

AG EN DA

MÉRTOLA CULTURA

2020
abril
maio
junho



índice	3. editorial
	4. destaques
	16. teatro & cinema
	18. música & dança
	20. exposições
	24. mértola, património de todos
26. museu & arquivo	

36. biblioteca
42. arquiteturas a sul
44. mãos e manualidades
46. aula aberta
50. passa a palavra
54. sociedade recreativa
58. gastronomia e mercados
64. vá para fora cá dentro



Rosinda Pimenta
Vereadora da Câmara Municipal de Mértola

Este número da agenda cultural é absolutamente atípico. Pela primeira vez sem o habitual ementário de atividades. Pela primeira vez sem o apelo à participação no ato cultural, ao invés, a solicitação é para que fique em casa.

Não há previsões para que tudo isto passe e é preciso ter presente e sem paliativos, os grandes encargos e o tempo que levará a superar esta crise que é obviamente de saúde, mas, também é económica e, certamente, será social e ideológica.

Os tempos estão estranhos: o medo, a ansiedade e a desconfiança de cada um intromete-se em crescendo no senso de mobilização, convergência e solidariedade de grupo. Com o medo assim a instalar-se corremos o sério risco de ir ficando desapropriados de discernimento e valores humanistas essenciais. E precisamos, tanto de um como dos outros, agora mais do que nunca.

A par da trágica letalidade do vírus o contágio avança ainda a outros níveis, agora relativizados, face à urgência do problema sanitário. Contudo que não se descure o perigo da emergência de populismos oportunistas que perante a psicose do contágio, reforçam discursos extremos e ameaçadores de direitos e liberdades universais, instituídos em democracia. Por isto, e tudo o resto, em abril, sem falta, de uma varanda ou janela, continuem a erguer-se cravos.

O contexto apresenta-nos o caldo perfeito para a propagação da desinformação. Nos media e redes sociais proliferam teorias conspirativas, julgamentos sumários, demagogias, cenários de catástrofe e cenários de utopia. Conso-me-se informação a um ritmo alucinante, sem filtros, sem o espaço e tempo próprios para a reflexão e ponderação.

No quotidiano os mundanos costumes ficaram suspensos e a socialização afetiva vai sendo substituída por formas, cada vez mais, virtuais de convivência e afeto. O espaço público da cultura, do lazer e do desporto não está mais nas ruas, nas praças, nas esplanadas, nos estádios, nos parques, nos jardins, nos teatros, nas bibliotecas, nos cinemas e salas de espetáculo. Está confinado às casas, aos ecrãs, janelas e varandas de cada um de nós. As consequências são e serão gravosas e várias. Muitos ficaram do dia para a noite sem o seu chão, o seu ganha-pão ou sem o aconchego do toque dos que mais amam.

Não há um fim certo para isto. Não se sabe como ficaremos depois.

Termino com um poema que reencontrei há dias vagueando no universo virtual. É de Natália Correia.

*Creio nos anjos que andam pelo mundo,
Creio na Deusa com olhos de diamantes,
Creio em amores lunares com piano ao fundo,
Creio nas lendas, nas fadas, nos atlantes,*

*Creio num engenho que falta mais fecundo
De harmonizar as partes dissonantes,
Creio que tudo eterno num segundo,
Creio num céu futuro que houve dantes,*

*Creio nos deuses de um astral mais puro,
Na flor humilde que se encosta ao muro,
Creio na carne que enfeitiça o além,*

*Creio no incrível, nas coisas assombrosas,
Na ocupação do mundo pelas rosas,
Creio que o Amor tem asas de ouro.
Ámen.*

A microphone on a stand is positioned on the left side of the frame. The background is dark with wisps of smoke or steam. The text 'DES' is written in large, white, bold, sans-serif capital letters, positioned above a horizontal yellow line.

DES

TAO

UES



#MértolaFicaEmCasa... com Cultura

Porque, por agora, a sua casa é o melhor lugar para a cultura!

Vivemos tempos difíceis e incertos. Tempos inéditos que nos obrigam ao recolhimento, que nos afastam do contacto com os outros, com os que nos são próximos: família, amigos, vizinhos e comunidade. Tempos que nos privam de muitas das coisas que fazíamos antes, entre as quais, o tempo que dedicávamos ao lazer e à cultura.

Na sequência das medidas de contingência, a Câmara Municipal de Mértola e todos os outros agentes culturais do concelho tiveram de cancelar ou adiar toda a atividade cultural já agendada.

Sabemos que o momento evidencia outras urgências e concentra os nossos esforços na implementação de medidas e programas que atestem a segurança e saúde de todos, bem como, o seu acesso a bens e serviços de primeira necessidade. Contudo, dentro do possível, estamos a reorganizarmos para fazer chegar à segurança da sua casa, também um pouco de Cultura!

Desta forma, a Câmara Municipal de Mértola, lança o programa #MértolaFicaEmCasa com Cultura, que fará chegar a si um conjunto de conteúdos culturais, de atividades para fazer em casa, de desafios e de sugestões nossas e de outros agentes culturais.

Acompanhe semanalmente esta nova agenda cultural com as publicações #MértolaFicaEmCasa ... com Cultura que vamos fazendo no facebook, instagram e site da Câmara Municipal de Mértola e Visit Mértola.

Esperamos, por esta via, ser também uma companhia e minimizar este isolamento social e cultural a que fomos votados como comunidade. É um pequeno contributo, sabemos, mas as pequenas coisas ganham, neste momento, uma importância maior.

Cada um terá de fazer a sua parte. Proteger-se, proteger os seus, proteger-nos a todos. Estamos juntos. Vamos conseguir. Até lá #MértolaFicaEmCasa ... também com Cultura!



*Oh janelas do meu quarto,
quem vos pudesse rasgar,
com tanta janela aberta,
falta-me a luz e o ar.*

Excerto do poema
As Janelas do Meu Quarto
de António Gedeão

O que vejo da minha janela ...

O tempo é de recolhimento em casa, de "isolamento social" - recomendação para levar muito a sério! Porque a arte faz parte de nós, é tempo de darmos asas à nossa imaginação, fica aqui o nosso desafio:

Vamos criar uma corrente artística na qual todos podem entrar.

A temática é - "O Que Vejo Da Minha Janela"- o que vês, o que pensas que vês, o que gostarias de ver.

Faz um desenho, uma pintura, uma fotografia, um texto ou uma poesia, uma banda desenhada, uma colagem, usa a tua imaginação!

Envia para casadasartes@cm-mertola.pt até 31 de maio e nós publicaremos na agenda #MértolaFicaEmCasa com Cultura Facebook e Instagram.

Não se esqueçam de referir o nome ou pseudónimo, idade e localidade. Vamos todos participar!!!

abril

10 Maio 1974

27

Matias

A Câmara Municipal de Mértola deliberou (deliberação) unanimemente, em sessão de 10 de Maio de 1974, sobre o seguinte:

De acordo com o ponto 1.º da ordem do dia, a Câmara Municipal de Mértola, em sessão de 10 de Maio de 1974, deliberou unanimemente, em sessão de 10 de Maio de 1974, sobre o seguinte:

De acordo com o ponto 2.º da ordem do dia, a Câmara Municipal de Mértola, em sessão de 10 de Maio de 1974, deliberou unanimemente, em sessão de 10 de Maio de 1974, sobre o seguinte:

Comunicação do Conselho Municipal de Mértola (V. Exa.) - por proposta do Senhor Presidente foi unanimemente deliberado enviar a Junta de Salvação Nacional, um telegrama, do seguinte teor e oficiar ao representante daquela Junta no Distrito de Mértola, na sua primeira reunião ordinária após o glorioso Movimento Forças Armadas, deliberou por unanimidade manifestar a V. Ex.ª, como digno Presidente da Junta de Salvação Nacional, a sua inteira adesão aos princípios proclamados por essa Junta. Mais deliberou informar V. Ex.ª que está incondicionalmente ao dispor da Junta de Salvação Nacional, prometendo toda a colaboração, enquanto for julgada conveniente.

Mértola, 25 de abril de 1974

"O dia 25 de abril de 1974, coincidiu com a reunião quinzenal da vereação presidida por Matias José da Palma. Se o acontecimento foi naturalmente discutido e debatido entre os presentes, a revolução em curso não fez parte dos assuntos transcritos para a acta da sessão. [...] Na reunião seguinte, a 10 de Maio, com a vereação toda presente, delibera-se, unanimemente, manifestar o apoio ao "glorioso Movimento (das) Forças Armadas" e a disponibilidade para colaborar enquanto tal fosse considerado conveniente."

"A Câmara Municipal de Mértola na sua primeira reunião ordinária após o glorioso Movimento Forças Armadas, deliberou por unanimidade manifestar a V. Ex.ª, como digno Presidente da Junta de Salvação Nacional, a sua inteira adesão aos princípios proclamados por essa Junta. Mais deliberou informar V. Ex.ª que está incondicionalmente ao dispor da Junta de Salvação Nacional, prometendo toda a colaboração, enquanto for julgada conveniente."

Acta da sessão de vereação de 10 de maio de 1974, Livro de Actas das Vereações, 1974 fl.27

In Mértola da República à Democracia, 1910-2014 : o poder municipal e as suas figuras / Joaquim M. F. Boiça. - Mértola: Câmara Municipal de Mértola, D.L. 2016, pp.57-61.

mel, queijo e pão

produtos tradicionais de excelência

Ana Soeiro // Directora Executiva da QUALIFICA/oriGIn PORTUGAL

Mas de que mel, de que queijo e de que pão se fala?

Falamos, claro, quando nos referimos a excelência, àqueles que são produzidos de acordo com as práticas ancestrais, com matérias-primas locais e sempre, sempre, com o saber fazer das populações

Claro que estes são exemplo de tantos outros que os produtores tradicionais tão bem sabem fazer: ervas aromáticas, usadas para temperar ou para fazer infusões e tisanas fantásticas; enchidos e ensacados, em que a carne é apenas temperada com sal, massa de pimentão, alho, vinho e pouco mais, em que a tripa ou as pelas das banhas são o envoltório natural e em que a secagem é feita com fumo de lumes brandos de azinho, sobro ou oliveira. Presuntos, o sal lhes basta, se a cura for natural e feita por quem sabe! Carnes obtidas de animais de pastagens, hortícolas de ar livre e de boas práticas agrícolas, frutos da estação.

Espargos bravos, bolotas quando as há e perdizes, quando as caçam... e pão, sempre o pão, cozido em forno de lenha e fermentado com massa mãe!

Com respeito pelo solo, pelo ambiente e pela saúde dos consumidores... enfim, um mundo de exemplos que se podem dar e que atingem o máximo do esplendor quando são consumidos na sua época própria, respeitando ciclos das estações e da natureza.

E com estes simples produtos são feitos os melhores pratos tradicionais portugueses; a arte e o engenho sempre serviram para, do pouco, dar de comer à família! Que de lombos e pernas não havia fartura...

Um pouco de azeite e alho, coentros ou poejos, um ovo e um pouco de sal, e a açorda feita estava! E na altura certa, as azeitonas, o tomate ou o pimento davam brilho e cor. E em dias melhores, um ovo, um pouco de peixe do rio e estava feito o prato da família...

Em dias de fartura, podia o caldo ser enriquecido com perdiz, com pombo ou outra caça... Mas poucas vezes o seria!

E na época dos espargos bravos ou das silarcas, lá se melhorava o rancho com o produto da época

E com os “miúdos” da criação ou do porco, do borrego ou do cabrito, preparavam-se guisados de excelência, sempre com o pão a boiar no molho!

E quando havia uma lasca de queijo, de ovelha, de cabra ou de mistura, feitos com leite a sério, então a felicidade era completa, desde que o pão o acompanhasse. E um golo de vinho, não caia nada mal.

E o mel sempre serviu para adoçar a boca, usado tal qual ou “melando” bases simples e dando origem e bolos e biscoitos diferenciados e de excelente paladar.

São estes e os outros produtos que ficaram por mencionar que devem mere-



cer um estatuto especial de PRODUTO QUALIFICADO. A excelência atinge-se com pouca coisa, desde que haja muito saber.

E estes produtores continuam a ter o saber na ponta das suas mãos e, se lhes derem apoio suficiente, podem ir longe.

Não nas quantidades, já que qualidade e quantidade habitualmente não rimam nada bem... mas pode a qualidade servir de arma de arremesso e de isco de atracção!

E todo o apoio que estes produtores necessitam é externo aos produtos:

- Precisam de quem os apoie a criar agrupamentos que, em conjunto, os orientem na obtenção de fundos e mecanismos de apoio à promoção e comercialização mas também na defesa da genuinidade e diferenciação dos produtos;
- Precisam de quem os apoie a descrever as maravilhas que fazem e que, por modéstia, não apregoam aos 4 ventos;
- Precisam de quem os ajude a melhorar a forma de apresentação comercial dos produtos, fazendo-os brilhar e valorizando-os!
- Precisam de encontrar sinergias com outros agentes locais – restaurantes, hotéis, turismos locais e similares - que

lhes comprem os produtos e os comercializem indicando a sua origem e realçando a sua ligação à terra

E precisam de quem os convença que esta simplicidade (ainda que apenas aparente), que esta genuinidade e que esta tipicidade é exactamente o que procura o forasteiro. Poucos irão a Mértola e a outras terras do interior do país se a atracção for produto estranho à região ou gastronomias mundiais, com apresentações rebuscadas mas sem conteúdo nem substância.

É preciso desenhar uma rota de estabelecimentos onde o forasteiro possa comprar ou consumir, do mais simples pão ao mais complexo prato, com garantia de genuinidade e de ser de produção local.

É preciso desenvolver uma estratégia de identificação e caracterização dos produtos tradicionais e dos pratos da gastronomia tradicional e dos seus modos de produção ou confecção particulares, bem como da valorização dos seus nomes e dos conceitos produtivos associados (protecção da natureza, genuinidade, origem conhecida, equilíbrio nutricional, p.e.) permitindo reforçar a competitividade dos produtos e das empresas, melhorar a organização das fileiras agro-alimentares, aumentar a participação dos produtores na comer-

cialização dos seus produtos e garantir a sustentabilidade do território.

Pela nossa parte, podemos ajudar sobretudo:

- na caracterização dos produtos e dos pratos gastronómicos,
- na melhoria da sua apresentação comercial,
- na sua qualificação (temos regras técnicas testadas e em pleno funcionamento) – SISTEMA ÉQUALIFICADO, e
- na sua promoção comercial, através da app PTPT que foi concebida, exactamente, para ligar os produtos tradicionais aos seus produtores e locais de venda e consumo, aliados a pontos culturais de interesse, rotas gastronómicas, paisagens e outras especificidades locais, dignas de menção e de realce.

Com o apoio expresso da vossa Autarquia, só estamos à espera do vosso desafio!

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.

Ruin'arte a mina de S. Domingos

Gastão Freire de Andrade de Brito e Silva

Fotógrafo



“Foi mais uma ruínosa aventura por terras de Além Tejo. Já tinha programado há muito uma incursão a este local por ser uma das ruínas mais mediáticas e fotogénicas do país, era uma das lacunas deste projecto que finalmente colmatei com esta reportagem.

Fui surpreendido pela aventura gráfica que estes locais geralmente oferecem, só que nunca me tinha ocorrido que esta mina fosse tão rica em pormenores, estruturas e grafismos, tal como nunca pensei que fosse tão grande.

