



COVA DA BEIRA



UNIVERSIDADE DE EVORA
DEPARTAMENTO DE ARQUITECTURA



Universidade de Évora
Departamento de Arquitectura
Mestrado Integrado em Arquitectura
Ano Lectivo 2013/2014

Projecto Avançado I e II

Docentes:
Professor Doutor João Rocha
Professora Sofia Aleixo

Coordenação:

Diogo Pereira
José Fernandes
Vanessa Franco

Materialidades:

Fábio Dimas
Francisco Maurílio
Gonçalo Grenho
Guilherme Peleja
João Farinhas

Aproximação ao Território:

Adermínio Carvalho
André Paulo
Carina Gonçalves
Cátia Manta
Cláudio Cabrita
Christopher Mendonça
Francisco Aguilera
Hugo Pires
Rafael Gordicho
Sénio Rosário
Soraia Azevedo

Cooperativismo:

Ana Simões
Andreia Martins
Dulce Pereira
Sofia Alves

Funções Arquitectónicas:

Joana Coutinho
José Albacete
Patrícia Faustino
Patrícia Pontes
Rita Sá Machado

História:

Celso Freitas
Pedro Calisto
Rita Ribeiro
Rodolfo Vieira
Tiago Branco

Gastronomia:

António Pinto Sousa
Cláudia Gonçalves
Filipa Viegas
Franklin Calhau

Caracterização Económica:

Mafalda Rodrigues
Lúcio Neto
Rodrigo Levita
Sara Baltazar

Agradecimentos:

Camara Municipi do Fundão
Junta de Freguesia de Alconçosta
Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira
Cerfundão
Arquitecta Ana Cunha
Doutor Pedro Salvado
Duarte Belo
Professora Doutora Raquel Moreira
Professora Ema Pires
Professora Aurora Carapinha

Caracterização Sociocultural:

Dalila Freitas
João Bento
Yara Monereo

“(…)um dos vários alvéolos tectónicos que marginam a Cordilheira Central, afeiçoado por um nível geral com uma perfeição que a depressão tectónica favoreceu.”¹

Assim descreveu Orlando Ribeiro a Cova da Beira, limitada pela Serra da Gardunha e a Serra da Estrela. Esta sub-região do distrito de Castelo-Branco é constituída pelos concelhos de Belmonte, da Covilhã e do Fundão. Nacionalmente conhecida pela produção de fruta, fabricas de lanifícios e a produção de enchidos e queijos.

É no âmbito da disciplina de Projecto Avançado I e II, da Universidade de Évora do curso de Arquitetura, que os alunos de 4º ano analisam a Cova da Beira em diferentes temas que são relevantes para a prática e desenvolvimento de um projeto.

Esta análise está organizada em oito capítulos. O primeiro apresenta uma aproximação ao território abordando a geografia e a paisagem. Os seguintes contextualizam esta paisagem do ponto de vista histórico, económico, socio-cultural e material, descrevendo a evolução do Fundão, os seus principais produtos, a caracterização da população e a importância dos materiais nas diferentes tipologias arquitectónicas. Os seguintes capítulos, que finalizam esta abordagem, focam os temas de Projecto: Cooperativas, Programas funcionais e Gastronomia local, a desenvolver no exercício proposto: a concepção do Fundão Food Center (FFC) e de um Centro Interpretativo.

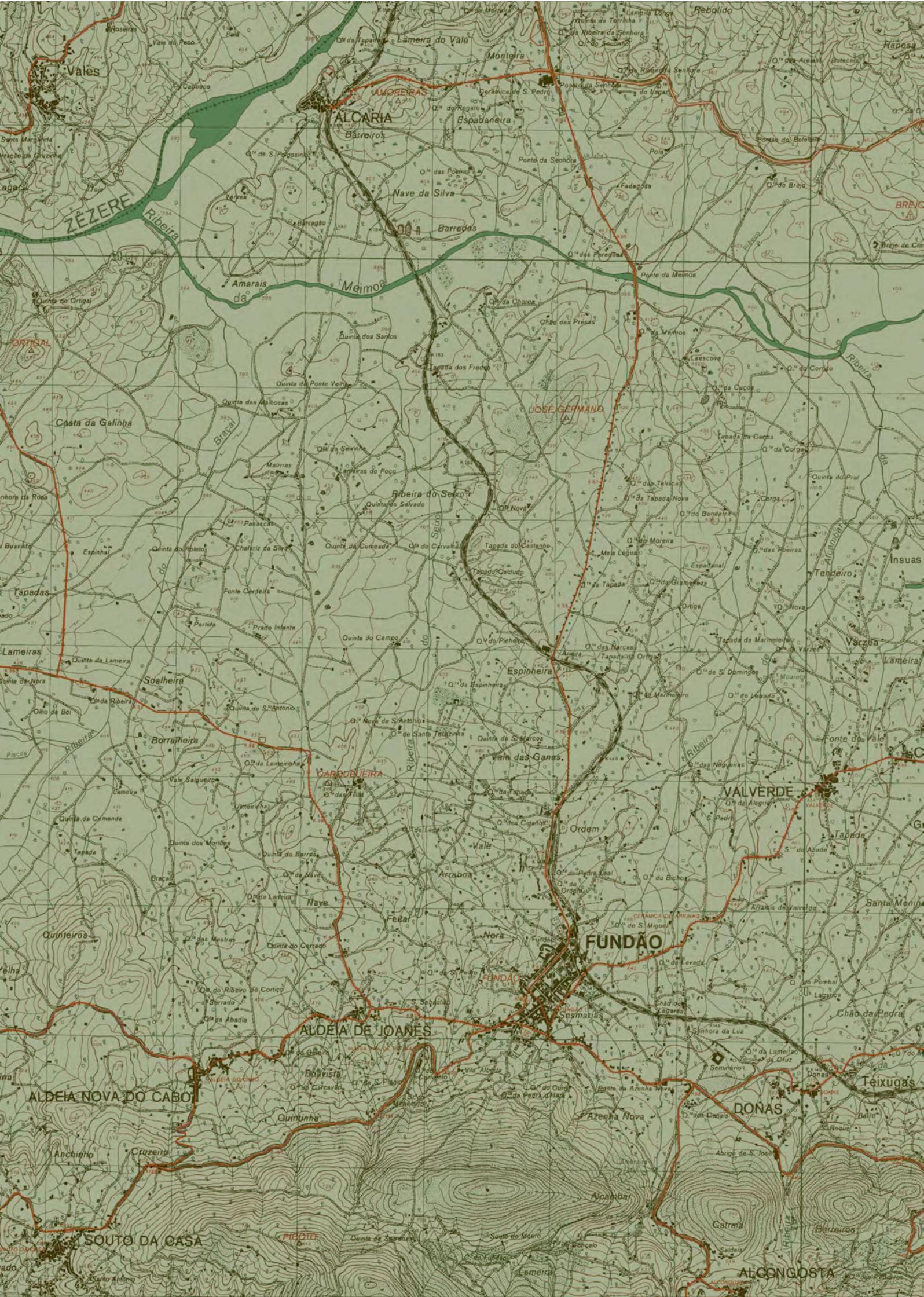
No decorrer da disciplina de Projecto Avançado I, realizaram-se visitas a este local, onde alunos e professores foram recebidos nas Cooperativas Agrícola dos Fruticultores da Cova da Beira e na Cerfundão.

Esta análise baseou-se numa pesquisa bibliográfica e recolha documental, num breve reconhecimento arquitectónico e dos espaços urbanos no centro histórico do Fundão, tendo sido complementado por uma sumário inquérito à população relativo aos seus desejos e percepção de oferta de equipamentos públicos. Este Trabalho contou com o apoio da Câmara Municipal do Fundão.

Évora, Setembro 2013 / Julho 2014

1.“A Cova da Beira. Controvérsia de Geomorfologia”, Comunicações dos Serviços Geológicos de Portugal, Lisboa XXX, 1949

Apróximação ao Território	5
História	43
Caracterização Económica	67
Caracterização Sociocultural	77
Materialidades	93
Cooperativismo	111
Funções Arquitectónicas	119
Gastronomia	135



APROXIMAÇÃO AO TERRITÓRIO

A Cova da Beira, como o próprio nome indica, define-se pela confluência entre a Serra da Estrela e Serra da Gardunha o que lhe dá um certo valor uma forte identidade, característica natural.

Como tal, procuramos analisar os elementos característicos deste território singular, nomeadamente, a altimetria, planimetria, hidrografia, vias de comunicação, geologia, clima, paisagem e demografia.

