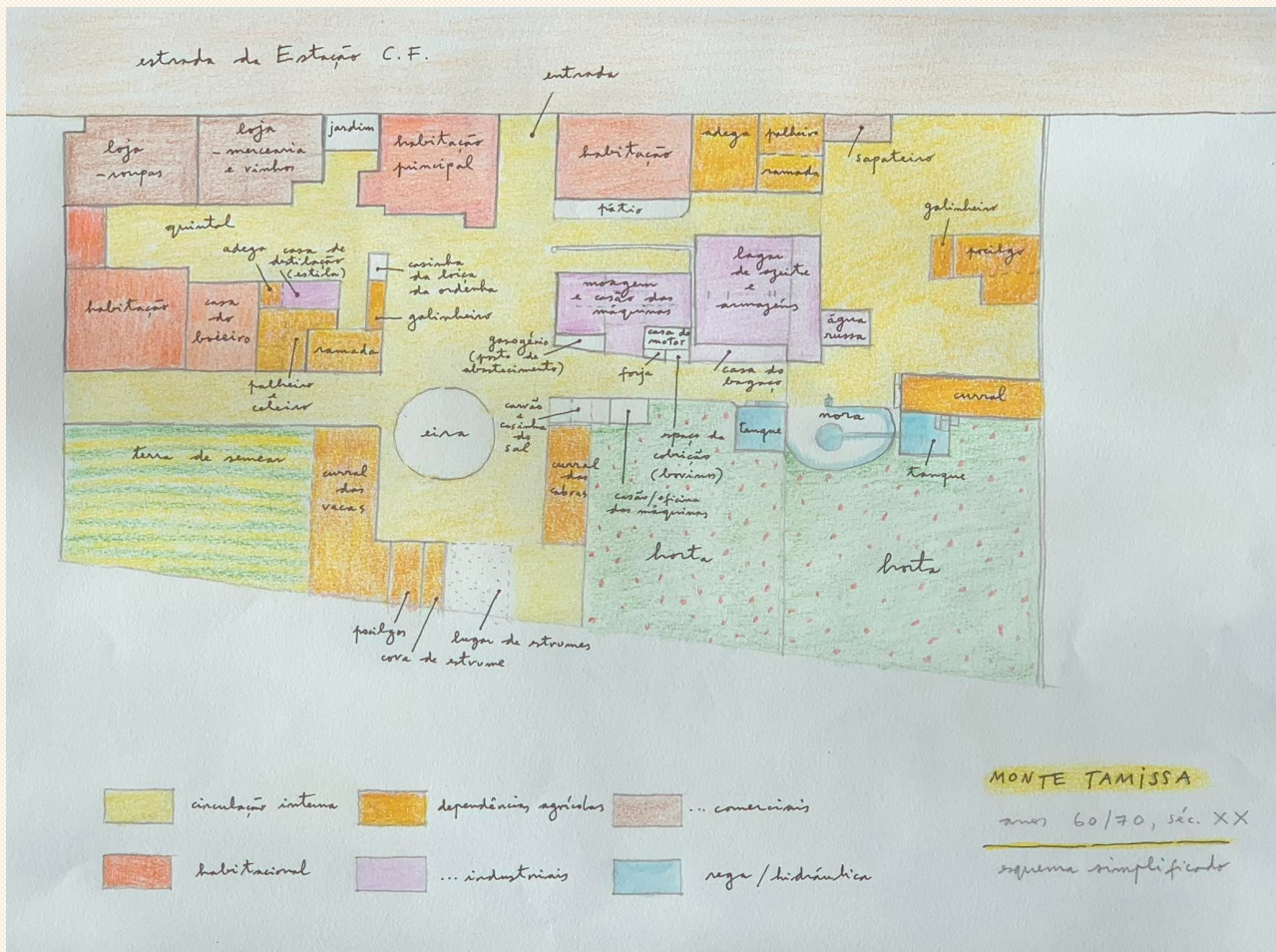
Como tinha uma grande quantidade de maquinaria agrícola, detinha um gasógeno, posto de abastecimento de gasóleo no seu monte, onde as máquinas eram atestadas para serem usadas nas suas propriedades ou alugadas a outros proprietários.

O seu irmão, José, construiu no monte um lagar de azeite e ficou com o negócio da loja de tecidos, contigua à mercearia e taberna (Venda do Tamissa) e casa principal na parte norte da propriedade do monte, na rua da Estação de Caminhos de Ferro de Cacela (actualmente Rua Dr. José Colaço Fernandes). Para além destas actividades, detinha também várias propriedades agrícolas na freguesia.