Fotografar debaixo de um intenso calor alentejano acaba por se tornar num suplício e para cobrir todas as áreas de interesse temos que fazer um suado esforço digno dos mineiros que aqui trabalharam.

O sol agressivo e a seca circundante tiraram em boa parte o ânimo para fotografar e todas as distâncias acabam por se tornar maiores, embora tivesse o incentivo da paisagem e a promessa de uma fotogénica aventura...foi um trabalho de “três em pipa”...

A mina de S. Domingos é uma das ruínas industriais mais carismáticas do País. Fica situada na Serra de S. Domingos a cerca de 20 Kms de Mértola e foi a primeira exploração mineira do País.

A exploração desta mina foi iniciada na era de ocupação romana, como se pode

corroborar pelos achados arqueológicos que este povo nos legou e que constituem um valioso espólio de arqueologia industrial.

É uma povoação que foi fundada pela actividade mineira e chegou a empregar cerca de 1500 trabalhadores durante mais de um século de pesado labor. Encontra-se hoje abandonada por ter esgotado o filão que explorava, condenando a uma quase desertificação toda esta povoação.

O cenário onde vive, lembra o pano de fundo de um filme apocalíptico ou uma paisagem alienígena, com facilidade podemos imaginar algumas cenas de acção do “Mad Max” ou da “Guerra das Estrelas” sem ser necessário recorrer a efeitos especiais.

Todo o estigma deste cenário é reforçado pelas cores da paisagem circundante. Entre vermelhos vivos que testemunham de uma forte presença de ferro, aos ocres garridos pelo enxofre com laivos de azul-cobalto.

É sem dúvida alguma uma carta geológica pronta a ser lida pelo mais leigo dos observadores, que dificilmente ficará indiferente a semelhante paisagem.

As decrépitas estruturas e a aridez da paisagem fazem deste local uma espécie de paraíso fotográfico que proporciona um sem fim de oportunidades de fotoge-

nia sem igual, atingindo com facilidade a quota de produção que este projecto impõe, evitando um superavit de imagens que dificultariam a selecção e edição fotográfica.

Em princípio e por não ser propriamente uma ruína fruto de descuro ou desleixo não deveria estar presente neste projecto, antes pelo contrário, já que a CM de Mértola tem desenvolvido um grande esforço na recuperação desta mina, transformando-a num museu de arqueologia industrial. Uma vez que foi um núcleo industrial que indubitavelmente faz parte da memória de um povo e constitui hoje um museu ao ar livre que continua a trazer progresso a esta erma localidade, seria uma grande injustiça omitir este espaço.

Podemos adivinhar pela envergadura deste local, a importância económica que representou para esta região e para o País. Daqui se extraíram cerca de 25 milhões de toneladas de minério entre 1855 e 1966, sendo a sua principal extracção a de pirite e de cobre.

Na era romana a exploração da mina foi feita a céu aberto e em subterrâneos que chegaram aos vinte metros de profundidade, mais tarde entre 1867 e 1880 chegaram a atingir 100 metros tendo na altura coberto cerca de 42.000 m² de área e removido mais de três milhões de metros cúbicos de terras. Para fazer a decanta-

ção do minério, foram criadas em redor da mina algumas lagoas cujas águas se encontram hoje contaminadas.*1 A acidez destas águas é de Ph 2,4, o que equivale aproximadamente ao sumo do limão, a sua cor tem tonalidades entre o lilás e o vermelho-púrpura, o que torna este local num fantástico quadro de mais uma paisagem surrealista. Em virtude das infiltrações no solo todos os lençóis freáticos das imediações estão irremediavelmente condenados, o que representa uma verdadeira ameaça a toda a saúde pública, já que toda a água destinada ao consumo e regadio é influenciada por estas sulfurosas linhas de água.

[...]

Toda a mina era suportada por uma completa e complexa estrutura logística. Aqui, além da extracção mineira, havia também armazém de ferro, fundição, serração a vapor, casas das máquinas de esgoto, extracção e compressores de ar, oficina, casa da balança, laboratório, sala de desenho, escritórios, estações de caminho-de-ferro, palacete do engenheiro director, casas dos empregados e operários, quartéis militar e de polícia, cavaliarias, cocheiras, armazéns de víveres, mercado, hospital e farmácia, igreja e cemitério. Embora essas estruturas não estejam devidamente identificadas deixando-nos adivinhar a utilidade de cada uma, podemos conceber a complexidade social e empresarial que aqui se instalou

e desenvolveu, além dos investimentos necessários em termos pecuniários e humanos para manter em laboração esta autêntica cidade industrial.

A Mina de S. Domingos é uma memória viva do trabalho de muitas gerações, deverá ser mantida como tal e será recordada com a saudade de quem a visita e de quem lá viveu...

[...]

Este é um dos poucos casos que considero ser mais proveitoso para todos manter as ruínas e todo o romântico ambiente que aqui existe."

Fonte: <http://ruinarte.blogspot.com/2010/06/mina-de-s-domingos.html>

** 1 Está em curso, desde 2016, um projeto de requalificação ambiental promovido pela Empresa de Desenvolvimento Mineiro, S. A. no valor total de cerca de 20 milhões de euros, suportado em 85% pelo POSEUR e em 15% pela EDM.*

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.







ART
ROTONDA

CINEMA





Género: documentário
Ideia Original: Tânia C. Neves
Realizador: João Meirinhos
País: Portugal
Duração: 30 min.
Classificação: M06



foi aqui

Pano da Terra, expressão telúrica que vemos aparecer nos documentos medievais, era o nome que se dava ao tecido fabricado localmente, distinto daqueles que vinham de fora.

Pano da Terra

“Pano da Terra” é um documentário sobre as últimas tecedeiras e fiadeiras de Mértola, Reguengos de Monsaraz e S. Pedro de Sólis. A ideia original partiu de Tânia C. Neves sendo a realização de João Meirinhos.

Numa sociedade de consumo em que prolifera a produção industrial massificada, representante de uma cultura global e descharacterizada a “nova tradição” nasceu da necessidade de reencontrar a nossa identidade que está intimamente ligada às nossas raízes culturais. Neste sentido, não só pela riqueza histórica, mas também porque as atividades de base artesanal alentejanas correm neste momento o risco de desaparecer, surge a “nova tradição” que conta com a ajuda dos agentes locais que ainda perpetuam estas atividades. O principal objectivo é transmitir o “connaissance” das mesmas, assim como estimular a capacidade de gerar ideias originais para a inovação dos processos e consequentemente gerar novos conceitos.

biografias

TÂNIA C. NEVES

Tânia C. Neves é designer pela Universidade Lusíada de Lisboa. Trabalhou como designer no departamento de comunicação na ONG Médicos do Mundo o que contribuiu bastante para o seu interesse por questões sociais. Em 2015 cria a marca LOOM (vencedora do Concurso Start & Go Alentejo, promovido pela Alentejo de Excelência) que desenha peças confeccionadas a partir de tecelagem manual aliando a tradição artesanal e o design contemporâneo. Em 2018 cria a “nova tradição” uma plataforma que agrega diferentes abordagens culturais alentejanas e cujo principal objectivo é transmitir o “connaissance” das mesmas, assim como estimular a capacidade de gerar ideias originais para a inovação dos processos e consequentemente gerar novos conceitos.

JOÃO MEIRINHOS

João é cineasta etnográfico e pesquisador pela Universidade Nova de Lisboa (FCSH). Tem trabalhado para várias organizações não governamentais com especial enfoque na justiça social e consciência ambiental. Desde 2011 que faz parte do projeto 'Cinema do Desert', um projecto de cinema itinerante movido a energia solar, patrocinado pela ONG italiana “Bambini Nel Deserto.” É mestre em Antropologia Visual pela Universidade de Manchester, que o levou a realizar na Amazônia peruana e que culminou no documentário “Espelho do Espírito”. Neste momento trabalha como freelancer audiovisual entre o Reino Unido, Hong Kong e Lisboa.

DANCE

MUSICCA



Quinta-feira da Ascensão

A 21 de maio celebra-se o Dia da Espiga e a Quinta-Feira de Ascensão. No calendário cristão, a Ascensão de Cristo celebra a subida de Jesus ao céu, 40 dias depois de sua ressurreição. Na tradição popular é dia de ir para o campo apanhar flores campestres, formando um bonito ramo, que deverá ficar pendurado por detrás da porta de casa, até ao ano seguinte, para que nela haja pão, azeite, dinheiro e alegria durante todo o ano. O ramo forma-se com espigas de trigo, folhagem de oliveira, malmequeres, papoilas alecrim e outras flores campestres.

Cada elemento simboliza uma aspiração, um desejo: a espiga representa o pão e deseja-se que nunca falte comida e haja abundância em cada lar; o ramo de folhas de oliveira, que haja paz e a luz divina nos ilumine; as flores (malmequeres, papoilas, etc.) simbolizam a alegria, representada pela cor das flores - o malmequer a fortuna do ouro e da prata, a papoila representa o amor e a vida e o alecrim a saúde e força.

O cancionero popular dedicou-lhe uma das Modas mais conhecidas do Cante Alentejano.

[cantiga]
Venho-lhe dar um raminho,
Colhido da própria planta.
Para me dares amêndoas,
Quando for Sexta-feira Santa.

[moda]
Quinta-feira D'Ascensão,
Saem as moças pro campo.
De vestido cor-de-Rosa,
No chapéu, um laço branco.

No chapéu, um laço branco,
Com um raminho na mão.
Vêm as moças do campo,
Quinta-feira D'Ascensão.

Oliveira luz divina,
O trigo simboliza o pão.
Alecrim, saúde e força,
Paz e amor no coração.

[moda]
Venho-te dar um raminho,
Colhido da própria planta.
Por me teres dado amêndoas,
Quando foi Sexta-feira Santa.

[moda]
Malmequeres e papoilas,
O trigo simboliza o pão.
Alecrim, saúde e força,
Paz e amor no coração.

[moda]
A oliveira a luz divina,
Na Pomba Branca da Paz.
Por toda a fé que lhe eu dei,
Na porta, do lado de trás.
[moda]

EX

PO

SIC

COESES



biografias da arte

António Inverno

1944- 2016



Pintor e serigrafista, António Inverno nasceu em Reguengos de Monsaraz em 1944.

Em 1958 Ingressou na Escola António Arroio em Lisboa contando para isso com o apoio de pintores como Júlio Pomar e Bernardo Marques. Foi igualmente importante na sua formação como artista a passagem pelo atelier de Jorge Barradas na Fábrica de Cerâmica de Viúva Lamego.

A sua passagem pela Guiné-Bissau, aquando do serviço militar obrigatório, em 1968, foi marcante. À mesa do café, António Inverno no seu modo irreverente

lá contava uma ou outra história passada naquela antiga colónia onde acabaria por ser preso pelo regime de Salazar. Mais tarde, em 1975, seria condecorado pelo PAIGC na Festa da Independência da Guiné-Bissau.

Em 1970 colaborou com a revista Seara Nova e em 1972 com artistas como Júlio Pomar, Vespeira, António Charrua, Eduardo Nery, Maria Keil, Francisco Relógio, Jorge Vieira, Espiga, Paula Rego, Carga-leiro, Artur Bual, Mário Cesariny.

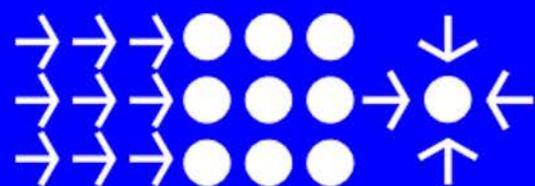
Em 1973 foi um dos fundadores do Ar. Co- Centro de Arte e Comunicação Visual. Entre 1974 e 1975, a par do seu trabalho em atelier, participa activamente nas Campanhas de Dinamização Cultural. A sua actividade como formador principalmente no que diz respeito à serigrafia é indelével marcando presença em vários pontos do país.

Dedicou, com profunda paixão, toda a sua vida à Arte. António Inverno estabeleceu uma ligação de afectividade com Mértola, primeiro através dos contactos com o artista mertolense Mário Elias, com quem manteve contactos em Lisboa. Quando leccionou na Escola Superior de Educação em Beja, colaborou em duas edições da MertolArte fazendo parte do Júri. Mestre António Inverno realizou ainda uma oficina de gravura que teve lugar na Casa das Artes Mário Elias. A sua última exposição - "não morro nem que me matem!" realizada em 2015, foi organizada pela Câmara Municipal de Beja e Museu Jorge Vieira. De carácter itinerante, esteve patente em diversas galerias municipais entre elas a Casa das Artes Mário Elias em Mértola.

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico

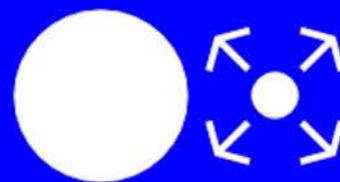


6 BOLSAS, 6 PROJETOS, 6 TERRITÓRIOS, 6 EXPOSIÇÃO



SUS TEN TAR

2020
2021



PARCEIROS
E COFINANCIADORES



CÂMARA
MUNICIPAL
DE ÉVORA



figueira
da faz. para todos

PARCEIRO
INSTITUCIONAL



MUSEUDOLUZ

APOIO
FINANCEIRO



REPÚBLICA
PORTUGUESA
CULTURA



ORGANIZAÇÃO
E PRODUÇÃO

ciclo

SUSTENTAR

**6 bolsas, 6 projetos,
6 territórios, 6 exposições**

A Ci.CLO, em parceria com as Câmaras Municipais de Évora, da Figueira da Foz, de Loulé, de Mértola, de Setúbal e a EDIA, está a implementar um programa de criação artística que contempla o apoio ao desenvolvimento de novos projetos com produção de exposição itinerante, que será integrada na programação da Bienal'21 Fotografia do Porto e nos vários espaços expositivos dos parceiros envolvidos no programa.

O programa "Sustentar" tem como objetivo produzir uma série de projetos sobre iniciativas experimentais que estão a ser implementadas em território nacional como resposta aos desafios ecológicos e sociais que enfrentamos. Pretende-se fomentar e destacar as boas práticas e tendências positivas relevantes no âmbito da sustentabilidade ecológica, social e económica, que estimulem uma cidadania mais ativa e, subsequentemente, mais coesa e responsável na conservação dos recursos naturais e do património cultural.

Depois da convocatória nacional, que recebeu um elevado número de inscrições, de norte a sul do país, foram selecionados seis artistas para integrarem o programa e desenvolverem trabalhos fotográficos / videográficos inéditos:

Bolsa Câmara Municipal de Évora

Artista/Bolseira Elisa Azevedo
Tema POCITYF - Positive Energy Blocks | Construir uma cidade autossustentável e amiga do ambiente.

Bolsa Câmara Municipal da Figueira da Foz

Artista/Bolseira Maria Oliveira
Tema Núcleo Museológico do Sal | Valorizar a Salina do Corredor da Cobra enquanto património natural e cultural.

Bolsa Câmara Municipal de Loulé

Artista/Bolseiro Nuno Barroso
Tema Geoparque Algarvensis Loulé-Silves-Albufeira | Proteger e valorizar uma história com 350 milhões de anos.

Bolsa Câmara Municipal de Mértola

Artista/Bolseira Evgenia Emets
Tema Transição agroecológica | Alterações Climáticas, água e solo: a regeneração pelo uso.