3 877 408 km²

Zona Exclusiva Económia com expansão

1 727 488 km²

Zona Exclusiva Económia actual
Ortofotomapa

ZONA ECONÓMICA EXCLUSIVA

Portugal - 327668 km²

Açores - 953633 km²

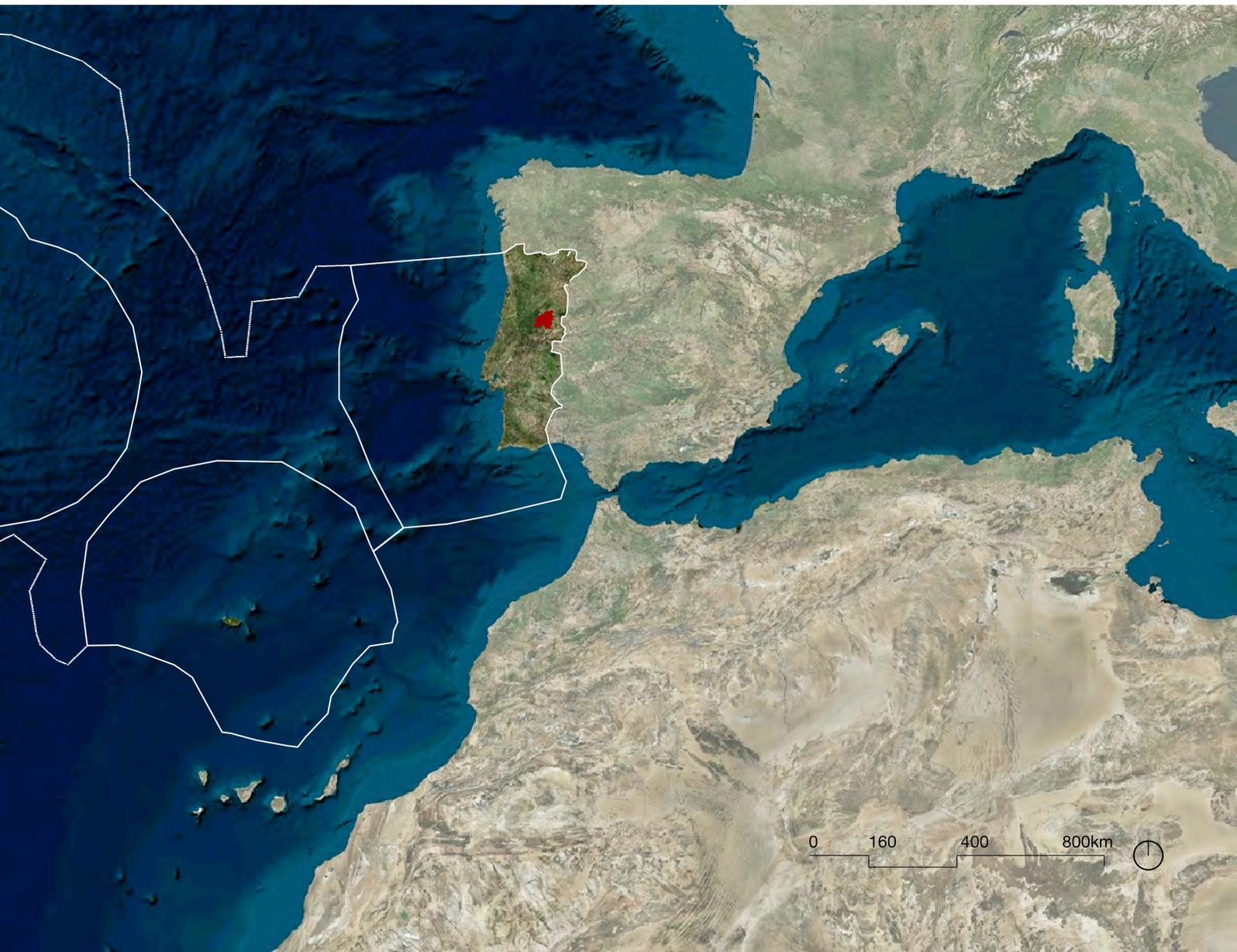
Madeira - 446108 km²

Área Continente e Ilhas I 92090 km²

População I 10562178 habitantes

ZEE ———
ZEE expansão ······
Cova da Beira ■





1 993_m

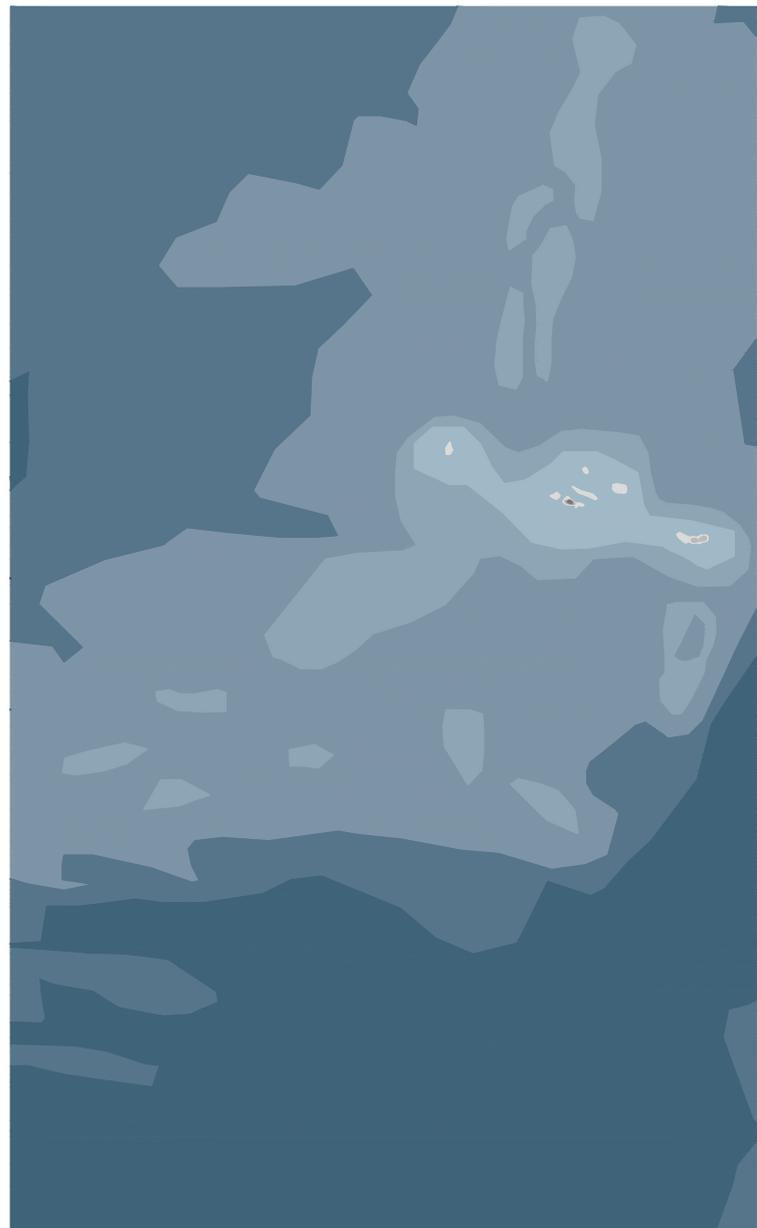
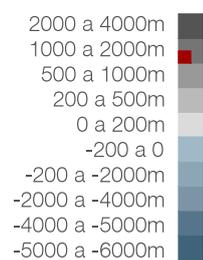
Altura da Serra da Estrela

4 810_m

Altura dos Alpes
Altimetrias

- Pirenéus- 3400m
- Cordilheira Cantábrica-2650m
- Cordilheira Central:
 - Serra Estrela- 1993m
 - Serra Gredo- 2592m
- Cordilheira do Atlas:
 - Marrocos: Alto Atlas- 4167m
 - Rife - 2456m
- Argélia: Aurés- 2328m
- Tunísia - Dorsal Tunisiana- 1544m
- Ilha do Pico - Pico - 2351m
- Ilha da Madeira - Pico Ruivo - 1862m