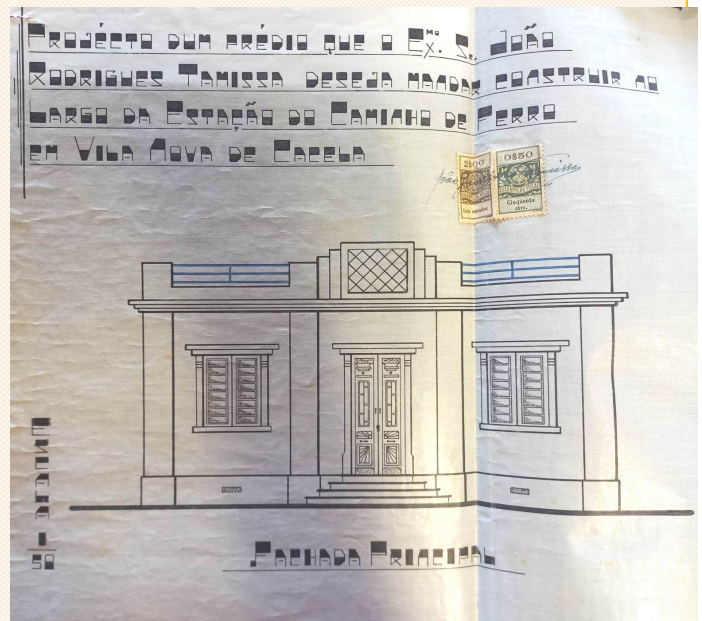
João Guerreiro Tamissa ao lado a sua bomba de gasóleo, no Monte dos Tamissa

O desenho que se apresenta, da autoria de José Carlos Barros, elaborado com base em esquemas e notas de João Guerreiro Tamissa e de depoimentos de familiares, ilustra precisamente a diversidade de actividades já referidas, que davam vida a este Monte na década de 60 e 70.



Para além dos espaços já identificados, destacam-se ainda outros elementos patrimoniais fundamentais para as actividades agro-pastoris como a nora, o tanque, a eira, entre outros.

Os dois irmãos residiam no monte, inicialmente numa casa única dos pais que depois foi substituída por duas casas construídas no início dos anos 40 para cada uma das famílias, ficando as casas mais antigas auxiliares dos trabalhos agrícolas e demais actividades produtivas. Maria João, uma das filhas de João Tamissa recorda: “Nós já nascemos ali no monte. As minhas irmãs mais velhas também nasceram no monte. Já era do tempo dos meus avós. Depois deixaram a casa velha e fizeram uma casa grande que ficou para a minha irmã. No monte morava o meu pai e o meu tio. Tinha uma entrada e depois de um lado era a casa do meu tio, também uma casa grande, o lagar e um pedaço de terra (...) E neste lado de cá, o meu pai tinha a vacaria.” (MJT, Cacela, 87 anos)



Projecto de moradia de João Guerreiro Tamissa entregue à Câmara Municipal de Vila Real de Santo António a 29 de Março de 1940

Projecto de moradia de João Guerreiro Tamissa entregue à Câmara Municipal de Vila Real de Santo António a 29 de Março de 1940

Na freguesia de Cacela, os irmãos Tamissa eram produtores agrícolas com algum peso nos anos 50, como atestam os cadernos de registos de impostos indirectos municipais dessa década, representando em conjunto entre 7% e 8% dos impostos sobre a produção da freguesia pagos ao município. Em particular, sublinha-se o valor dos impostos sobre a produção de vinho para venda a retalho de João Rodrigues Tamissa, que chegou a representar 50% das receitas deste produto na freguesia, em 1955. Em 1956 atingiu uma produção declarada de 10.000 litros. Estes valores serão seguramente inferiores aos valores reais uma vez que apenas uma parte da produção era declarada ao município.



Julianita e D. Gracinda Tamissa descascando amêndoas no monte

Tendo em conta a multiplicidade de actividades do monte, os trabalhadores eram muitos e representavam uma grande diversidade de profissões, nomeadamente, o pastor, Sr. André; o responsável pela vacaria, Ti Hermínio; o distribuidor de leite, Sr. Jacinto; o Sr. António Horta, responsável pela destilaria e que fazia o vinho e a aguardente; o ferreiro, Sr. José Borges e depois os trabalhadores agrícolas, da moagem e da venda que trabalhavam para a família Tamissa e que frequentemente almoçavam à mesa com esta família.

Na esfera doméstica tinham também várias trabalhadoras das quais há memória: a criada Rita, das Cevadeiras; Julianita, a senhora que ia amassar pão todas as semanas; a criada Elisa, também do Sítio das Cevadeiras, entre outras. Por temporadas, tinham também uma costureira de Vila Real de Santo António, D. Teresinha e um carpinteiro responsável por todos os trabalhos em madeira da casa, incluindo a

realização de móveis.