Bolsa Câmara Municipal de Setúbal:

Artista/Bolseira Margarida Reis Pereira
Tema Setúbal Conserva bairros do Grito do Povo e dos Pescadores | Minimizar vulnerabilidades sociais preservando identidade e memórias.

Bolsa EDIA

Artista/Bolseira Sam Mountford.
Tema Alqueva | Impulsionar a adaptação dos Montados às alterações climáticas

É um grupo com grande diversidade que, estamos certos, irá acrescentar diferentes visões ao mapeamento dos respetivos projetos. Os artistas selecionados vão integrar um programa de criação organizado pela Ci.CLO, que resultará numa exposição coletiva com um acompanhamento curatorial de Virgílio Ferreira, diretor artístico da Ci.CLO e da Bienal Fotografia do Porto e coordenador do programa Sustentar; Pablo Berástegui, curador e diretor da Galeria de Fotografia Salut au Monde e Krzysztof Candrowicz, curador, diretor de arte, investigador e educador, ex-diretor artístico da Triennale der Photographie Hamburg.



A Escola de Artes Mário Elias é um projeto de sensibilização, formação e educação artística não formal promovido pela Câmara Municipal de Mértola. A escola não é um espaço físico, um lugar ou uma sala. A escola acontece em workshops, cursos, residências artísticas ou master classes dirigidos a diferentes públicos. Pretende habilitar as pessoas para a criação artística e desenvolver nelas a capacidade de se relacionarem, interpretarem e sentirem as diferentes linguagens artísticas, bem como, de assumirem perante a arte e a vida uma consciência crítica e uma atitude criativa.

#O que vejo da minha janela
Projeto de criatividade coletiva
feito a partir da sua janela.
Participe até 31 de maio.

A black and white photograph of a stone wall, likely a fortification, with a crenelated top edge. The wall is made of rough, stacked stones. The sky above is filled with dramatic, dark clouds. A thin wire or rope runs across the scene, attached to the wall. The overall mood is historical and somber.

MÉRTOLA

PA

TRI

MÓ

NIO

DE

TODOS

Olhar de ... Helena Freitas

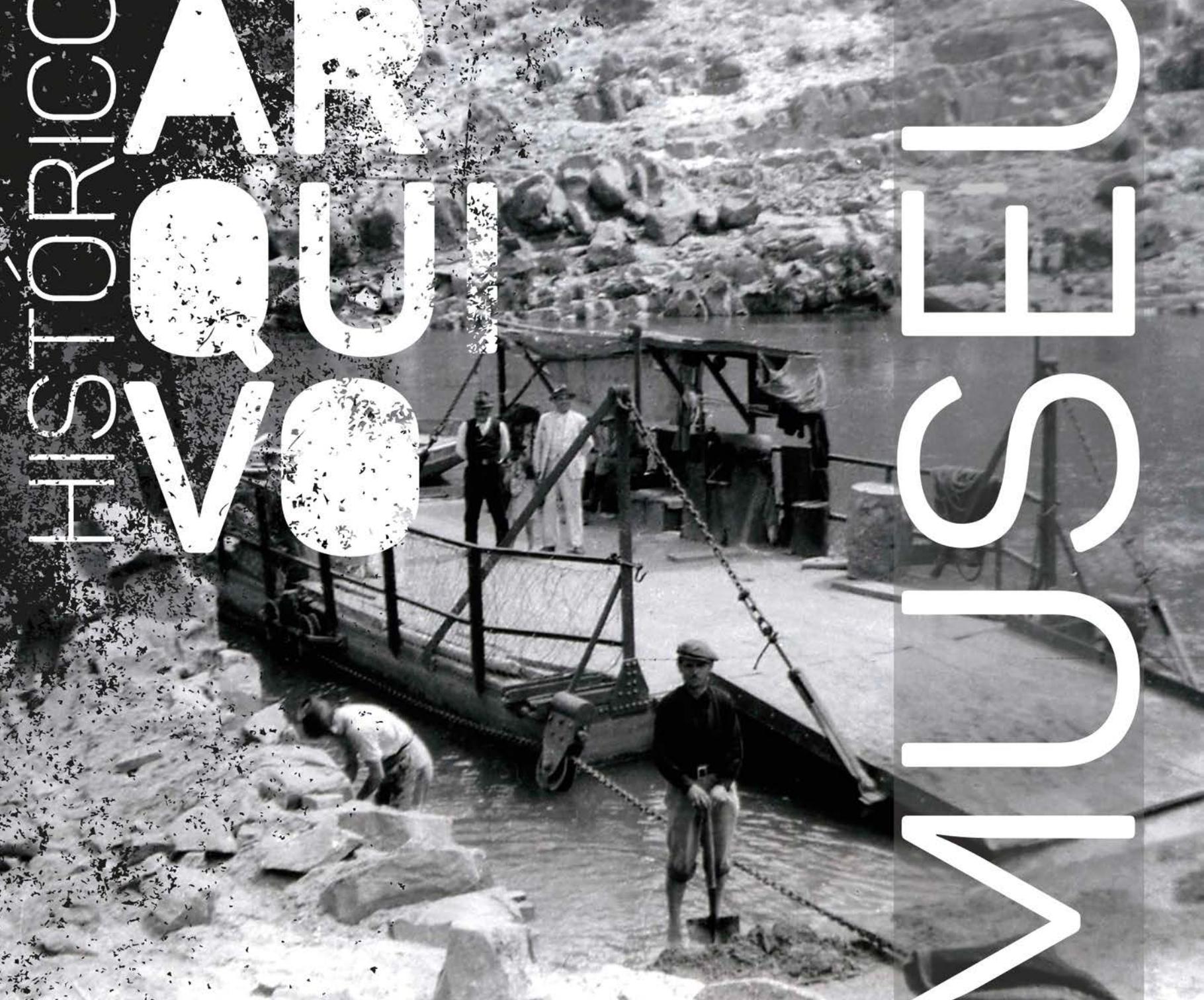
Professora Catedrática do Departamento de Ciências da Vida (DCV) da Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra. Diretora do Centro de Ecologia Funcional. Membro do “Conselho de missão para a adaptação às alterações climáticas, incluindo a transformação social”.

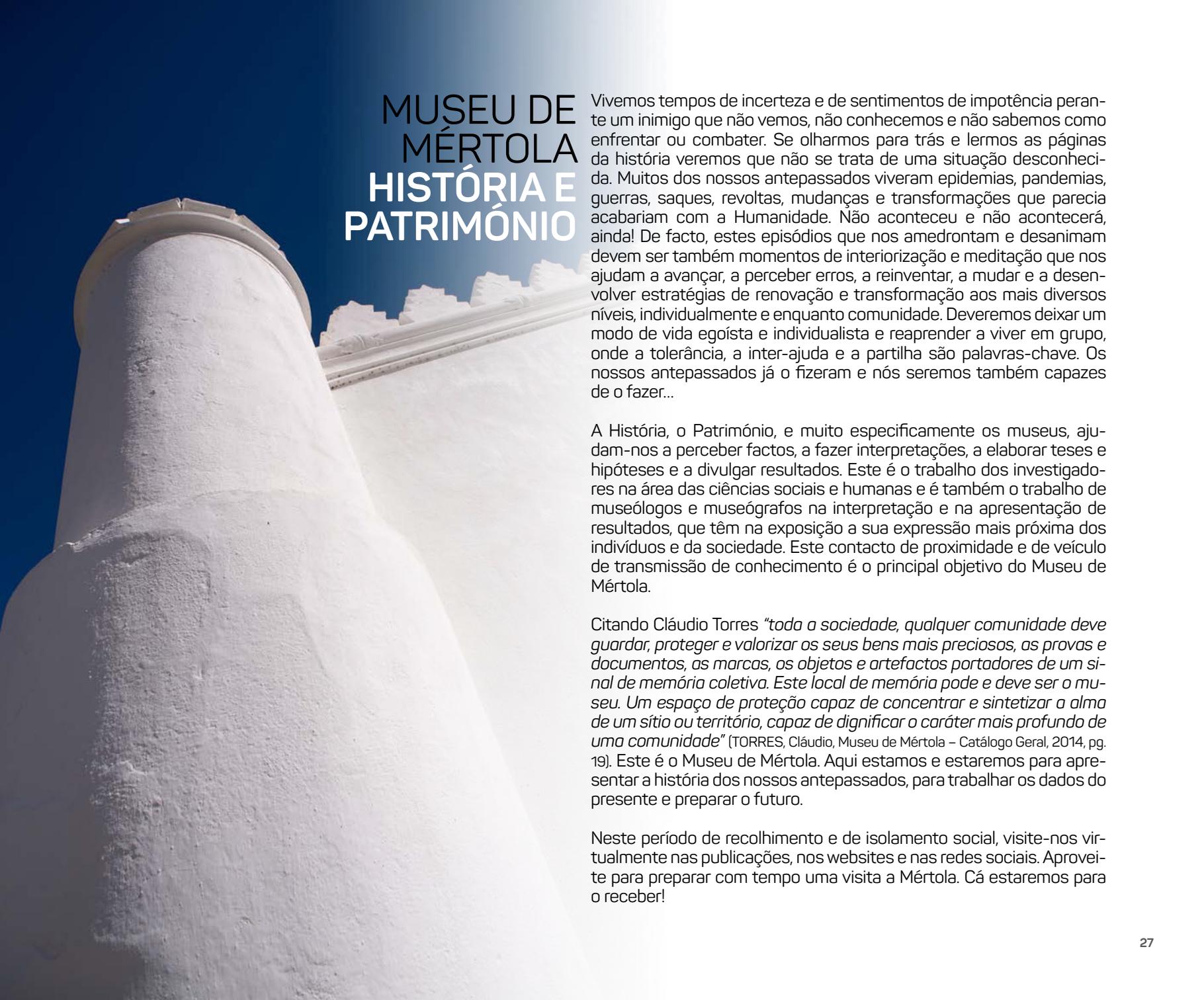
Escrever sobre Mértola é desde logo elogiar Mértola e expressar o meu reconhecimento à sua comunidade atual e a todos aqueles que a habitaram e cuidaram ao longo dos tempos; com clarividência e dedicação preservaram a excepcional qualidade deste território singular. Não é possível ficar indiferente ao encanto das paisagens de Mértola, à harmonia do espaço público e do conjunto edificado, à história que se respira em cada traço, ao simbolismo de uma vila que se desvenda como um admirável museu aberto. Para além de todo o património natural, histórico e cultural que a vila conserva e que oferece a quem a visita, há uma dimensão que só este território revela em Portugal e que destaco nesta oportunidade: Mértola foi e é um ponto de encontro entre os povos mediterrânicos. Ao longo dos tempos, esta vila alentejana soube captivar um constante e fecundo cruzamento de culturas e de saberes, acolhendo com tolerância uma vasta diversidade de povos que aqui chegavam predispostos à partilha, num intercâmbio cultural harmonioso e na base de uma evidente opção pela Paz.

A candidatura de Mértola a património mundial da humanidade, antecipa um reconhecimento que entendo inequivocamente merecido, justificando-se desde logo por esta razão: Mértola é símbolo de Paz e de Harmonia entre os povos de toda a região do Mediterrâneo, registando no seu extraordinário legado, a intensa permuta de uma vasta diversidade cultural. Entendo que este desígnio deve ser invocado e destacado no âmbito da candidatura a património mundial, fazendo da Paz e da possibilidade de criação de um Centro Unesco para a Paz, um elemento agregador de todas as narrativas simbólicas. Expresso assim o meu desejo e enorme expectativa no sucesso da candidatura, confiante que Mértola continuará a assumir o seu papel inspirador do país e do mundo.

HISTÓRICO
ARR
QU
VVO

D
E
S
M





MUSEU DE MÉRTOLA HISTÓRIA E PATRIMÓNIO

Vivemos tempos de incerteza e de sentimentos de impotência perante um inimigo que não vemos, não conhecemos e não sabemos como enfrentar ou combater. Se olharmos para trás e lermos as páginas da história veremos que não se trata de uma situação desconhecida. Muitos dos nossos antepassados viveram epidemias, pandemias, guerras, saques, revoltas, mudanças e transformações que parecia acabariam com a Humanidade. Não aconteceu e não acontecerá, ainda! De facto, estes episódios que nos amedrontam e desanimam devem ser também momentos de interiorização e meditação que nos ajudam a avançar, a perceber erros, a reinventar, a mudar e a desenvolver estratégias de renovação e transformação aos mais diversos níveis, individualmente e enquanto comunidade. Deveremos deixar um modo de vida egoísta e individualista e reaprender a viver em grupo, onde a tolerância, a inter-ajuda e a partilha são palavras-chave. Os nossos antepassados já o fizeram e nós seremos também capazes de o fazer...

A História, o Património, e muito especificamente os museus, ajudam-nos a perceber factos, a fazer interpretações, a elaborar teses e hipóteses e a divulgar resultados. Este é o trabalho dos investigadores na área das ciências sociais e humanas e é também o trabalho de museólogos e museógrafos na interpretação e na apresentação de resultados, que têm na exposição a sua expressão mais próxima dos indivíduos e da sociedade. Este contacto de proximidade e de veículo de transmissão de conhecimento é o principal objetivo do Museu de Mértola.

Citando Cláudio Torres *“toda a sociedade, qualquer comunidade deve guardar, proteger e valorizar os seus bens mais preciosos, as provas e documentos, as marcas, os objetos e artefactos portadores de um sinal de memória coletiva. Este local de memória pode e deve ser o museu. Um espaço de proteção capaz de concentrar e sintetizar a alma de um sítio ou território, capaz de dignificar o caráter mais profundo de uma comunidade”* (TORRES, Cláudio, Museu de Mértola – Catálogo Geral, 2014, pg. 19). Este é o Museu de Mértola. Aqui estamos e estaremos para apresentar a história dos nossos antepassados, para trabalhar os dados do presente e preparar o futuro.

Neste período de recolhimento e de isolamento social, visite-nos virtualmente nas publicações, nos websites e nas redes sociais. Aproveite para preparar com tempo uma visita a Mértola. Cá estaremos para o receber!



MUSEU
DE
MÉRTOLA

horário

No âmbito das medidas de contingência COVID-19 informa-se que todos os núcleos museológicos do museu de Mértola se encontram encerrados. Estaremos cá para Vos receber que tudo isto passar! Fiquem bem!

ingresso

Torre de Menagem do Castelo e Arte Islâmica - 2.00€

50% desconto para maiores de 65 anos e estudantes, entradas gratuita para menores de 12 anos e naturais e residentes no concelho de Mértola

A entrada nos restantes núcleos do Museu de Mértola é gratuita.

O ingresso pode também ser adquirido no Posto de Informação Turística

Informações e marcação de visitas guiadas

*turismo@cm-mertola.pt ou
museus@cm-mertola.pt
http://museus.cm-mertola.pt/
Telefone: 286 610 100 ext. 1580 ou 1590*

Arqueologia em construção

Escavações arqueológicas na necrópole da Idade do Ferro do Largo do Terreiro da Feira

Pedro Albuquerque / Rui Ramos / ERA Arqueologia, S.A



A história de Mértola estrutura-se em torno do Guadiana e, em particular, da navegabilidade do rio na Antiguidade. Ainda que existam vestígios materiais atribuíveis ao Bronze Final, é na Idade do Ferro que a antiga *Myrtilis* ganha protagonismo no contexto das rotas comerciais fluviais, terrestres e marítimas. Localizada num cerro, beneficiou de uma posição estratégica no contexto da actividade mineira. De facto, ali chegavam metais de explorações das proximidades e de outros territórios mais distantes, por via terrestre, que eram posteriormente escoados através do rio. Do mesmo modo, também ali afluiam materiais oriundos de vários lugares do Mediterrâneo, revelando a sua vocação mediterrânica.