Cova da Beira 





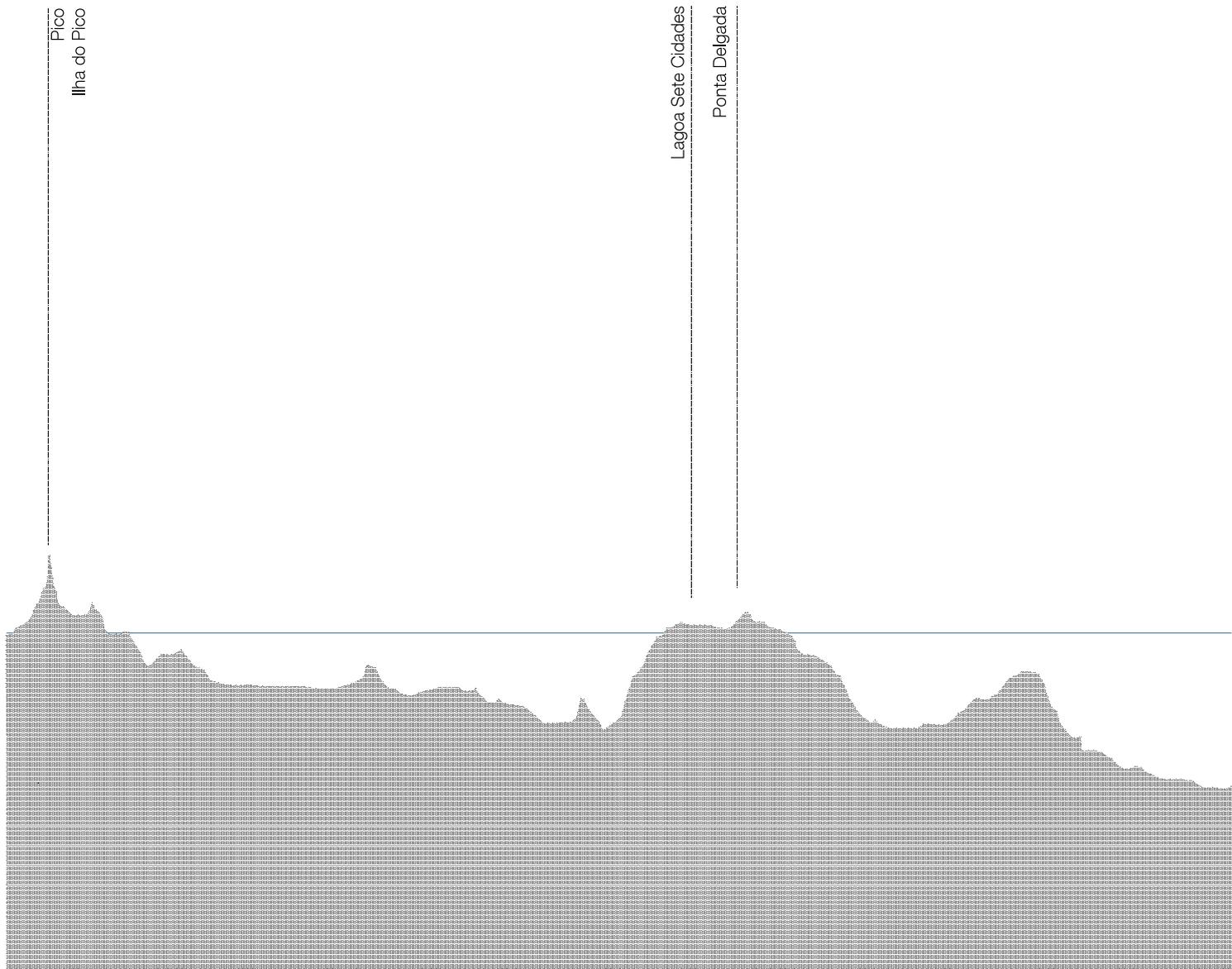
PERFIL TERRITORIAL

Arquipélago
Açores

Pico
Ilha do Pico

Lagoa Sete Cidades
Ponta Delgada

2351
1500
750
0
-1000
-2000
-3000
-4000
-5784

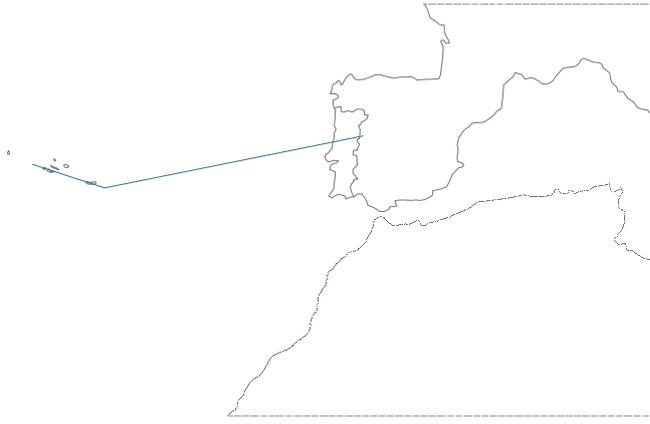


Oceano Atlântico

Corrente das Canárias
Bacia Ibérica

Portugal

Espanha



Figueira da Foz

Condeixa-a-Nova

Serra da Gardunha

Fundão

Valverde del Fresno

0 25 62.5 125km



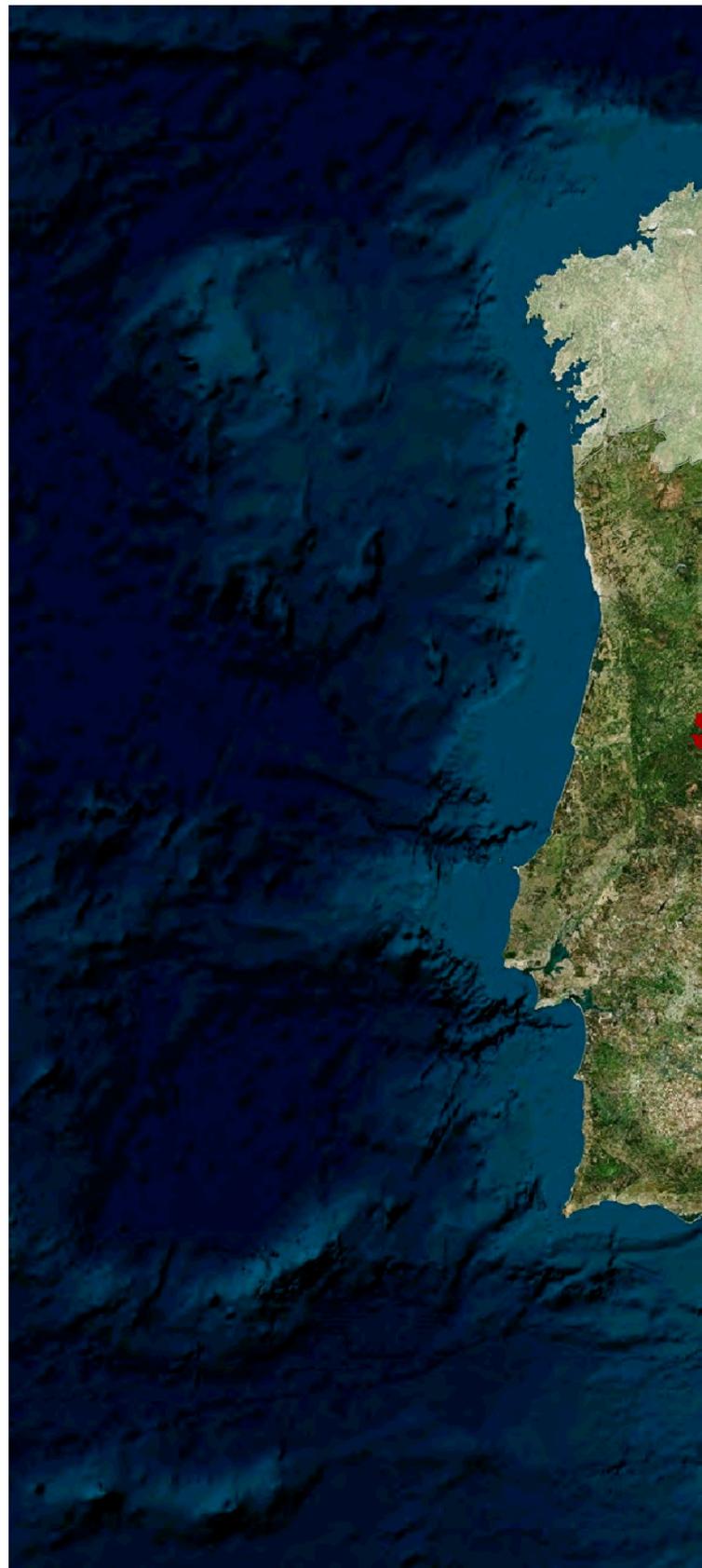
10 562 178_{hab}

Número de habitantes em Portugal

57 827 490_{hab}

Número de habitantes na Península Ibérica

A Península Ibérica define-se por um grande planalto, rodeado por montanhas a nordeste e a sudeste. O interior é isolado às influências marítimas, com excepção a uma abertura a Oeste. As elevações mais importantes são a Cordilheira Cantábrica, no Norte, a serra Nevada e a serra Morena, no Sul, e ainda a serra de Guadarrama, na Cordilheira Central, a qual é definida no seu prolongamento ocidental pela Serra da Estrela. O território ibérico está inclinado para Oeste, com um pendor de 0,5% e apresenta uma série de relevos na orla oriental do Planalto que condiciona a orientação do traçado dos rios mais importantes, nomeadamente, o Douro, o Tejo, o Guadiana, o Guadalquivir, que desaguam no Oceano Atlântico, e, os rios Ebro e Júcar, que desaguam no Mar Mediterrâneo.