A propósito da costureira, Maria João Tamissa recorda “A Teresinha costureira (...) vinha passar temporadas cá a casa para fazer os lençóis, roupas da casa, os remendos da roupa, porque antigamente remendava-se a maior parte das coisas. Ela também fez muita coisa para o meu enxoval (...) Era engraçada, metia-se nos copos e tinha de ter um dia de descanso antes de vir para nossa casa trabalhar.” (MJT, Cacela)

Os filhos dos irmãos Tamissa andavam na escola durante uma parte do dia, as meninas na escola primária do Buraco, e os meninos na escola primária da Venda Nova, passando o resto do dia a brincar no monte, tal como aconteceu depois com a nova geração, os netos dos Tamissa.



Avô João Guerreiro Tamissa com os netos montados na égua, um dos animais do monte (anos 60)

Lagar de azeite dos Tamissa

Segundo Fernando Gil Cardeira nas suas *Memórias escritas* e, de acordo com testemunhos orais actuais, entre os anos 40, 50, 60 e 70, existiam 3 lagares de azeite na freguesia de Cacela: o lagar da Quinta de Cima, pertencente a Sebastião Ramires, o lagar de João Bernardino Pires, no Sítio da Ponte, e o lagar de José Guerreiro Tamissa, na Coutada.



Lagares de azeite da Freguesia de Vila Nova de Cacela (dos anos 40 aos anos 70)

Fizemos já referência aos primeiros dois lagares, em “O Tomilho” n.ºs 25 e 43 (respectivamente), pelo que consideremos agora o lagar dos Tamissa.

Neste lagar, tal como nos outros da região, era feita a moagem da azeitona através de um moinho, aparelho para moer a azeitona, formado por um recipiente de formato cilíndrico, no qual giram as pedras ou mós, vulgarmente conhecidas por galgas, que reduzem a azeitona a uma pasta relativamente homogénea. Seguiu-se a fase da prensagem, “*operação pela qual se comprimia a massa da azeitona colocada em seiras com o objectivo de extrair a água-ruça e o azeite*” (LOPES: 2018; p. 40) Maria João Tamissa recorda-se da tia ir buscar o azeite que daí saía para comerem com

pão, as tibornas, e de como eram saborosas. A sua tia aproveitava também o desperdício de azeite para fazer sabão, usado para lavar a roupa, a loiça e com o qual faziam também a própria higiene pessoal. Recorda-se ainda do cheiro do lagar bastante intenso e das condições higiénico-sanitárias muito deficientes não havendo tratamento dos resíduos que saíam deste processo de transformação.

O lagar da Quinta de Cima, onde José Roberto trabalhou vários anos, foi o que mais se modernizou, tendo renovado os mecanismos e o equipamento do lagar, sobretudo entre 1959 e 1966. “*As condições de higiene e a apresentação do lagar faziam a diferença na Quinta de Cima.*” (JR, VNCacela)

Mas independentemente destas condições, “*Toda a gente laborava porque os clientes eram muitos*” (Idem). As azeitonas vinham de vários produtores da região (concelho e concelhos vizinhos) e eram trocadas por azeite, deixando-se uma maquia do azeite produzido para o proprietário do lagar. O azeite que ficava no lagar era depois vendido a particulares, estabelecimentos ou mesmo empresas. O azeite de pior qualidade, era vendido a fábricas de sabão.

Este lagar foi depois passado para a filha de José Guerreiro Tamissa, Teresa, e mais tarde vendido ao seu primo João Manuel Tamissa, o último proprietário do lagar.

No início dos anos 80, o lagar deixa de funcionar e todo o Monte Tamissa desaparece dando lugar a uma urbanização residencial no final dos anos 80, início dos anos 90.

Para que não ficasse esquecido, foi dada a uma das ruas da urbanização, o nome *Rua do Lagar*.

Fontes orais

Maria João Tamissa, 87 anos, Vila Nova de Cacela

José Roberto, 76 anos, Vila Nova de Cacela

Fontes históricas

Livro de Registo do Imposto Indirecto - 1939-1962, Arquivo Histórico Municipal António Rosa Mendes.

Livro Registo da Contribuição Indirecta dos Géneros de Consumo do Concelho (1840-1960), Arquivo Histórico Municipal António Rosa Mendes.

Referências bibliográficas

CARDEIRA, Fernando (2003), Memórias Escritas por Fernando Gil Carneira, Tavira.