Até há relativamente pouco tempo, os materiais dos primeiros momentos de vida da cidade provinham de achados isolados ou de escavações realizadas no centro urbano. Os materiais da Idade do Ferro identificados durante tais trabalhos apareciam de forma residual em níveis de época posterior, sendo evidentes lacunas de conhecimento sobre as primeiras etapas de vida de *Myrtilis*. Esta condição de centro portuário de primeira ordem foi, aliás, confirmada por trabalhos recentes no centro histórico da vila, da responsabilidade do CAM e, agora, pela intervenção arqueológica realizada pela equipa da ERA Arqueologia no Largo do Terreiro da Feira.

É importante salientar que as escavações arqueológicas agora concretizadas no Largo do Terreiro da Feira constituem uma oportunidade para estudar contextos primários e, conseqüentemente, para aprofundar o conhecimento sobre as fases mais antigas da ocupação de *Myrtilis*. Conseqüentemente, o estudo dos espólios recolhidos permitirá caracterizar com maior rigor as comunidades que aqui habitaram e enterraram os seus mortos, entre a Idade do Ferro e o período romano.

A escavação arqueológica já iniciada e que deverá prosseguir em moldes a definir, permitiu delimitar a necrópole ali existente. Os dados obtidos permitem, desde já, tecer algumas considerações preliminares relativas à arquitectura funerária, aos rituais e aos materiais ali identificados, assim como assinalar al-

gumas dificuldades que se impõem à interpretação de algumas ocorrências e, por conseguinte, do conjunto de enterramentos.

Diversas sepulturas foram afectadas por violações ou destruídas por actividades posteriores, em muitos casos contemporâneas. Apesar dos problemas de interpretação dos dados já obtidos, é possível afirmar que a arquitectura e a organização desta necrópole são semelhantes às congêneres da região de Almodôvar.

No caso da necrópole mertolense agora intervencionada, todas as sepulturas escavadas arqueologicamente revelaram a prática da incineração dos corpos ao longo de um período que parece ter tido início, sensivelmente, no séc. VI a.C., prolongando-se até uma época ainda por determinar, eventualmente já durante o período romano. Naturalmente, a continuação das escavações, o estudo pormenorizado dos materiais e, eventualmente, a obtenção de datações absolutas de C-14 contribuirão para aprofundar os nossos conhecimentos sobre as mais antigas fases do sítio a que hoje chamamos Mértola.

Paralelamente ao desenvolvimento dos trabalhos arqueológicos na necrópole e a partir dos dados e interpretações que iam sendo obtidos, a ERA Arqueologia produziu para o Município de Mértola um documentário sobre a Idade do Ferro na região. A sua divulgação assegurará uma ampla difusão pública dos resultados, permitindo que a importância deste período comece a ser devidamente conhecida.

posturas municipais

aconteceu

Revisado

Os arroznatantes ou costeiros não poderão
far, fasso, em qualquer fuso de carne, mais
do que a quarta parte de seu fasso.

Artigo 12º

Nos que infringirem na transgressão da
lei antecedente sera applicada a multa
de 2000 reis.

Summa. E. serem tolerada a differença de
50 grammas em cada kilo.

Artigo 13º

Os arroznatantes terão direitos:

- 1º. Os da sede do concelho, a que a cammara
lhes fornecer a casa, balancas, espedeiras, es-
pedes, cutella ou serrão, para o serviço da ven-
ta de carnes.
- 2º. Os das freguezias rurales terão direito ex-
mundo de dar a cammara lhes fornecer balan-
cas, fessas, e mais utensilios necessarios pa-
ra a venda das carnes.

Capitulo 2º
Agua
**Loços, fontes, sistemas, chafari-
zes e pias**

Artigo 14º

Os loços, fontes, e mais depositos d'agua pro-
tabel, de uso publico, são destinados, omnia
e exclusivamente, para uso domestico,
e assim ninguém poderá nelles praticar
o seguinte:

- 1º. Tirar agua para obras ou regaes.
- 2º. Tirar agua para lavagem de roupa.
- 3º. Tirar agua com vasilhas ou jarros.
- 4º. Tirar agua de cima dos bôcos ou gar-
gales e lavar nelles as bôchas.

- 5º. Conservar, a menos de um metro de distan-
cia, qualquer canalgadura ou cabaça de
gato.
- 6º. Pôr aqua por ealdecção ou por qual-
quer outro bôcha, e lançar para dentro dos
depositos os restos que se tiram.
- 7º. Lançar lhos para dentro, para fessas,
vapores, imundices, animalias vivas ou
mortas, ou qualquer outra coisa que ten-
ta ou dammifique as aguas.
- 8º. Car de lhos a canalgaduras, tubos, es-
tas ou ealdecção ou vasilhas em que se
tirar a agua.
- 9º. Escavar ou espedir lhos para dentro.
- 10º. Lavar, nas suas proximidades, recipientes
intestinos dammados ou qualquer outra
coisa, a menos de dez metros de distancia,
civida que não seja com agua de lhos.

§1º. Os transgressões serão punidas:

- a) Nos casos de N.º 1.º, 2.º, 3.º, 6.º, 7.º, e 10.º com a mul-
ta de 500 reis por cada vez de lhos factos que
for praticado.
- b) Nos casos de N.º 4.º com a multa de
1.000 reis.
- c) Nos casos de N.º 5.º com a multa de 500
reis, e de 3.000 reis se for algum animal
vivo ou morto.
- d) Nos casos de N.º 8.º com a multa de 1.000
reis por cada canalgadura.
- e) Nos casos de N.º 9.º com a multa de 4.000
reis.

§2º. Se o facto previsto em N.º 8.º for Santo-
esdente for praticado com algum ani-
mal atacado de moléstia solitagica, uni-
punido com a multa de 10.000 reis.

Num período em que somos obrigados, sobretudo cívica e moralmente, a evitar o contacto social e a ter cuidados de higiene redobrados, divulgamos, a título de curiosidade, o capítulo das Posturas Municipais¹ de 1901 relativo às águas e que aborda questões relacionadas com a higiene, com o objetivo de melhorar os hábitos de higiene e consequentemente evitar a disseminação de doenças.

Em termos históricos, e muito resumidamente, foi preciso esperar pela reforma de 1899-1901 e pela entrada definitiva de Ricardo Jorge² nos meios de governação nacional para que os conceitos do moderno sanitarismo comesçassem lentamente a influenciar a política e a administração de saúde em Portugal, podendo definir-se como momento da institucionalização dos serviços públicos de saúde e higiene o Decreto de 4 de Dezembro de 1899 que criou o Conselho Superior de Saúde e Higiene.

Em Mértola, as Posturas Municipais de 1901 evidenciam algumas práticas que então eram comuns e que contrariavam as medidas de higiene básicas e, por isso, sujeitas, a partir daquela data, à aplicação de coimas. Exemplo disso, são os números de 5 a 9 do Capítulo 2º relativo a poços, fontes, cisternas, chafarizes e pias que proíbem as seguintes práticas:

“5º Conservar a menos de um metro de distância qualquer cavalgadura ou cabeça de gado;

6º Beber água por caldeirões ou por qualquer outra bilha, e lançar para dentro dos depósitos os restos que deixar;

7º Lançar-lhes para dentro paus, pedras, trapos, imundices, animais vivos ou mortos, ou qualquer outra coisa que turve ou danifique as águas;

8º Dar de beber a cavalgaduras, bebendo estas nas caldeirões ou vasilhas com que se tirar a água;

9º Escarrar ou cuspir-lhes para dentro.”

De referir que todas as transgressões eram sujeitas à aplicação de multas que variavam entre os 500 reis e os 4.000 reis, sendo a multa mais avultada aplicada à transgressão referida no n.º 9 (escarrar ou cuspir nos poços, fontes e afins) e uma de 3.000 reis a quem deitasse animais vivos ou mortos.

Com estas medidas (entre outras também referidas nas posturas) procurava-se implementar uma política de salubridade no concelho, centrando-se a defesa da saúde pública nas estratégias preventivas com a promulgação de medidas de higiene.

¹ Posturas Municipais regulamentavam diversos assuntos relacionados com a salubridade pública, segurança pública, serviços e ofícios e o funcionamento de serviços e atividades municipais.

² Ricardo Jorge (1858-1939) - médico, investigador e higienista, professor de Medicina e introdutor em Portugal das modernas técnicas e conceitos de saúde pública, exerceu diversos cargos na administração da saúde. Em 1899, ano em que a cidade do Porto foi assolada pela peste bubónica, Ricardo Jorge aconselhou medidas de isolamento, desinfeção e aplicação de um cerco sanitário, cujas medidas foram bastante contestadas pela população local, obrigando-o a sair da cidade. Entre 1902 e 1929 foi inspetor geral dos Serviços Sanitários do Reino e diretor do Instituto Central de Higiene, entre outras funções que exerceu, nomeadamente como professor e investigador.



Fotografia: Avenida Aureliano de Mira Fernandes

Memórias

As fotografias são um elemento crucial na construção da identidade cultural de uma comunidade. São documentos que retratam as histórias e as vivências de um indivíduo, de uma família, de um povo. E embora possam ter sido criadas com intuito de registar, por exemplo, um momento festivo familiar, e de serem um objeto pessoal, quando inseridas num contexto histórico e social, adquirem valor patrimonial enquanto fonte histórica, uma fonte de informação e de conhecimento. Por essa razão, pedimos a colaboração de todos os que preservam registos fotográficos do concelho de Mértola que participem neste projeto de recolha e divulgação de forma a enriquecer o conhecimento sobre a nossa história.

O projeto visa reforçar o acervo do Arquivo Municipal através da digitalização e divulgação do material recolhido, de forma gratuita e centralizada, e contribuir para avivar memórias e a partilha de histórias associadas a uma imagem. Quem se recorda da mata que existia no espaço ocupado pelo conjunto de habitações na Av. Aureliano Mira Fernandes? E da paragem das camionetas, nesta mesma zona? Com certeza que para alguns estes espaços trazem à memória histórias e pequenas (ou grandes) recordações.

Infelizmente, por motivos diversos, o Arquivo Municipal não detém um acervo fotográfico rico em documentos anteriores à década de 80 (ou porque se extraviaram ou porque ficaram na posse de particulares ou porque

as máquinas fotográficas eram de facto equipamentos que não estavam ao alcance de muitos). No entanto, pretende-se divulgar as coleções fotográficas existentes no Arquivo (que decorrem da atividade da Câmara) e reforçar o acervo fotográfico, apelando à participação ativa na construção da história local.

Nesta primeira fase, o Arquivo Municipal de Mértola pretende efetuar a recolha do património fotográfico do concelho, convidando a população e as associações a ceder as suas fotografias para digitalização, tratamento e divulgação. Numa fase posterior, as imagens cedidas e sobre as quais seja concedida autorização, farão parte de uma exposição.

Arquivo Municipal de Mértola

286 610 100 (ext. 1236)

<https://arquivo.cm-mertola.pt> | arquivo@cm-mertola.pt

Nota: A cedência de documentação de interesse local para digitalizar é temporária, não havendo transferência de propriedade, exceto se o possuidor pretender efetuar a doação ou depósito.

Fotográficas

Quem foi?

Aureliano de Mira Fernandes

1884-1958

Aureliano Lopes de Mira Fernandes, natural de S. Domingos, distinguiu-se como um dos mais ilustres matemáticos portugueses.

Nascido a 16 de junho de 1884 em S. Domingos, Mértola fez a aí a instrução primária e, prosseguiu, depois, os seus estudos no Liceu de Beja e concluiu os dois últimos anos do Liceu em Coimbra. Inscreveu-se na Universidade de Coimbra como aluno da Faculdade de Matemática e do Curso Matemático. Aderiu à greve estudantil de Fevereiro de 1907 o que lhe causou a reprovação do ano pois não apresentou o requerimento de concessão de perdão. No ano seguinte apresenta-se aos exames e obtém em todos 20 valores.

Em 1909 conseguiu o grau de Bacharel, e em 1910 o de licenciado. Obteve o Doutoramento na Universidade de Coimbra em Março de 1911 com a classificação máxima de Muito Bom, 20 valores, com a dissertação intitulada Theorias de Galois/I/ Elementos da theoria dos grupos de substituições.

Em 1910 foi eleito deputado das constituintes pelo Partido Republicano. Abandonou pouco depois a vida política.

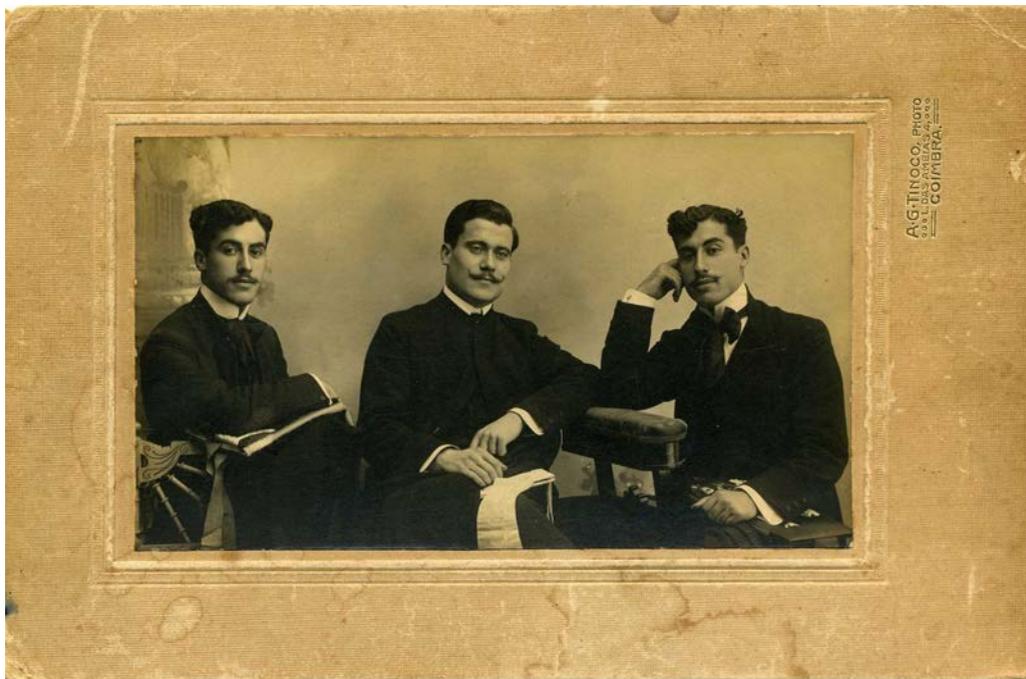
O seu percurso académico foi marcado por excelentes resultados, comprovados pelos prémios que o Conselho da Faculdade lhe conferiu. Em

1910-1911 foi professor substituto de geometria descritiva na Faculdade de Matemática. Em 1911 foi nomeado Professor Catedrático do Instituto Superior Técnico, em Lisboa, onde leccionou até 1954 as cadeiras de Matemáticas Gerais, Cálculo Diferencial, Integral e das Variações, Mecânica Racional. Cumulativamente foi professor de Análise Matemática no Instituto Superior do Comércio.