0 50 125 250km



91 985 km²

Área de Portugal Continental

581 780 km²

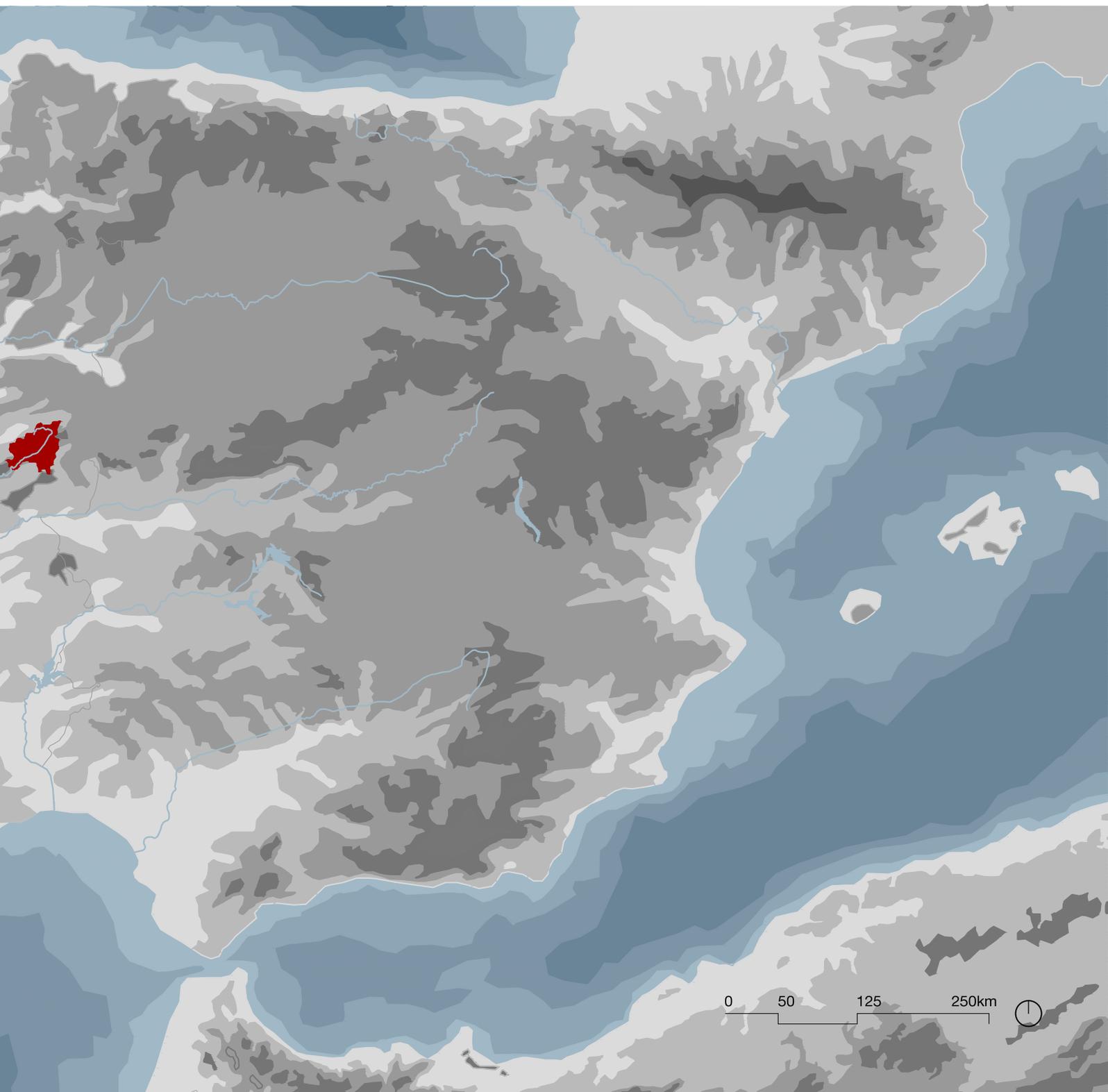
Área da Península Ibérica
Altimetria

2000m - 3500 m
1000m - 2000m
500m - 1000m
100m - 500m
0m - 100m

Fronteira Portuguesa —

0m a -100m
-100m a -200m
-200m a -500m
-500m a -1000m
-1000m a -2000m
-2000m a -4000m
-4000m a -5000m





87 869 hab

Número de habitantes na Cova da Beira

383 995 hab

Número de habitantes na Beira Interior
Ortofotomapa

Cova da Beira	Área (km²)	Habitantes
1- Belmonte	118	6 859
2- Covilhã	555	51 797
3- Fundão	700	29 213