LOPES, Isabel (2018), “Memórias de um lagar de azeite”, in Revista Memória Rural, n.º1, Edição do Museu da Memória Rural, Câmara Municipal de Carraceda de Ansiães

OLIVEIRA, Henrique (2014), Fabrico Tradicional do Azeite em Portugal (Estudo Linguístico-Etnográfico), Aveiro, XIV (<http://ww3.aeye.pt/avcultur/hjco/Azeite/index.htm>)



Argolinhas fritas, receita de Maria Teresa Campinas

INGREDIENTES

- 300 gr farinha sem fermento
- 100 gr açúcar
- 100 gr manteiga derretida
- 2 ovos
- Raspa de limão
- Óleo para fritar
- Açúcar e canela para polvilhar



Preparação

- Num recipiente juntam-se a farinha, açúcar, raspa de limão e os ovos e mistura-se. Junta-se depois a manteiga derretida e continua-se a mexer até formar uma massa homogénea.
- Quando a consistência da massa estiver boa, deixa-se repousar 15 minutos.
- Misturam-se o açúcar e a canela num recipiente à parte e reserva-se.
- Depois da massa descansar, moldam-se com a mão pequenas argolas e fritam-se em óleo bem quente.
- Quando estiverem fritas, polvilham-se com a mistura de açúcar e canela.

Bom apetite!

PASSATEMPO - Descubra as diferenças...



A figura da esquerda representa um dos fragmento de talha islâmica encontrado no Sítio do Poço Antigo, em 2001 nas escavações arqueológicas de Cacela Velha. Encontre 7 diferenças entre as duas imagens.

VAI ACONTECER...

EXPOSIÇÕES

“PROFISSÕES ANTIGAS DE CACELA”

CIIPC /CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Horário

De segunda a sexta-feira

9h00 – 13h00 e 14h00 – 17h00

EXPOSIÇÃO “GEOMETRIA DO PLÁSTICO”

Da artista plástica Joana Bandeira Rocha

CIIPC/CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita (no exterior do edifício)

1 de Março a 30 de Abril

Horário

De segunda a sexta-feira

9h00 – 13h00 e 14h00 – 17h00

OFICINAS (sujeitas a inscrição prévia)

UMA MINI-HORTA PASSO A PASSO

Da semente ao fruto

Com a Eng^a Hortofrutícola Ana Arsénio da Associação In Loco

CIIPC/CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Domingo, 26 Março, das 14h30 às 18h00

Para público em geral e famílias.

Valor - 6 € /pessoa (a reverter directamente para a orientadora)

Oficina de Páscoa

DEM CRIAR COELHOS E GALINHAS DE PÁScoa

CIIPC/CMVRS

Antiga Escola Primária de Santa Rita

Terça-feira, 4 Abril, das 9h30 às 12h30

Para crianças e jovens. Gratuito

PASSOS CONTADOS - PASSEIOS PEDESTRES DE INTERPRETAÇÃO DA PAISAGEM

CONHECER A FLORA DO ALGARVE

Orientado por colaboradores do Herbário da Universidade do Algarve (ALGU) (Curadora bióloga Manuela David)

Domingo, 16 de Abril

Ponto de encontro: 15h30 em Cacela Velha

Valor de inscrição – 5€ (a reverter directamente para entidade orientadora)

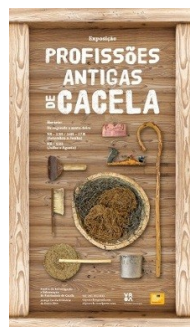
Actividade sujeita a inscrição prévia

MERCADINHO

MERCADINHO DE PRIMAVERA CACELA VELHA

Domingo, 16 Abril, 10h30 às 17h30

Artesanato tradicional e contemporâneo / Produtos alimentares regionais / Flores e ervas aromáticas / Cremes e sabonetes naturais / Livros / Velharias e antiguidades / Artigos em segunda mão/ Música



Provérbios sobre Azeite

- Água e azeite não se misturam.
- Apagar o fogo com azeite.
- A verdade e o azeite vêm sempre ao de cima.
- A água de Janeiro traz azeite ao olival, vinho ao lagar e palha ao palheiro.
- A melhor cozinheira é a azeiteira.
- Azeite de riba, mel de fundo, vinho no meio.
- Azeite, dai-mo à ceia, tirai-me à candeia.
- Azeite de oliva todo o mal tira.
- Molho fervido, azeite perdido.



Câmara Municipal
Vila Real Sto. António

FICHA TÉCNICA

Edição: Câmara Municipal de Vila Real de Santo António / Divisão de Cultura e Educação/ Subdivisão de Cultura e Património

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

Colaboração: José Carlos Barros, José Roberto, Maria João Tamissa, Orlando Tamissa, Maria Teresa Campinas

Contactos:

Tel: 281 952600

Email: ciipcacela@gmail.com

Facebook: CIIP CACELA