Mira Fernandes realizou vários trabalhos de investigação no domínio do Cálculo Tensorial, aplicado à Geometria Diferencial e à Relatividade. Publicou uma extensa série de trabalhos originais, que foram apresentados na sua maioria à Accademia dei Lincei, principal academia de ciência italiana de Roma, por Tullio Levi-Civita (1873-1941), com quem Mira Fernandes manteve, durante anos, uma correspondência assídua e particularmente amistosa.

Sócio efectivo da Academia das Ciências de Lisboa, participou na fundação da Sociedade Portuguesa de Matemática, sendo o primeiro presidente da sua Assembleia Geral. Foi um dos fundadores da Junta de Investigação Matemática, que contou com muitos discípulos ilustres como Bento de Jesus Caraça ou Duarte Pacheco.

O seu magistério e o seu exemplo de investigador deixaram uma marca indelével na matemática e na cultura portuguesa.



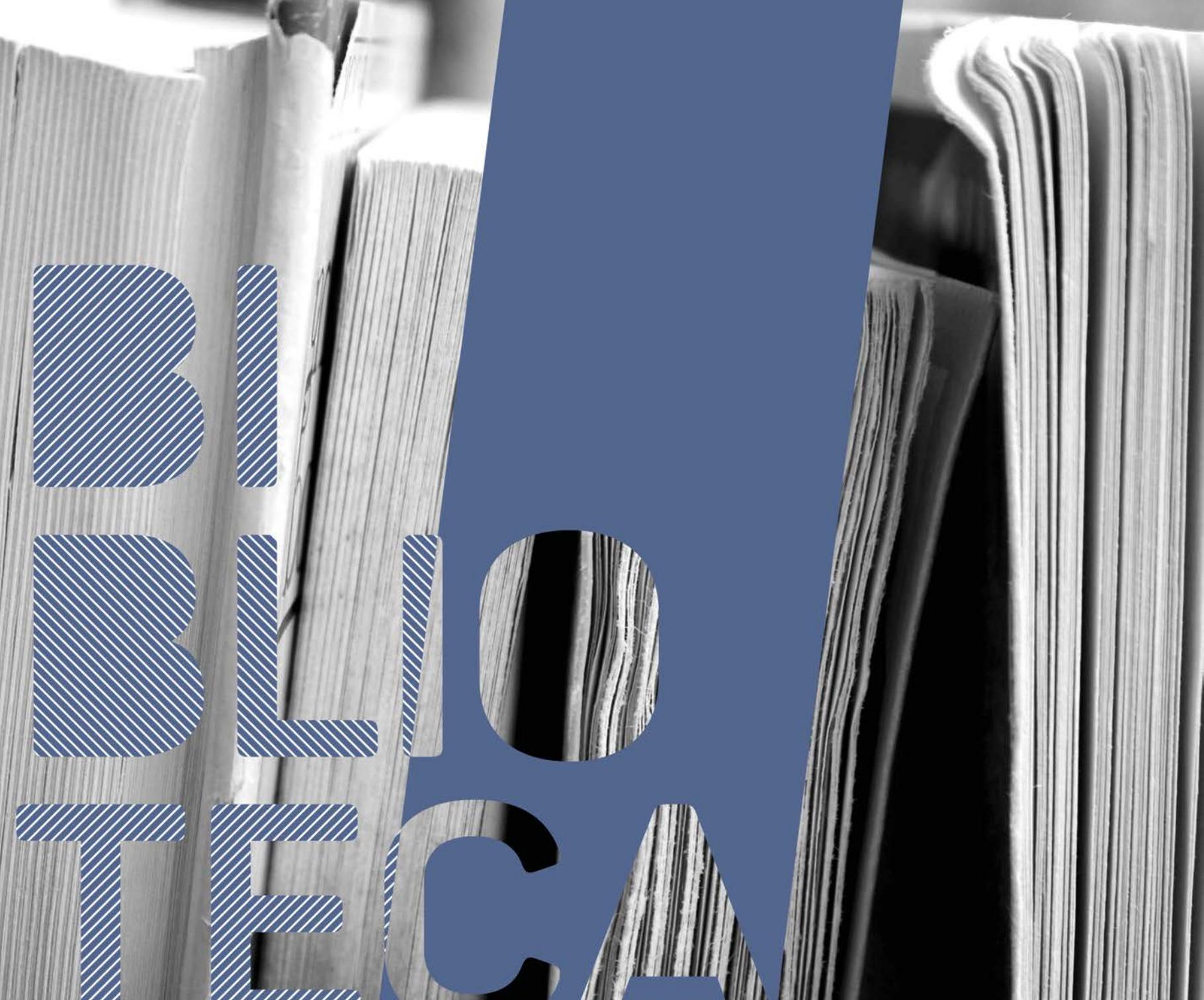
Aureliano Fernandes ao meio
Digitalização Jorge Rezende <http://antonioanicetomonteiro.blogspot.com/2007/05/aureliano-de-mira-fernandes-1.html>

A partir de 1927 quase todos os trabalhos científicos e literários de Mira Fernandes foram inicialmente publicados ou posteriormente reproduzidos na Revista Técnica do Instituto Superior Técnico. Com a eclosão da 2ª Guerra Mundial a divulgação dos seus trabalhos científicos fez-se principalmente através da Portugaliae Mathematica e da Revista da Faculdade de Ciências de Lisboa.

Aprendeu russo e latim, línguas que escrevia e falava fluentemente. Faleceu em Lisboa, em dia 19 de Abril de 1958.

Na passagem dos 50 anos da sua morte (2008) foi homenageado pelos Correios com a publicação de um selo. Em Mértola, o seu nome foi escolhido para dar nome à principal avenida da vila.

Fonte: Fernando Reis in *Ciência em Portugal: Personagens e Episódios*, Coord. Nuno Crato; Fernando Reis, Luís Tirapicos, Centro Virtual Camões, Instituto Camões. <http://cvc.instituto-camoes.pt/ciencia/p23.html>



B

B

T

L

O

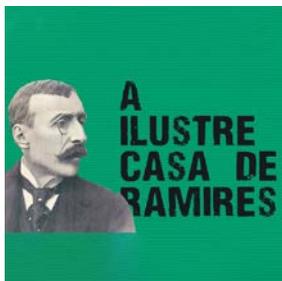
E

C

A

A

LER



Clássicos Portugueses, numa gentileza da Imprensa Nacional Casa da Moeda.



Coleção Zero desperdício - 4 livros on-line, para sensibilizar para o combate ao desperdício alimentar.



OUVIR



Bruno Batista



VER



Chegar a Casa
Ibrahim Kanara
Curta metragem, produzida localmente, apresentada no âmbito do Festival Islâmico de Mértola.



Crescer com livros
/Sábado em Família

Esteja atento à programação
#MertolaFicaEmCasa ...comCultura

espaço autor



Fernando Venâncio

Natural de Mértola, paleontólogo, escritor, linguista, intelectual, crítico literário e académico. Em 2019 publicou pela editora Guerra & Paz a obra, *Assim Nasceu Uma Língua, Sobre as origens do português*, um livro exaltante sobre as origens do português.

O meu avô materno, José Lúcio, era mestre de barco no Guadiana. O meu avô paterno, Manuel António, era sacristão da Igreja Matriz de Mértola. Não sei se foi isso tudo a dar-me a ideia de fazer-me padre, mas gosto de pensar que sim. Não cheguei aos altares, é verdade, mas não foram também anos perdidos, aqueles.

Nasci numa casa humilde da nossa Vila Velha. Eram tempos em que Mértola, não sendo o centro do Mundo, parecia sê-lo. Quase todas as suas casas eram habitadas, o mercado era um burburinho diário, a Mina de São Domingos trazia regular público ao comércio da vila, no Teatro faziam-se récitas muito concorridas, o 'gasolina' descia e subia o Guadiana, ouvia-se falar de Monte Gordo como a Côte d'Azur de quem podia frequentá-la, e o arrabalde (hoje Largo Vasco da Gama) pulsava forte de encontros, de negócios, de chegadas e partidas para Sul e Norte. A vila, continuando pacata, conhecia frequentes momentos de animação.

Não o digo por nostalgia. A Mértola actual também guarda os seus encantos. Mas o Mundo era outro.

Deixei a terra natal quase ainda bebé, mas regressava todos os anos. Foi entre os meus cinco

e os seis que a estadia se prolongou. Frequentava então as aulinhas da 'menina' Olívia, que me ensinou as primeiras letras e somar e subtrair. De tarde, andava por aí em 'maldades', linguagem das minhas tias da Rua do Castelo, que me traziam sempre apresentável. Os serões eram passados na divisão aquecida pela braseira, mas podia calhar ficar-me à entrada duma taberna ouvindo cantar à alentejana.

Dizer que esse foi, na minha vida, um tempo único e paradisíaco pode parecer trivial, mas é o que a mim mesmo me digo. Datam de então recordações ainda hoje fortes de liberdade, de aventura, de aprendizagens de todo o género. Essa bagagem, trouxe-a, e trago-a, sempre comigo.

Aprendi palavras e expressões de que o Alentejo se servia, e que não se ouviam noutras partes. Essa diferença, esses contrastes, despertaram-me para aquilo que iria ser, um dia, o meu ganha-pão: as particularidades do nosso idioma.

No fundo, é isso: a terra natal oferece-nos a existência, e depois vem encher-nos de experiências e ensinamentos que nos amparam vida fora.

Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.

Para ler ... recomenda

"Contos do Gin-Tonic"

1973, de Mário-Henrique Leiria
publicado pela Editorial Estampa



"Contos do gin-tonic" é um dos livros da minha vida, e pode ser que fique noutras também. O autor, Mário-Henrique Leiria, teve uma existência breve, mas suficiente para deixar-nos esta maravilha. São contos curtos, cheios de humor, de inteligência, de perplexidades. Dois ou três deles nunca mais se nos apagarão. Mas cada um terá os seus.

Licença poética

Poetas do GHARB AL-ÂNDALUS Al Mu'tamid

Al-Mu'tamid Ibn Abbâd é considerado o mais brilhante poeta do Al-Andalus. Nascido em Beja em 1040, foi príncipe regente em Silves, cujo castelo tomou em nome de seu pai Al-Mu'tadid, rei da Taifa de Sevilha. Entre 1069 e 1090 sucede a seu pai como rei da Taifa de Sevilha, para ser destronado em 1091 pela dinastia Almorávida, que passou a controlar todo o Sul da Península Ibérica. Foi primeiro exilado em Tânger e depois levado para Aghmat, a Sul de Marraquexe, Marrocos, onde passou os últimos anos da sua vida, preso e desterrado, acabando por falecer, em 1095. Al Mu'tamid, rei e poeta, corporiza a glória do Al Andalus, o território árabe peninsular que foi durante sete séculos centro de cultura, artes e ciência.

Al-Mu'tamid in ALVES, Adalberto "Al-Mu'tamid Poeta do Destino", Assírio e Alvim, Lisboa 1996

*Solta a alegria! Que fique desatada!
esquece a ânsia que roí o coração.
tanta doença foi assim curada!
e a vida é uma presa, vai-te a ela!
pois é bem curta a sua duração.*

*e mesmo que a tua vida acaso fosse
de mil anos plenos já composta
mal se poderia dizer que fora longa.
seres triste sempre não seja a tua aposta
pois que o alauíde e fresco vinho
te guardam na beira do caminho.*

*os cuidados não serão de ti os donos
se a taça for espada brilhante em tua mão.
da sabedoria só colherás a turbação
cravado no mais fundo do teu ser.
é que, dentre todos, o mais sábio
é aquele que não cuida de saber.*



Prosas

“Josefino precisa, não podia perder aquela oportunidade. Prometeu para depois de amanhã, à tarde, sem falta. Um esqueleto feminino totalmente acabado, perfeitamente limpo, digno de ESQUELETOS LDA. Próprio para explicadores.

O explicador concordou, acertou o preço, deu um sinal suficiente e disse que voltava daí a dois dias com mala apropriada. E foi-se.

Josefino foi ver o tanque da cal. Estava bem, a cal era abundante, ainda por usar. Escolheu os instrumentos mais indicados e procurou um bom arame, maleável para as articulações.

Então, com extremo cuidado, preparou a injeção e dirigiu-se para a varanda onde a avozinha dormia na cadeira de balanço, na doçura ensolarada do entardecer acariciante.”

In Contos do Gin-Tonic, Mário-Henrique Leiria

A propósito...

“Nada é mais punitivo do que dar um sentido à doença - invariavelmente, tal sentido é de cunho moralista.”

Susan Sontag (1978) A Doença como Metáfora, A Sida e as Suas Metáforas.

AR

QUI

TETU

RAS A

SUL

Camada após camada, a cal veste as casas do Alentejo. Desde longínquas gerações, até hoje, a caiação perdura nas comunidades rurais do Sul.

Caiar é um acto de higiene, de beleza, de manutenção das habitações, mas também um gesto cultural comunitário. É à mulher que cabe a tarefa da caiação, sobretudo do interior da casa e, pelo menos duas vezes por ano, os gestos repetem-se, sendo que o espaço destinado à cozinha é pincelado várias vezes ao ano.

Nas casas mais altas é o homem que sobe às escadas, mas o cuidado dos pormenores, dos baixos e da cuidada limpeza das pingas continua a ser da mulher.

Vão longe os tempos, antes das épocas da caiação, mais ou menos fixas, em que a carroça da cal chegava ao largo da aldeia e o vendedor a apregoava bem alto.

A cal era derregada, cozida com os devidos cuidados, mais ou menos aguada e aplicada a pincel, alguns já muito gastos - os melhores porque já estão" feitos à cal".

A cal deixa transpirar a parede, a maior parte das vezes feita de taipa. Vai-se moldando, quebrando arestas, arredondando cantos. Adapta-se e cola-se à camada anterior. Na simplicidade do branco de muitas casas, descobre-se, em camadas escondidas, o uso de pigmentos de outras cores para sublinhar ombreiras de portas, barras, molduras em redor de janelas ou paredes inteiras.

Mas os cenários da brancura da cal vão-se convertendo em memória. Hoje, os gestos da caiação, das mulheres de rebuçô e chapéu velho, há muito queimado pelo sol, dos barcos do Guadiana carregados de arrobas da cal e dos velhos almocreves, que a faziam chegar aos montes e aldeias, nas suas carretas, são isso, são memórias.

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.

cal

Manuel Passinhas



MÃOS
MANUA
LIDADES

A ARTE DE FAZER COM AS MÃOS

TECEDEIRAS DE MÉRTOLA

Helena Rosa e Maria de Fátima Mestre



No passado o ofício de trabalhar a lã e de a transformar em produtos utilitários era transmitido de mães para filhas, num processo simples de convivência e de preparação para a vida. Não foi este o caso das duas tecedeiras que atualmente mantêm viva a tradição de produzir mantas de lã tradicionais deste território, utilizando um processo milenar que tem as suas raízes num passado longínquo.