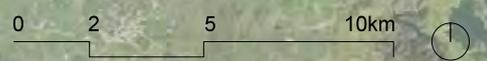




2

3

1



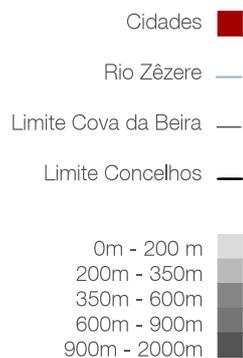
1 373 km²

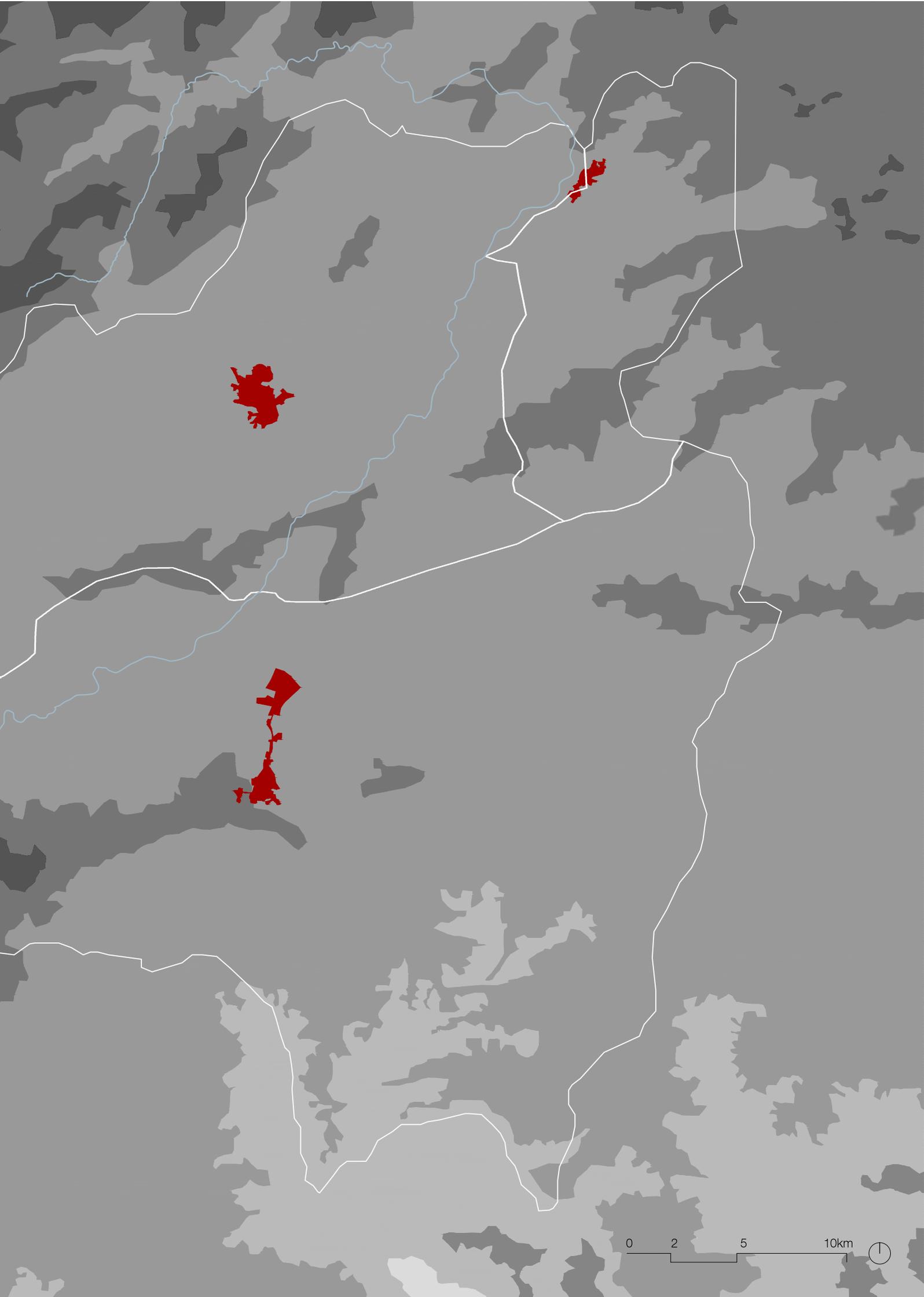
Área da Cova da Beira

12 533 km²

Área da Beira Interior

A Cova da Beira define-se como um enorme anfiteatro natural, envolvido a Noroeste pela Cordilheira Central, Serra da Estrela, a Este pela Serra da Malcata e a Sul pela Serra da Gardunha. Toda a formação é resultado primordial dos deslocamentos tectónicos, nomeadamente escarpas e montanhas limitadas por falhas de movimento sobretudo vertical. As falhas presentes no interior das montanhas são responsáveis pelos entalhes fluviais mais profundos, descritos como encaixes verticais entre as rochas que permitiram a colocação das linhas de água principais.





0 2 5 10km



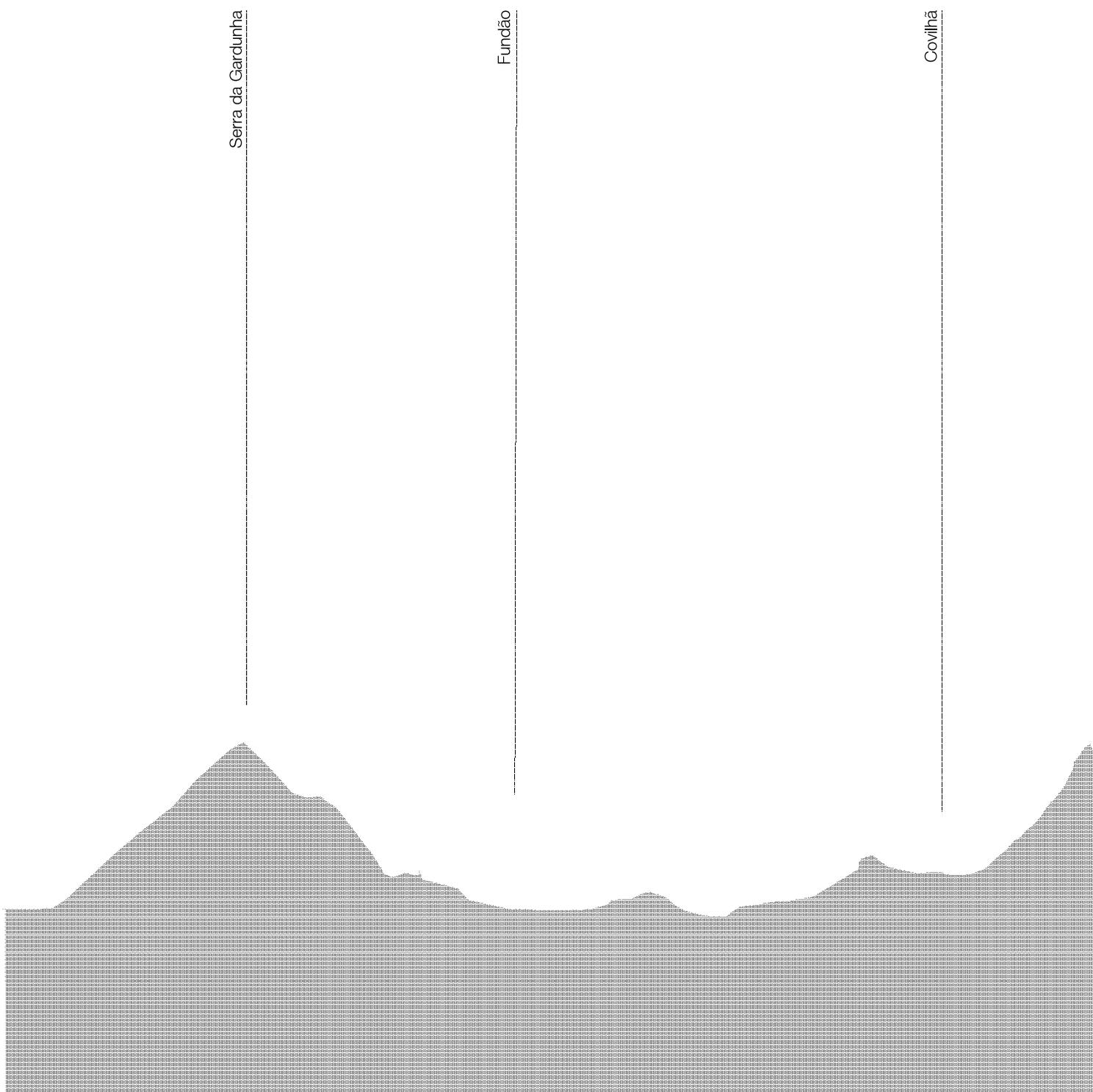
PERFIL TERRITORIAL

Serra da Gardunha

Fundão

Covilhã

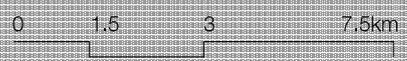
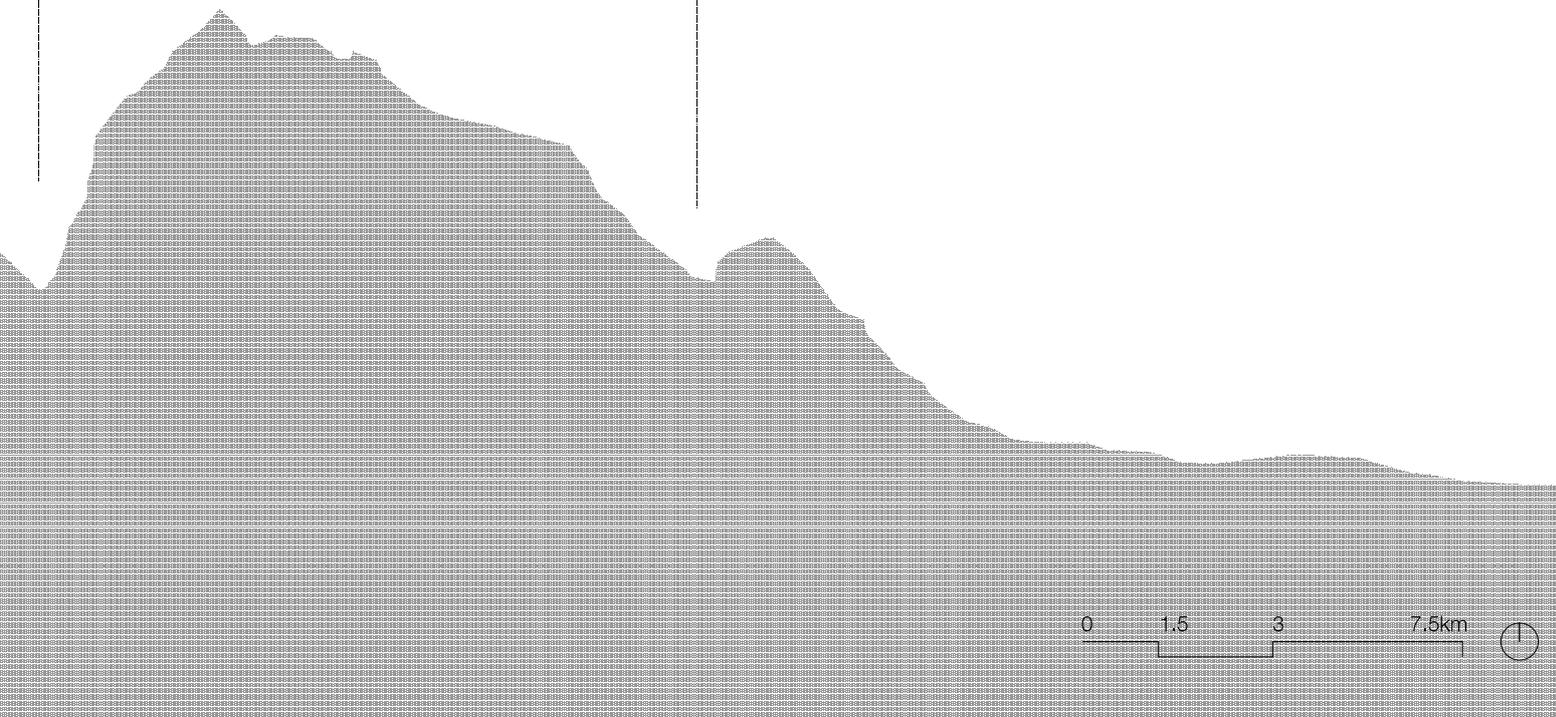
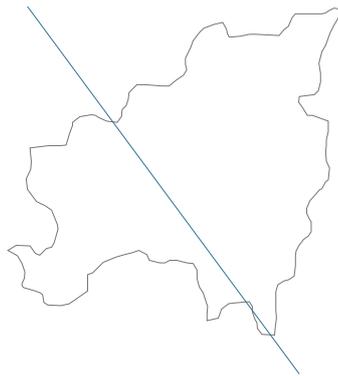
1993
1750
1500
1250
1000
750
400