Maria Helena Rosa e Maria de Fátima Mestre, ambas na casa dos 60 anos, são as duas últimas tecedeiras de Mértola, que lutam diariamente para preservar um saber-fazer que teima em não encontrar

continuidade. A primeira, natural de Alcaria Longa (S. Miguel do Pinheiro – Mértola), aprendeu este ofício há cerca de 32 anos, numa escola-oficina promovida pela Associação de Defesa do Património de Mértola, e nunca mais deixou de trabalhar. A segunda, natural do Monte Góis (S. Miguel do Pinheiro – Mértola), há pouco mais de 5 anos que tomou contacto com esta atividade num curso promovido pela Escola Profissional ALSUD, que visava também a formação com o objetivo da continuidade.

A aprendizagem deste ofício é complexa e morosa, já não se transmite de mãe para filha, e a juventude não se interessa

porque os objetivos e ritmos de vida são outros e parecem não se coadunar com a lentidão do processo de aprendizagem e de execução. Demora a perceber a funcionalidade dos utensílios e os seus mecanismos, é também lenta a aquisição de competências que leva à perceção da magia dos fios de lã que se transformam em mantas e panos com padrões que têm origem num passado remoto. Helena Rosa é atualmente a única tecedeira em atividade e Fátima Mestre a sua única aprendiz.

Lúgia Rafael



A

A

B

E

E

R

T

T

A

FOR COLORING PAPER ARTICLES
TWELVE
NO. 020
TRADEMARK
REG.
ASSORTED
COLORS
School
& Crayons
AMERICAN LEAD PENCIL CO.
NEW YORK
MADE IN U.S.A.

ciências EXPERIMENTAIS

A promoção da educação em ciências, que forneça à criança uma visão esclarecida e potenciadora de ações responsáveis em relação a si própria e ao ambiente envolvente, é fundamental para o desenvolvimento de cidadãos ativos e críticos na sociedade atual.

No presente ano letivo, implementaram-se as Ciências Experimentais, no âmbito do programa de Atividades de Enriquecimento Curricular (AECs), abrangendo 64 alunos do 1º Ciclo da Escola Básica de Mértola.

Mais do que fornecer aprendizagens no domínio das Ciências, Tecnologia, Engenharia e Matemática (CTEM) em articulação com o conteúdo programático da área de Estudo do Meio, procurou-se promover competências noutras áreas curriculares. De facto, promoveu-se a leitura aquando da pesquisa e estimulou-se o desenho e a escrita aquando da realização de registos.

Aliando o trabalho prático, experimental, laboratorial e de campo ao lúdico, esta abordagem além de ser motivadora para as crianças, permitiu estimular o raciocínio, a criatividade, a perseverança, o pensamento crítico e dedutivo e a compreensão do mundo que as rodeia.

Todas as semanas, as Ciências Experimentais desafiaram as crianças com novas atividades, desde a construção de pontes e de circuitos elétricos, ao estudo de si próprio e de elementos naturais com experiências científicas simples adequadas aos respetivos níveis etários, que as realizaram com bastante entusiasmo e curiosidade.

Para além disto, as Ciências Experimentais abrangem ainda o Pré-Escolar, no âmbito das Atividades de Animação e Apoio à Família (AAAFs), contando com a participação de 69 alunos do Agrupamento.



Jardins Silvestres

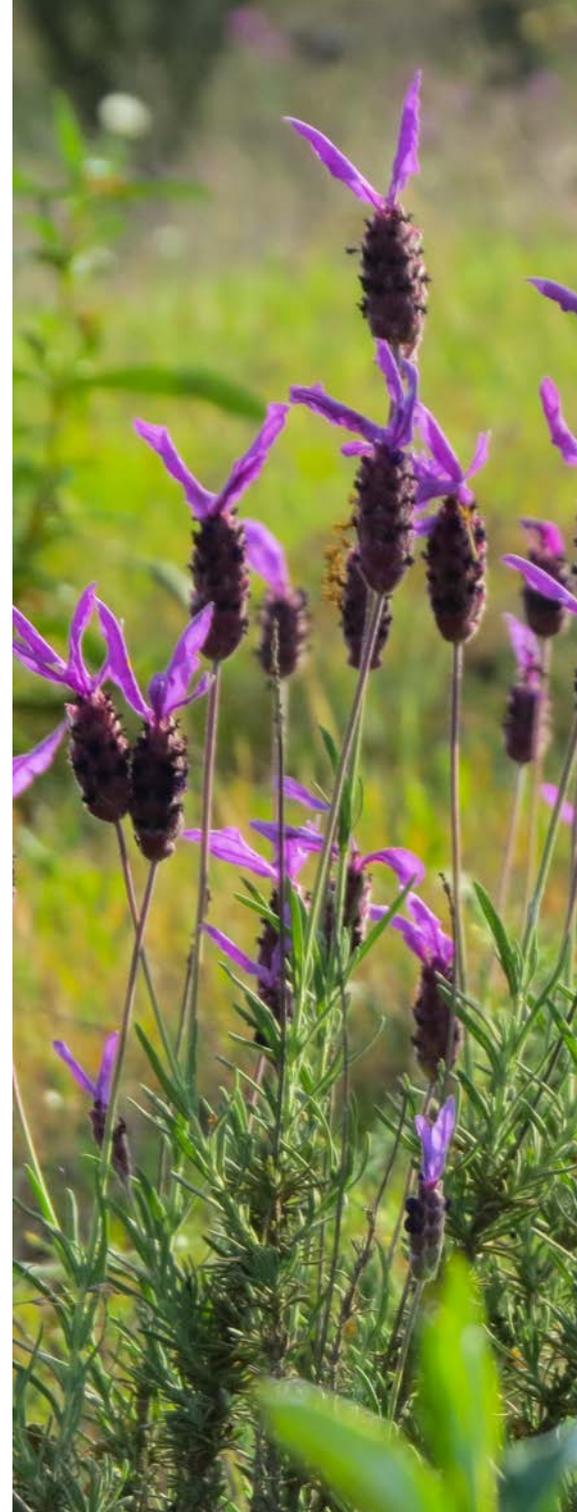
*Jorge Batista, Agrônomo & Ana Marcos Morais, Bióloga
Associação Montícola*

Na generalidade, consideramos um jardim um espaço organizado, incorporado por materiais naturais e artificiais, na sua maioria das vezes exterior, onde se cultivam plantas e se expõem outros elementos criando um local paisagisticamente estético e agradável para os nossos sentidos, estimulando a nossa percepção sensorial e fomentando o nosso bem-estar. Podemos encontrar vários tipos de jardins, os jardins das nossas casas – por vezes exclusivamente estéticos, ou com outras funções (como por exemplo alimentar ou de auxílio à biodiversidade) –, e os jardins que tentam imitar o meio natural, como vemos nos Parques Zoológicos, ou mesmo nos Jardins Botânicos onde se expõem diversas espécies de plantas, com diversas origens, recriando os seus habitats e procurando expor o maior leque de espécies.

Então, se um jardim é um espaço organizado paisagisticamente agradável, existem certamente na natureza locais silvestres desta tipologia, que nos fazem parar para os admirar: os jardins silvestres. Estes jardins têm o encanto da sazonalidade - nenhuma estação é igual – e das composições de plantas inesperadas, por vezes curiosamente tão bem distribuídas e geometricamente organizadas - tanto no plano horizontal como no plano vertical (estratos) -, conferindo ecossistemas

e simbioses complexas que no alto da nossa presunção, custa-nos acreditar que não tenham tido a nossa intervenção e sejam unicamente fruto da inteligência dos sistemas naturais para garantirem a sua perpetuação.

No Baixo Alentejo – dado o clima que o caracteriza - a época primaveril é inquestionavelmente o momento de maior explosão de jardins; com várias plantas no auge da sua floração: as Cistáceas – por exemplo a rosêlha grande e pequena (*Cistus albidus* e *Cistus crispus*), a esteva (*Cistus ladanifer*), a estevinha (*Cistus salvifolius*) - os gamões (*Asphodelus* sp.), as lavandulas, também vulgarmente designadas por rosmaninhos – *Lavandula stoechas* subsp. *stoechas* e *Lavandula pedunculata* subsp. *pedunculata*, *Lavandula multifida* (uma espécie presente apenas em duas regiões, Sul da Serra da Arrábida e do Vale do Guadiana), *Lavandula viridis* (ou rosmaninho-verde) –, os tojos (*Genista* sp.), as giestas (*Cytisus* sp.), a murta (*Myrtus communis*), a arruda (*Ruta montana* e *Ruta angustifolia*), o alecrim (*Rosmarinus officinalis*), as mairioilas (*Phlomis* sp.), a erva-prata (*Paronychia argentea*). Paralelamente, em alguns locais de geologia distinta encontram-se os jardins de urzes (*Erica* sp.), tomilhos (*Thymus* sp.), lírios (Iridáceas), e espécimes da família das orquídeas (Orquidáceas). Poderia-





mos enumerar muitas outras espécies carismáticas e características da região que fariam deste texto infundável se fossem todas discriminadas (mentas, bunhos, atabuas, freixos, azinheiras, sobreiros, oliveiras, catapereiros, etc...).

Quando olhamos atempadamente um jardim silvestre descobrimos um mundo botânico extremamente diverso, em que para além das espécies que listamos muitas outras se observam de forma mais irregular e dispersa. Para além do valor paisagístico e etnobotânico destes jardins acrescenta-se o valor ecológico. Os jardins silvestres são hotspots de biodiversidade e prestadores de serviços dos ecossistemas, serviços que a natureza nos presta de forma gratuita e que teimamos em desvalorizar. De todos os serviços que estes espaços fornecem, a título de exemplo, salientamos apenas um, a disponibilidade de pólen de elevada qualidade que torna o mel do Vale do Guadiana tão único e apreciado, e a este serviço somam-se muitos outros. Os jardins silvestres são um património natural de valor incalculável e por isso, devemos preservá-los, apreciar a sua presença e perceber a sua importância na nossa paisagem.

BIOFÓCO



**P
A
L
A
V
R
A**

**A
C
S
A
D**

DA PLANTA ATÉ À MANTA

a sustentabilidade da tecelagem de Mértola

*Por Fatima Durkee e Astrid Suzano
(Co-fundadoras Associação Passa Ao Futuro)*

Em tempos como este quando a humanidade está a restabelecer a sua relação com o planeta, estão na linha da frente os laços tradicionais deste para com a natureza. Procuramos formas de viver em maior harmonia, conhecer a origem de materiais que envolvem as nossas vidas, as pessoas que os criam e os processos, buscando um equilíbrio em vez do inverso. Tudo isto faz sentido para o impacto que estamos a ter nas decisões que estamos a tomar sobre como existir duma forma não ruínosa ou prejudicial para o planeta e seres vivos.

O ambiente que envolve a nossa casa e local de trabalho tem um impacto direto na nossa saúde e bem-estar. Cada vez mais estudos demonstram a toxicidade do gás oriundo de materiais usados em mobiliário, vestuário, têxteis do lar, construção civil e veículos em que nos deslocamos. Muitos deles são têxteis, e são tóxicos tanto para o fabricante como para o utilizador. Este é por isso, o momento certo para refletir sobre os materiais tradicionais não tóxicos, e uma oportunidade de reavaliá-los para novas aplicações, optando por apoiar a

saúde humana e ecológica ao longo do ciclo de vida dos produtos.

Quando, pela primeira vez, visitámos Mértola, fomos recebidas pelo Prof. Cláudio Torres e a sua esposa, Manuela Barros. O casal instalou-se na cidade no final dos anos 70 onde o Arqueólogo fundou o Campo Arqueológico de Mértola em 1978. Como parte da sua investigação, estudou as mantas tradicionais do Baixo Alentejo, que deu origem a um livro publicado há quase 40 anos, e desde então defendia que fossem tomadas medidas para preservar este ofício. Encontrámo-nos também com a Vereadora da Câmara Municipal, Rosinda Pimenta, que é uma franca defensora da importância da continuidade da tradição de tecelagem em Mértola. Mais tarde, quando regressámos e passámos alguns dias na cidade, reunimos ainda com a ADPM, conhecemos algumas tecedeiras, já reformadas, da região, bem como com outras pessoas envolvidas no processo da tecelagem. Constatámos, através de cada uma destas pessoas e entidades, que são necessárias novas medidas para revitalizar este valioso ofício.

Conhecemos também o criador de ovinos, João Madeira, e com ele caminhámos no campo onde estão as suas ovelhas Campaniças. Enquanto o percorríamos, João colheu diferentes plantas para nos mostrar; plantas que alimentam as ovelhas e ajudam-nas a desenvolver uma lã forte e saudável. Explicou-nos que quando as ovelhas estão em stress, a lã que cresce nesse dia é fraca e ao fazer o fio, quebra. Explicou-nos ainda a importância das ovelhas viverem felizes para que produzam lã de qualidade. Isto tocou-nos profundamente e foi aqui que percebemos o início do ciclo da lã. A manta começa nas plantas: sendo trifolium (trevo), ornithopus (serradela) e biserrula, as mais importantes. Isto é o exemplo puro do conceito farm to textile (da quinta para o têxtil).

Após a tosquia das ovelhas, a lã é lavada, cardada e fiada; este é um processo longo, dedicado e necessário antes de se iniciar a tecer.

Como perceber este tempo quando tocamos nas mantas? Podemos ser sensíveis a isto? Acreditamos que se pensarmos por

quantas mãos a lã passou, estas começam a ter cada vez mais significado.

O mundo está a mover-se a um ritmo assustador em que a maior parte das pessoas procuram artigos feitos no imediato e a preços baixos, sem consideração pelo abuso resultante dos métodos de produção. Este é um dos principais problemas que nos conduziram a esta desarmonia com a terra, ao desrespeito pelo valor humano, pelo valor material e pelo valor do bem-estar geral. Juntemo-nos para dignificar o tempo necessário para tratar da terra e das ovelhas, para fiar e tecer as mantas, as pessoas por trás do produto, a história por detrás dos padrões e reconhecer que estes devem ser transmitidos às gerações futuras. Entender o ciclo completo premeia este valor.

Esta tradição tem passado de tecedeira em tecedeira durante centenas de anos; está efetivamente bem documentada e felizmente há ainda algumas mulheres que conhecem os padrões tradicionais. As ovelhas são locais e o processo completo é tão materialmente sustentável quanto deve e pode ser. Contudo, o mundo na generalidade desconhece que estas mantas e a cooperativa, para continuarem a existir, precisam de ser apoiadas pelo governo.

Do ponto de vista prático, precisamos entender como é que as fiadeiras e tecedeiras podem ter um negócio sustentável e bem-sucedido para que as gerações mais jovens se possam interessar e dar continuidade a esta herança. É importante desenvolver uma estratégia abrangente com o conhecimento

do ciclo da lã, das comunidades locais, da herança intangível dos padrões e do processo, do mercado atual e da crescente procura de produtos sustentáveis e regenerativos por parte dos consumidores.

Isto acontecerá se, juntarmos artesãos talentosos com políticos, com negociantes de artesanato, designers, estratégias comerciais, historiadores, estudantes e muitos mais para que, em conjunto, se criem canais para que a tecelagem de Mértola prospere.

Pensar acerca da sustentabilidade em níveis sociais, económicos e ecológicos, não é apenas pensar em preservação, mas também entender como é que esses padrões e técnicas irão ao encontro do mundo contemporâneo, presente e futuro, e facultar a continuidade através duma reavaliação sistemática que inclui o fiar, o tecer, o design, a educação e a programação.

É com este intuito que a associação Passa Ao Futuro e Renée Niño Rivera, juntamente com a Câmara Municipal de Mértola, estão a planear um workshop para a comunidade e uma residência, reunindo assim um grupo interdisciplinar que possa vir a atuar como empreendedores focados neste património.

Estas iniciativas estão a ser pensadas tendo em conta os valiosos anos de trabalho de muitas das organizações e indivíduos que têm salvaguardado e ativado este saber-fazer.

Vamos trabalhar em conjunto para um futuro de bem-estar e vitalidade!





SO

CIE

DAD

RECREATIVA

PARTICIPAÇÃO ASSOCIATIVA E AS NOVAS CAUSAS SOCIAIS E AMBIENTAIS

Rogério Roque Amaro

Professor Associado do Departamento de Economia Política, da Escola de Ciências Sociais e Humanas do ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa (rogerio.amaro@iscte-iul.pt). O autor opta por escrever segundo as regras do Acordo Ortográfico antigo.

Neste artigo pretende-se sobretudo sublinhar a importância e o papel da Participação Associativa, em face das ameaças e desafios, que se colocam actualmente à Sustentabilidade e à Dignidade da Vida nesta Casa Comum, que é o Planeta Terra, em particular quanto às causas sociais e ambientais que mobilizam.

Essas ameaças e desafios são fundamentalmente de oito tipos:

- De natureza económico-financeira, tendo em conta a predominância actual de um Economia predadora e destruidora da Vida e um sistema financeiro corrupto e desumano;
- De natureza social, na medida em que perduram e acentuam-se desigualdades e situações intoleráveis de pobreza e exclusão social e psicossocial;
- De natureza ambiental, no sentido da destruição continuada da biodiversidade e das condições de Vida no Planeta, que é a nossa Casa;
- De âmbito cultural, dado que não conseguimos acolher a diversidade de valores e de identidades culturais e caímos frequentemente na arrogância e na intolerância, neste domínio;
- De expressão territorial, por termos abandonado e esvaziado territórios (rurais), tornado intoleráveis e violentos outros (urbanos) e inviáveis, em breve,

ainda outros (costeiros, ribeirinhos e insulares);

- De natureza cognitiva, por termos deixado que a “Sociedade da Informação” seja manipulada, sem se transformar em Conhecimento e Consciência crítica;
- De base política, na medida em que tornámos a Democracia refém do poder e dos interesses económicos e a esvaziámos e descredibilizámos;
- De expressão ética, no sentido de termos deixado de ter valores de referência, com a desculpa da necessária “amoralização” da Sociedade, que, na prática, se tornou... imoralização.

Perante a amplitude e gravidade destas ameaças e desafios, que nos colocaram à beira da catástrofe, a vários níveis, tem sido fundamental a convocação de múltiplos protagonistas, a co-responsabilização de todos e todas e a existência comprovada de iniciativas inovadoras nestas áreas todas, em várias zonas do Planeta, propondo alternativas de Vida em Sociedade: alternativas de Desenvolvimento Comunitário, de Economia Solidária, de Empreendedorismo Solidário, de Comércio Justo, de Microcrédito e de Sistemas de Crédito Alternativo, de Moedas Complementares Comunitárias, de Bancos Comunitários, de Sistemas de Troca sem dinheiro, de Sistemas Agrícolas e Energéticos de Transição,

de Sociocracia, de Empresas com efectiva Responsabilidade Social...

Todas estas iniciativas anunciam um novo modelo de regulação dos problemas e dos desafios da Vida e da Sociedade, para o século XXI, que podemos designar por Governança Partilhada e Participativa, na medida em que:

- Não depende nem assenta só no Estado (ou seja, na Governança);
- É Partilhada, ou seja, envolve a co-responsabilização e, portanto, a parceria de múltiplas entidades: serviços públicos, autarquias locais, empresas, instituições privadas sem fins lucrativos, associações e colectividades locais, grupos informais da População...
- É Participativa, envolvendo, individual e colectivamente, todas as Pessoas e Comunidades, ou seja, assenta na Democracia Participativa, além da Representativa.

Neste sentido, as dinâmicas associativas e a Participação Associativa são fundamentais e mesmo decisivas para este novo modelo de funcionamento em Sociedade, para esta hipótese de (ainda) termos Futuro com Dignidade e Sustentabilidade. Sobre tudo quando as causas são sociais e ambientais de proximidade, ou seja, locais, envolvendo directamente as Comunidades.

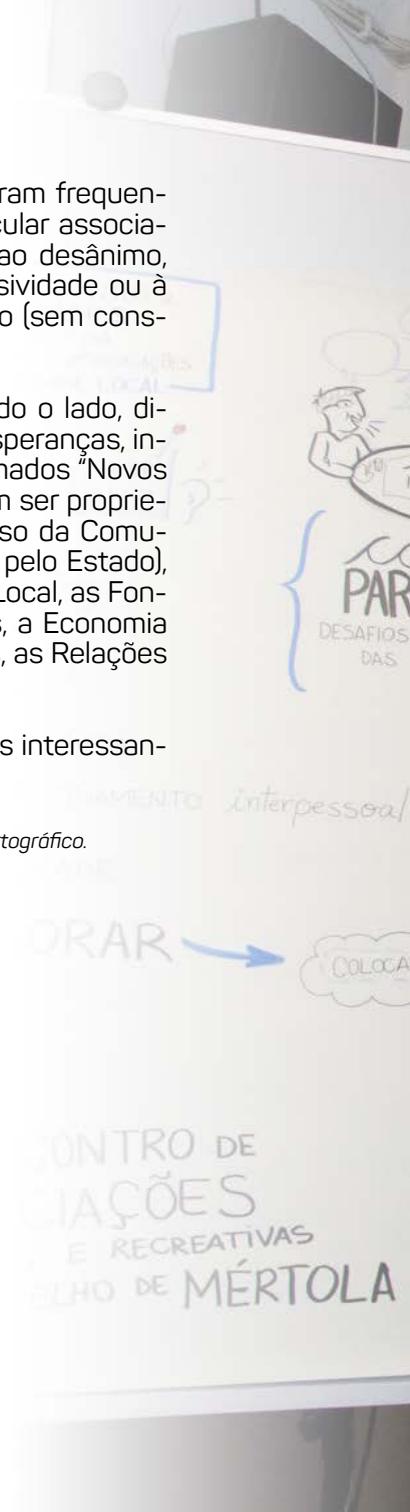
Nestes casos, a mobilização associativa e a participação activa dos Cidadãos e das Cidadãs é absolutamente fundamental, para encontrar e construir soluções Sustentáveis e Dignas para os problemas, nomeadamente sociais e ambientais, que impedem ou perturbam o Bem-Estar e o Bem-Viver das Comunidades. Como tantas iniciativas associativas em todos os Continentes têm demonstrado.

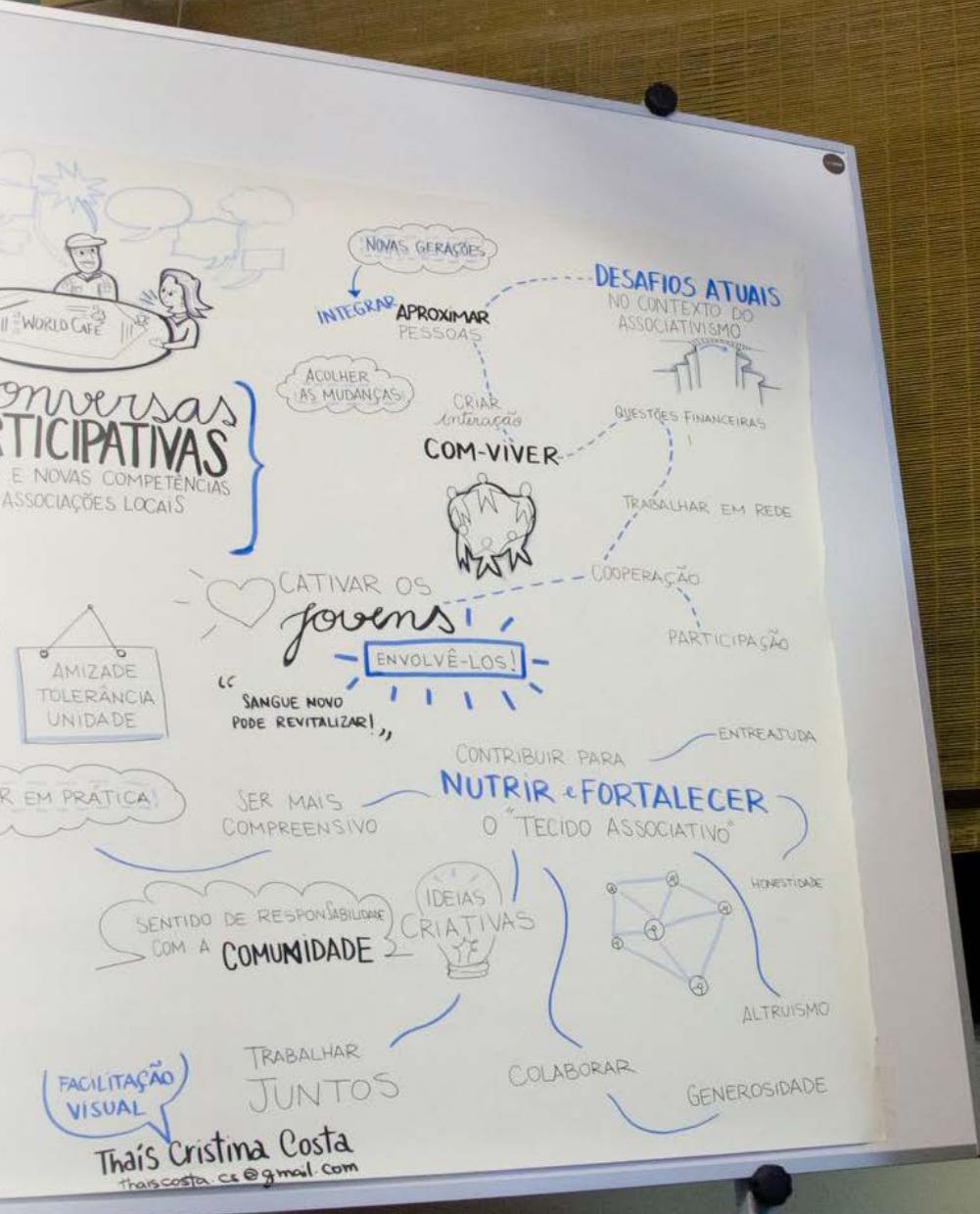
Mas as dinâmicas associativas encontram frequentemente muitas dificuldades, em particular associadas ao individualismo, à resignação e ao desânimo, ao isolamento, ao comodismo e à passividade ou à concentração apenas no reivindicismo (sem construção).

E, contudo, há neste momento, por todo o lado, dinâmicas novas associativas, que dão esperanças, inclusive quanto à reivindicação dos chamados "Novos Comuns", ou "Bens Comuns", que devem ser propriedade ou, pelo menos, geridos e para uso da Comunidade (e não pelo Mercado ou apenas pelo Estado), como o Património Natural e Histórico Local, as Fontes de Água Locais, as Culturas Locais, a Economia Local, o Conhecimento dos mais Velhos, as Relações de Comunidade e de Vizinhança...

Esta é uma das tendências actuais mais interessantes e animadoras.

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.



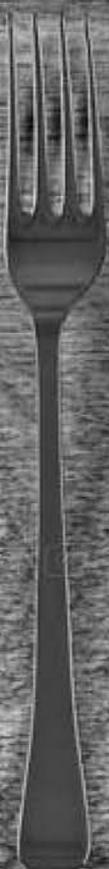
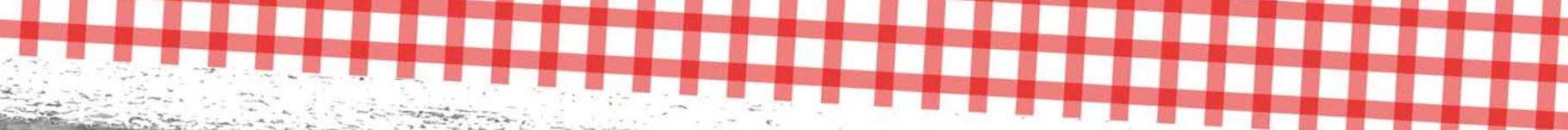


Thais Cristina Costa
 thaiscosta.ce@gmail.com

2

COMPORTAMENTOS
 IDADES PODEM MELH
 R A REALIDADE DAS
 CÇÕES E COMUNIDA





GAS
TRO
NOMIA

MERCADOS

O ABC das plantas comestíveis, aromáticas e medicinais

*Programa Nacional para a
Promoção da Alimentação Saudável*

As ervas aromáticas são plantas de pequena dimensão que fazem parte da cultura portuguesa, sendo a Península Ibérica um dos locais mais ricos de espécies identificadas. A sua utilização na cozinha realça significativamente o prazer ligado ao ato de comer, através da diversidade de aromas, cores e sabores que conferem aos alimentos, tornando as refeições mais agradáveis e atraentes. Na Pirâmide da Dieta Mediterrânica, as ervas aromáticas, encontram-se localizadas no grupo dos alimentos de consumo diário, sendo muito utilizadas em saladas, sopas, marinadas, carnes, peixes, chás, compotas, entre outros. No entanto, estas plantas também são conhecidas pelo seu papel na redução do consumo de sal.

B de Borragem

Borago officinalis

Jorge Batista

Agrônomo, Associação Montícola

Pertencente à família das Boragináceas, a Borragem distingue-se muito facilmente no terreno pela quantidade e exuberância das suas flores e é há muitos séculos apreciada pelo Homem não só pela sua beleza floral mas também pelas suas propriedades nutritivas e medicinais.