Rio Zézere

Serra da Estrela

Sabugueiro



220 km

Extensão do Rio Zêzere

1009 km

Extensão do Rio Tejo
Hidrografia

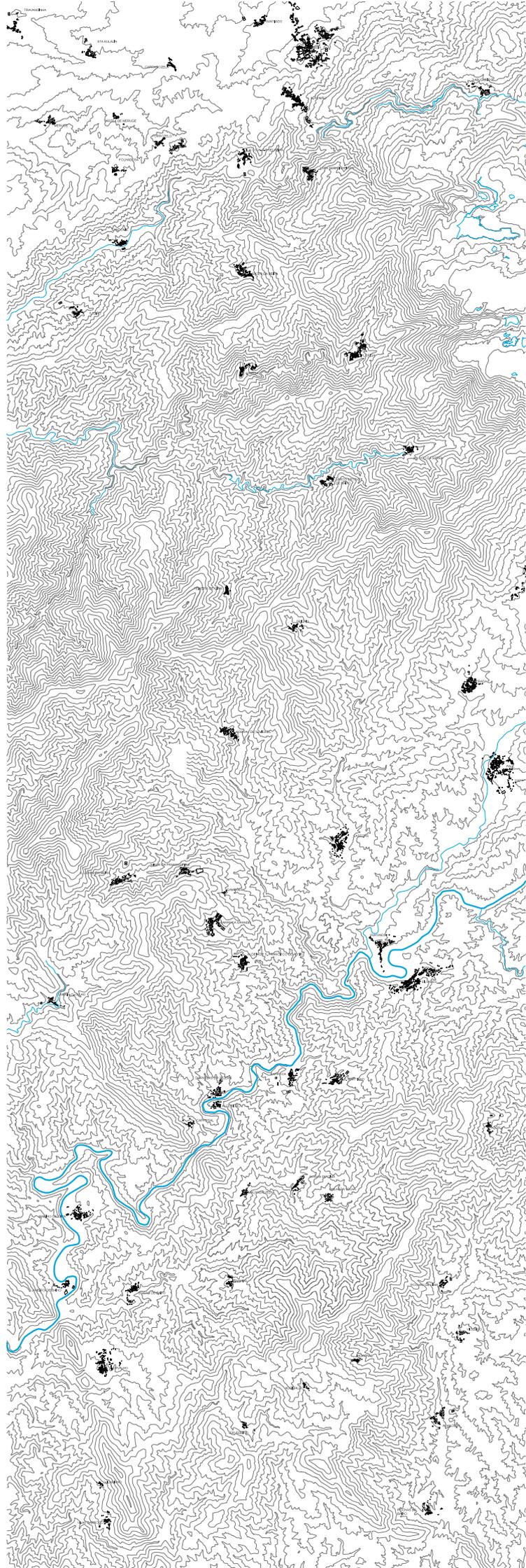
"Exemplo disso é o majestoso Vale do Zêzere, a montante de Manteigas. Isto significa que, na sua formação das linhas de relevo da Serra da Estrela, houve uma interação permanente entre a tectónica e a erosão fluvial" (Brigas 1992)

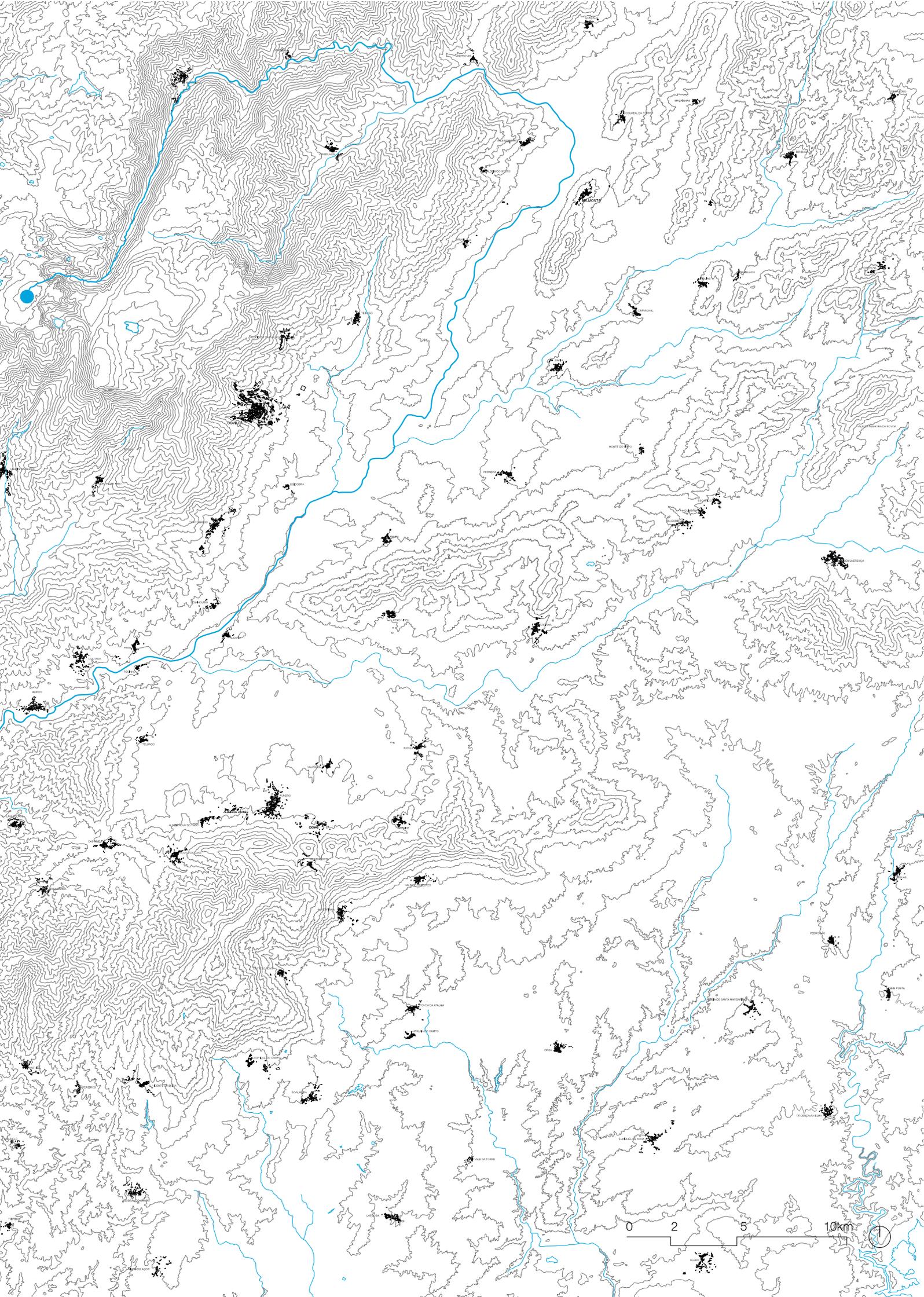
Pressupõem-se que estas formações datadas de há 650 milhões de anos, encontradas nesta zona da crosta terrestre submersa, cuja deposição de sedimentos, compostos argilosos e arenosos em processo de diagénese e metamorfismo, originaram as rochas existentes ainda hoje presentes. Os movimentos compressivos criaram dobras tectónicas nas zonas onde hoje se localizam as cordilheiras e montanhas, que por um longo prazo de tempo trouxeram da profundidade as massas graníticas, e cuja erosão das camadas superiores e descarga das forças de flexão tornaram visíveis.