Oriunda da Bacia Mediterrânea, encontra-se em solos incultos ou cultivados, trata-se de uma planta de ciclo anual, caracterizada por ter uma grande densidade de pêlos brancos ao longo dos caules e folhas, atinge até aos 70/80 cm de altura, sendo o porte normalmente erecto e a sua geometria pode ser simples ou ramificada. As folhas são de cor verde-fusco, ovadas, obtusas a agudas, podendo atingir 17 cm de comprimento na zona basal, sendo as folhas superiores de tamanho mais reduzido. As flores facilmente distinguíveis pelo brilho dos seus 5 filamentos azuis e estames e pedicelos púrpuras. Aparecem no fim da Primavera e estendem a floração ao longo do verão, sendo um autêntico banquete para as abelhas devido ao seu elevado potencial melífero. Muito raramente ocorrem



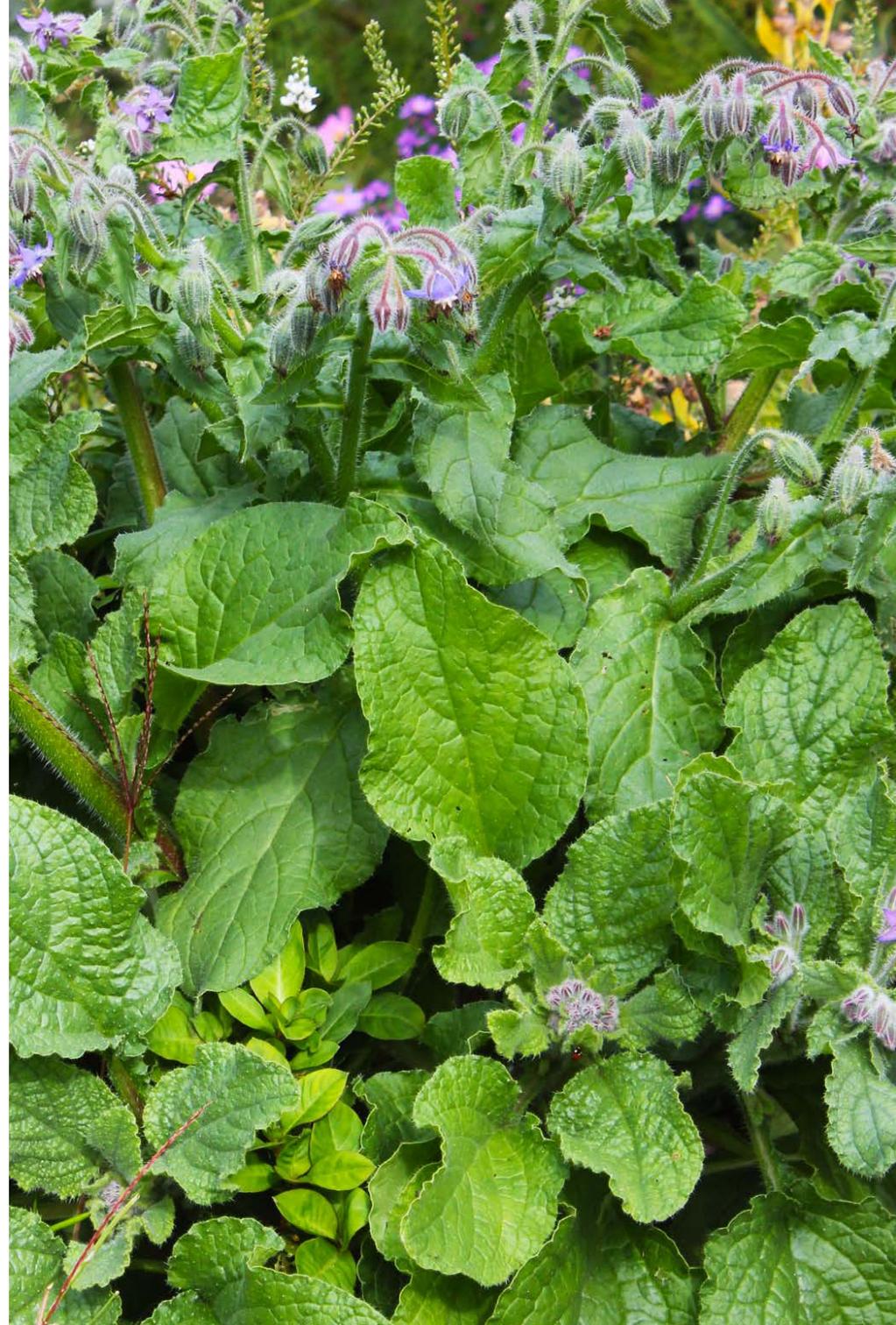
na natureza plantas cujos filamentos das flores são brancos, tendo sido posteriormente isoladas e comercializadas como variedade “alba”.

Ao nível da etnobotânica, é uma espécie com ampla ligação ao Homem: tanto as flores como as folhas - se comidas cruas muito picadas devido à elevada quantidade de pêlos - são comestíveis: ambas conferem um sabor algo similar ao pepino e são excelentes para compor saladas. As flores são igualmente utilizadas como corante rosa para o vinagre e as folhas mais velhas e duras podem ser cozinhadas como espinafres.

A borragem é muito utilizada em medicina não-convencionais: as flores e folhas (ricas em mucilagem) são utilizadas principalmente para o tratamento de afeções das vias respiratórias, gripes e constipações. O óleo extraído das sementes é utilizado para aliviar a síndrome pré-menstrual, reduzir o colesterol e problemas dermatológicos tais como eczemas e psoríase. O consumo desta planta não é aconselhado durante a gravidez e não deve ser utilizado em grandes quantidades e continuamente devido aos alcaloides presentes na sua constituição os quais podem provocar problemas hepáticos.

Uma curiosidade...

O período mais favorável para a sua observação é entre fevereiro e maio. É, por vezes, usada em agricultura biológica (cultura de tomates, morangos e espinafres) para atrair insetos auxiliares no controlo de pragas.



Loja da Terra mel

Pedro Bravo | Apiguadiana



A produção de mel a que hoje chamamos apicultura é, desde há séculos, um recurso económico do Alentejo, e de Mértola em particular. Já na antiguidade, o mel e a cera eram produtos de exportação e assim continuaram a ser durante séculos. Antes das viagens de descoberta marítima empreendidas pelos portugueses, eram produtos que viajavam sobretudo para o Norte da Europa.

Na nossa região, rara era a casa agrícola ou família que não tivesse as suas abelhas, sendo normalmente o mel para venda e a água-mel, subproduto da extracção do mel, servia para consumo de casa, ou como ouvi a alguns velhos apicultores, era “a seara da mulher”, modo de dizer que essas migalhas

fabricadas na panela, aproveitavam-nas elas.

Era uma apicultura primitiva e de rapina a que chegou até bem tarde no século XX, baseada nas colmeias fixas, os cortiços, com cresta “de sacada” que normalmente implicava a morte das abelhas.

Nos anos 80 do século passado, a chegada do parasita varroose, levou ao desaparecimento da maior parte destes recolectores de mel, com dificuldade em adaptar-se a uma nova apicultura que implicou maior formação, conhecimento e maneiio por parte dos, agora podemos chamar-lhes, apicultores.

O mel de Mértola, nos tempos em que do-

minavam na nossa paisagem os matos de rosmaninho, era claro, de transparência cristalina e suavemente aromático, capaz de ombrear com os melhores de entre os melhores.

Sendo a apicultura uma actividade dependente da flora local, um recurso silvestre, está intimamente ligada à protecção que fazemos do coberto vegetal. Juntamente com a caça, a apanha da túbera, dos cogumelos ou dos espargos, é um modo de vida e um recurso económico que depende da protecção dos matos, particularmente do rosmaninho, para se manter e continuar a oferecer-nos produtos de qualidade.

Nota: Este texto não foi escrito ao abrigo do Acordo Ortográfico.

Agora mais do que nunca,
apoie os nossos agricultores,
produtores e comerciantes locais!

Compre Local, Mais perto, mais certo!

ho offe-
odo o
, é ar-
sempre

1.º D'AGOSTO
LARGO VASCO DA GAMA
MERTOLA
(Na antiga casa do Sr. Pepe Mojarro)

Completo sortido de mercearia.
Variado sortimento de chapéus
e fazendas de todas as qualidades.
Artigos de retrozeiro. Ferragens,
quinquilharias, papel e tinta.
Conservas, drogas, cereaes, tabacos
nacionaes e estrangeiros, etc

LOJA

Quem quizer comprar sempre barato
e bom vá á loja de Antonio Miguel
Janes, na praça de Luiz de Camões, em
MERTOLA

Ahi se vendem tabacos, livros para
escripturação, papel commum e sellado,
tecidos, cordas, golpelhas, escovas de
piassaba, vidros, louças e quinquilha-
rias.

PAO

Fino e bom vende-se
no estabelecimento de An-
tonio Francisco, largo de
Alonso Gomes. Mertola.

MANUEL VIEIRA D'AGUIAR
ESTABELECIMENTO
MERCEARIA, FARINHAS, SAL E LOUÇAS
MERTOLA

É alevina. Symphononia para piano, a
mãos, 500 réis.
Podem fazer os pedidos, acompanhados
das respectivas importancias, ao
director, regente da philharmonica de Mer-
ta.

Alfaiatar

Da moda, é a de Francisco
no Arrabalde, em Mertola.
Sempre pelas ultimas de
Lisboa e Paris, obra perfeita
e sima.
O rival da Casa das
Lisboa.

ESTABELECIMENTO D'

Antonio Collaço vende
pasto e boa aguardente.
Rua dos Infantes.
MERTOLA

SAPATAS

Calçado em fino e go
ma moda, o sapateiro
ta, Francisco Jardim
Luiz I. Mertola
Venda
feira
así

Antonio Col-
que me-
us barato

sortifica-

Comprar Local

Na sua lista de compras prefira alimentos
de época e, sempre que possível, locais e de
produção biológica

Abril & Maio

Da Horta

agrião, alcachofra, aipo, alface, alho-francês,
beterraba, brócolos, cebola nova, cenoura,
chicória, couve-de-bruxelas, couves, ervi-
lhas, espinafres, fava, funcho, nabijas, nabo,
rabanete, rábano, repolho, rúcula. Para maio
ainda: courgete, feijão-verde, milho doce, pe-
pino e pimento.

Do Pomar

laranja, limão, maçã, tangerina, alperce, cere-
ja, mirtilo, morango.

Do Campo

borrego campaniço, túberas, ervas aromáti-
cas e medicinais.

Do Rio

muge, lampreia, saboga.

Junho

Da Horta

alcachofra, alface, alho-francês, batata-no-
va, beringela, cenoura, chicória, courgete,
feijão-verde, milho-doce, pepino, pimento e
tomate.

Do Pomar

alperce, ameixa, amora, cereja, framboesa,
figo, melão, mirtilo e morango.



Na mesa

Favas (à moda da minha sogra)

María Fernanda Veríssimo

Favas
Chouriço
Toucinho
Entrecosto
Alho
Cebola
Azeite
Louro
Hortelã
Folha de alho
Folha de cebola
Caldo de carne
Açúcar
Leite
Farinha
Sal

Modo de Preparação:

Num tacho frita-se o chouriço, o toucinho e o entrecosto, retiram-se e na mesma gordura faz-se um refogado com alho e cebola picados. Quando a cebola estiver transparente juntam-se as favas (cascas e cações). Com uma linha ata-se um raminho de hortelã, uma folha de louro, uma folha de cebola, outra de alho, e junta-se às favas. Adiciona-se um pouco de água com um caldo de carne e sal a gosto. Deixa-se cozer. Adiciona-se uma pitada de açúcar para evitar que as favas amarguem e um pouco de farinha para engrossar o caldo. No preparado escalfar um ou mais ovos. É servido com as carnes e salada de alface.

Conhecer Mértola através de um guia local

Um guia local não é apenas um guia turístico. É alguém da comunidade que conhece o território de uma forma pessoal e única. Que além da História conhece as estórias; que além das figuras históricas conhece as pessoas que fazem o quotidiano; que além dos factos conhece as curiosidades e o “dizem que ...” e que além dos lugares comuns conhece recantos e sítios fora dos circuitos mais turísticos.

No âmbito de um projeto financiado pelo programa ALENT 2020 o Município de Mértola realizou um programa de capacitação dirigido a um conjunto de pessoas locais que manifestaram interesse e disponibilidade para desenvolver esta função de guia local. Deste programa resultaram, numa primeira fase, 5 guias locais que, agora, damos a conhecer.

Nuno Roxo

O contador de histórias

RNAAT Registo n.º 1827/2018



Nascido e criado em Mértola, pessoa de riso fácil, Nuno é um natural contador de histórias. Comunicador nato, na sua conversa as palavras têm a cadência e a expressão do local. Conhece quase toda a gente, todos os recantos, da vila ao campo. Conhecer Mértola na sua companhia é fazer uma viagem com sabor e tato, uma viagem daquelas que nos tocam e deixam um gosto bom na alma, que se leva para a vida.

Pedro Bravo

O apicultor que é guia de campo

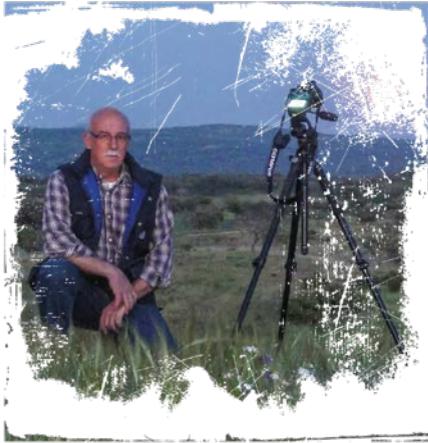
RNAAT Registo n.º 764/2019



Apicultor de profissão, Pedro Bravo é um entusiasta do campo. Dos cheiros, das cores, das texturas, dos sons, mas acima de tudo, dos silêncios! Pessoa de trato fácil, dada a “prosas” escritas e faladas, conhecer Mértola na sua companhia é conhecer além do óbvio e do imediato. É saber da vida e alma das coisas, das plantas, dos bichos e das pessoas ... do campo.

José Zarcos Palma

um olhar para o céu profundo



De olhar treinado e focado, quando fotografa a Mina de S. Domingos ou o Vale do Guadiana (dois dos seus lugares de eleição), a composição que constrói, diz muito da técnica que tem, mas muito mais do sentir e do afeto que tem pelos lugares e, pelos muitos e muitas, que fizeram a sua história e memória. O céu noturno, escuro e profundo, que eleva à condição de arte é, por estas terras, pleno de estrelas, constelações, planetas e um universo quase infinito de pontos de luz, que asoberba quem o contempla. Dos lugares sabe mais do que as estrelas que o cobrem, sabe das histórias e história, sabe do tempo de agora e dos tempos idos. E neste jogo do tempo, no simples e complexo gesto do disparo de uma máquina, sabe como poucos, imortalizar o tempo através de uma fotografia, assim, feita memória. Visitar Mértola com o Zarcos, "pastor das estrelas com o seu cajado de três patas", será certamente a ocasião perfeita para criar memórias cheias luz.

Rui de Carvalho (Lynxlands) |

Um guia com traço

RNAAT Registo n.º 926/2017



Arquiteto de profissão, com mão para o traço, Rui mostra-nos uma Mértola plena de singularidades. Desenhador quase compulsivo, entusiasta do mundo natural, comensal experiente e com gosto para composições gastronómicas arrojadas, conhecedor do património e da paisagem cultural, visitar Mértola e a Mina de S. Domingos na sua companhia é fazer uma viagem acutilante pela história dos locais com o apontamento preciso daquele detalhe cénico ou narrativa factual que a outros escapa.

Jorge Feio

O guia arqueólogo



Arqueólogo de profissão, Jorge entusiasma-se facilmente a falar sobre a história deste lugar. De Mértola, conhece o que se vê e o que o chão esconde. Ao longo das ruas, em passo vagaroso, conta a história da muralha da Idade do Ferro; dos barcos fenícios e gregos que aqui chegavam vindos do Mediterrâneo; dos Romanos que aqui se estabeleceram; da Antiguidade Tardia; dos Árabes que aqui permaneceram por quase cinco séculos e histórias da reconquista, de D. Sancho II e dos Cavaleiros da Ordem de Santiago. Pessoa bem-disposta e bom falante, conhecer Mértola na sua companhia é fazer uma viagem narrada através dos tempos.

propriedade

Câmara Municipal de Mértola

edição

Divisão de Cultura e Património, Desporto e Juventude

tiragem

2000 exemplares

periodicidade

trimestral

distribuição gratuita

Se desejar enviar alguma informação para eventual inserção na próxima edição da Agenda Cultural de julho, agosto e setembro de 2020 pode fazê-lo até dia 06 de junho de 2020, através do Fax: 286 610 101, e-mail: geral@cm-mertola.pt ou por carta para Câmara Municipal de Mértola, Divisão de Cultura e Património, Desporto e Juventude, Praça Luís de Camões, 7750 -329 Mértola.

Versão digital em:
www.cm-mertola.pt

#FiqueEmCasa



MÉRTOLA
CÂMARA MUNICIPAL