Desde há 10 milhões de anos iniciaram-se, nas linhas de falha, os deslocamentos verticais que resultaram nos desníveis montanhosos que podemos observar. As grandes glaciações permitiram a acumulação das neves nos entalhes montanhosos, que são hoje as linhas de água principais.

Núcleos Urbanos —
Rio Zêzere —
Afluentes —
Nascente Rio Zêzere ●

<http://infopedia.pt>
<http://rt-serradaestrela.pt>





217 km

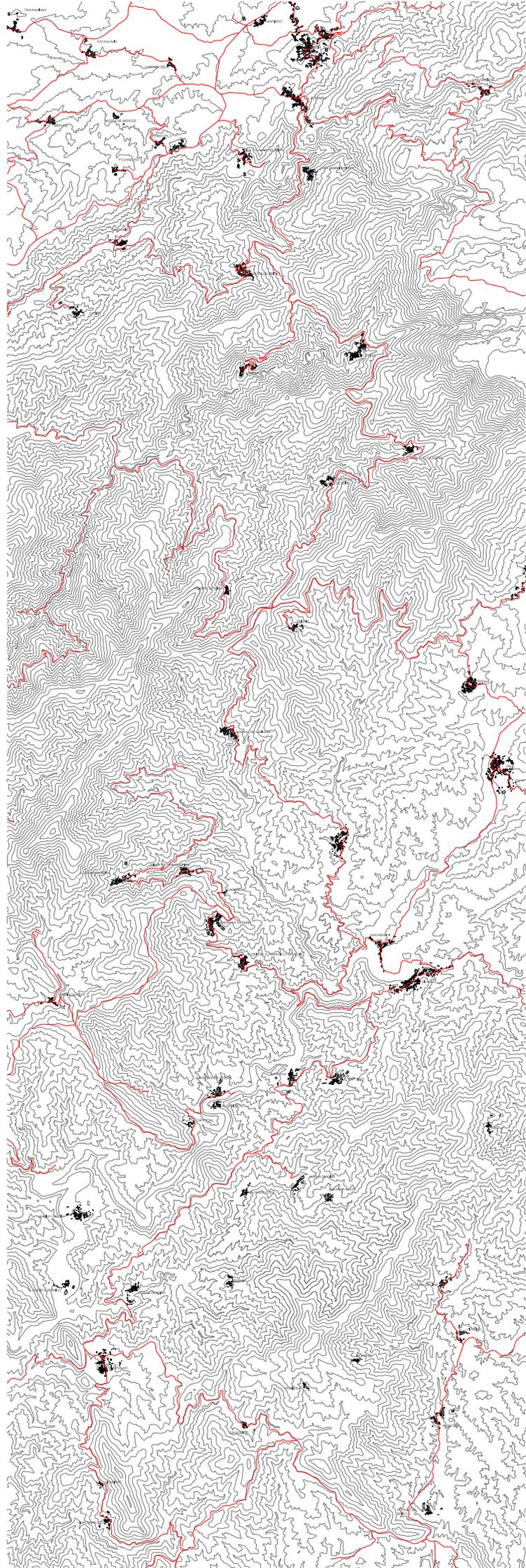
A23 (Torres Novas - Guarda)

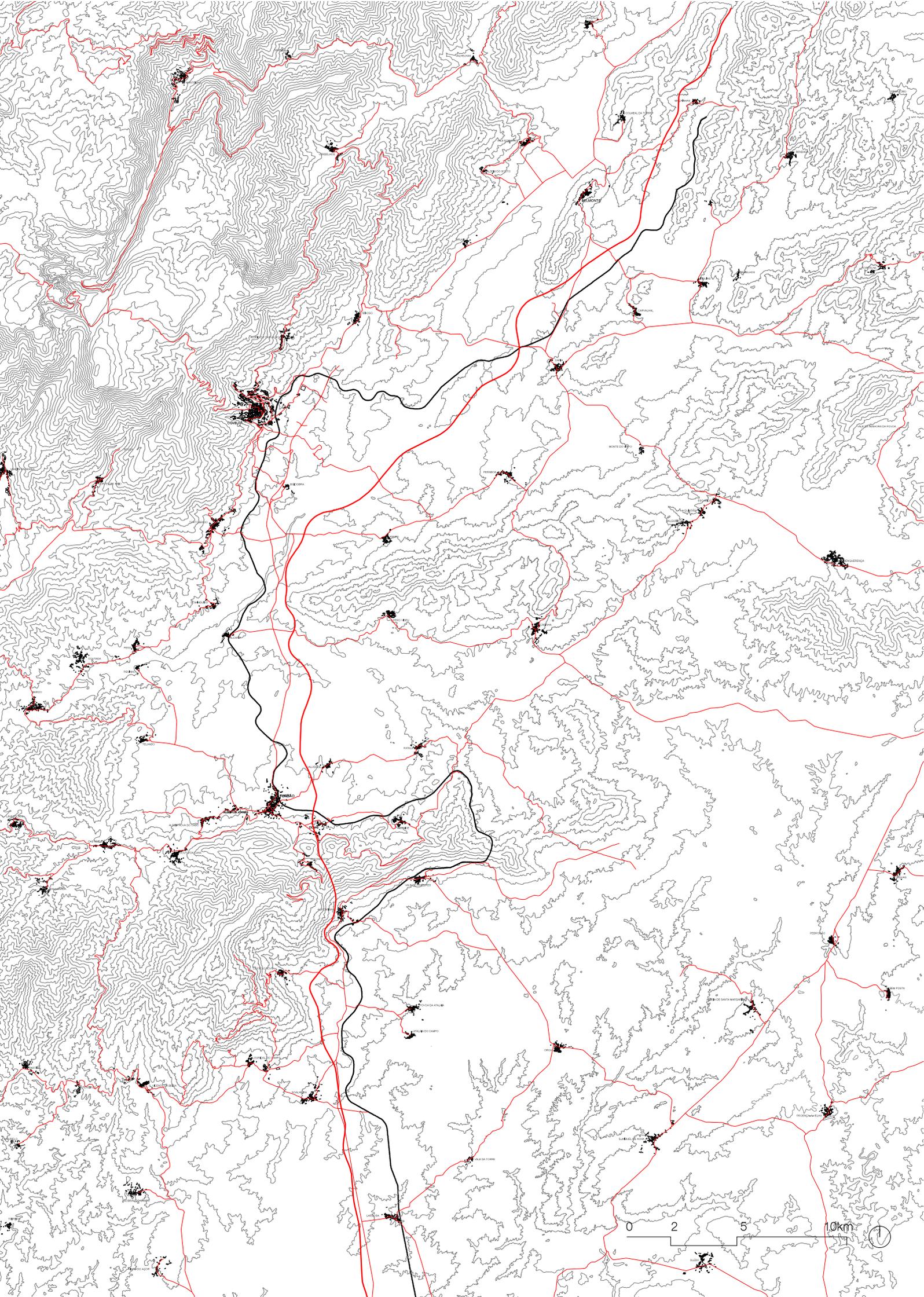
239 km

Linha férrea da Beira Baixa
Vias de Comunicação

A23 ———
Vias de Comunicação ———
Nucleos Urbanos ———
Linha do caminho de Ferro ———

<http://castelo-branco.pcp.pt>
<http://scutvias.pt>

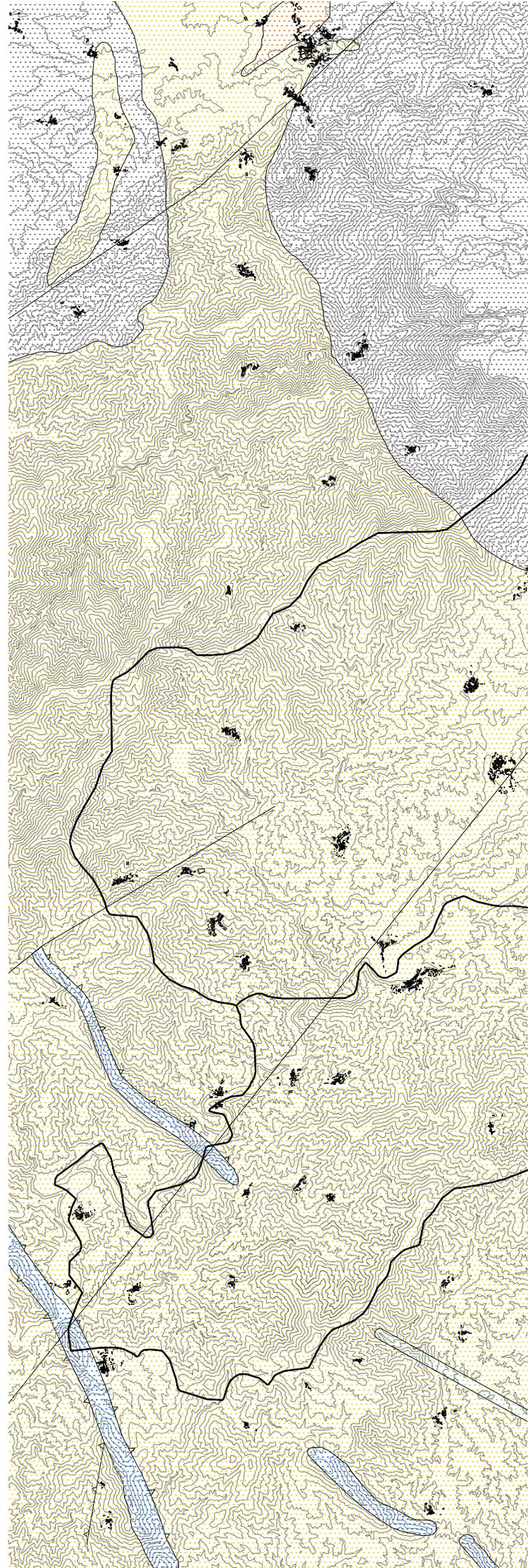


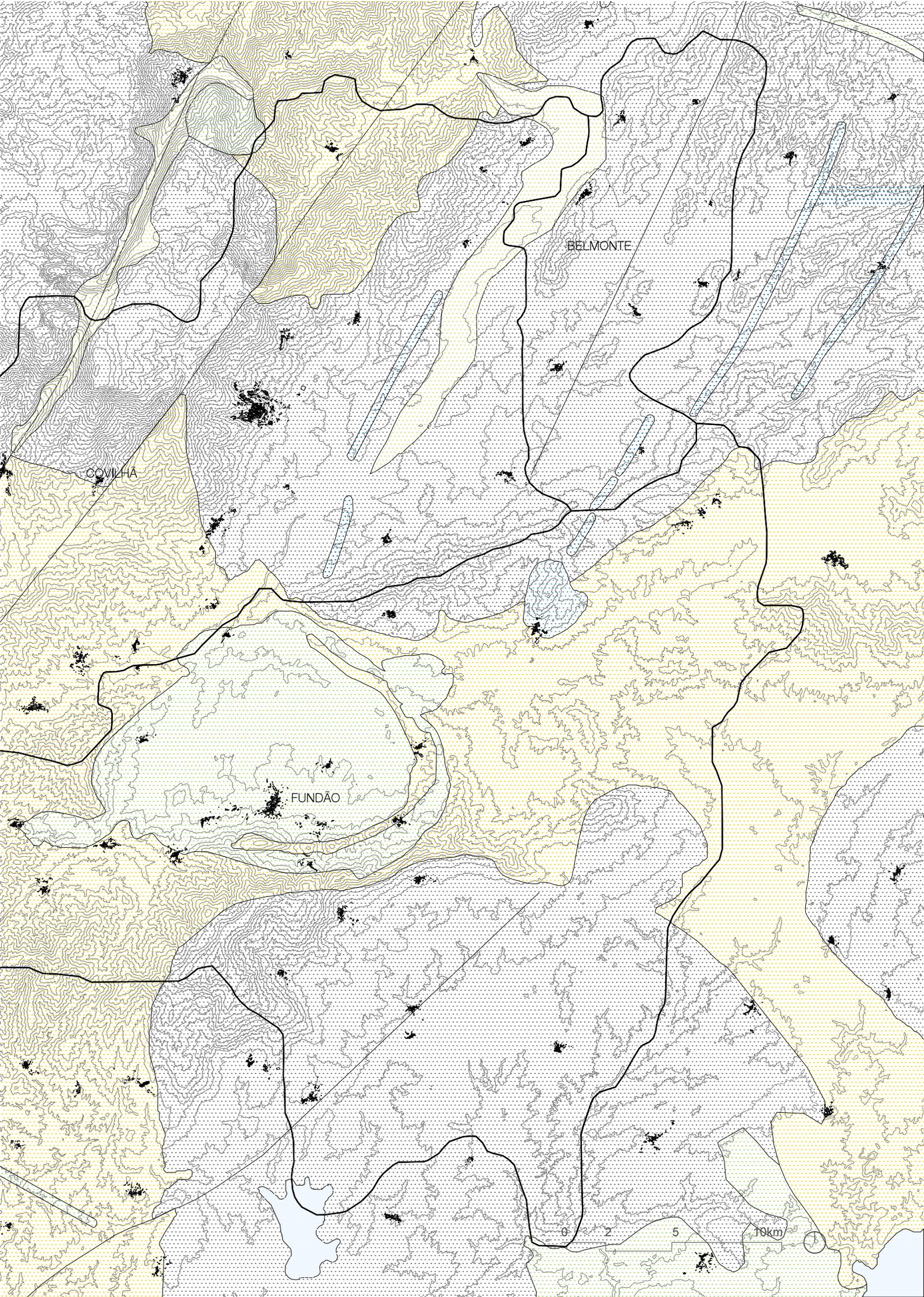


GEOLOGIA

A base rochosa da região é essencialmente composta por xistos metamórficos e rocha ígnea, granitos, que por acção dos factores climáticos e do fluxo corrente das linhas de água formaram as camadas de solo. Os solos xistosos são geralmente pobres, pois não favorecem a acumulação de humidade e pela erosão originam certos ácidos, que são consequentemente desfavoráveis à acumulação de vida orgânica. Os solos graníticos têm normalmente mais capacidade de retenção de água. É de salientar que a fertilidade do solo depende ainda de outros factores, como a presença em estado arenoso ou argiloso do mesmo e a profundidade da camada.

Filões de Quartzo
Granitos de duas micas
Arenitos, arcoses, conglomerados, argilitos e siltitos
Ortognaisses, granitos e dioritos deformados
Anfibolitos, xistos verdes, metavulcanitos ácidos e básicos
Filitos, metagrauvaques, metaquartzovaques, metaconglomerados, metacalcários e xistos gnaisses e migmatitos
Plano de água
Conglomerados, arenitos, argilitos e carvão
Areias, cascalheiras, siltes e argilas





BELMONTE

COVILHA

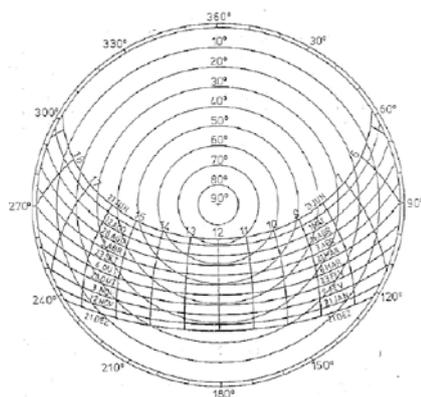
FUNDÃO

0 2 5 10km

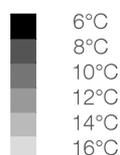
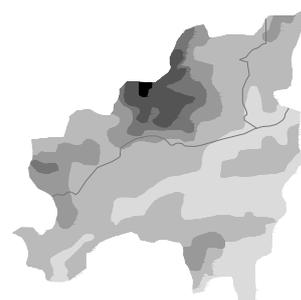
CLIMA

A sub-região da Cova da Beira possui um clima essencialmente temperado mediterrâneo com ligeiras variações. Os ventos predominam no sentido noroeste-sudoeste, excepto no mês de Janeiro com ventos predominantemente continentais vindos de Sul. Os Verões são muito quentes e os Invernos suaves, com precipitações mais abundantes à medida que nos aproximamos da Cordilheira Central, diminuindo significativamente no sentido noroeste-sudeste. A proximidade com a cordilheira propicia uma marcada variação microclimática. À medida que a altitude aumenta o ar torna-se menos denso, e conseqüentemente com menos capacidade para acumular calor proveniente da radiação. Torna-se portanto mais frio, fazendo com que os ventos húmidos atlânticos tenham tendência para criar precipitação no ascender à montanha, descendo posteriormente pela vertente sudeste da cadeia montanhosa mais secos e com menor tendência para a precipitação. Os locais mais próximos à cordilheira central apresentam assim maior pluviosidade anual. Quanto à variação da temperatura, estima-se que a cada 100 m em altura decresce cerca de 0,6 °C devido à rarefacção do ar.

A proximidade ao rio Zêzere diminui as amplitudes térmicas anuais, criando em toda a zona da Cova da Beira vários micro-climas.



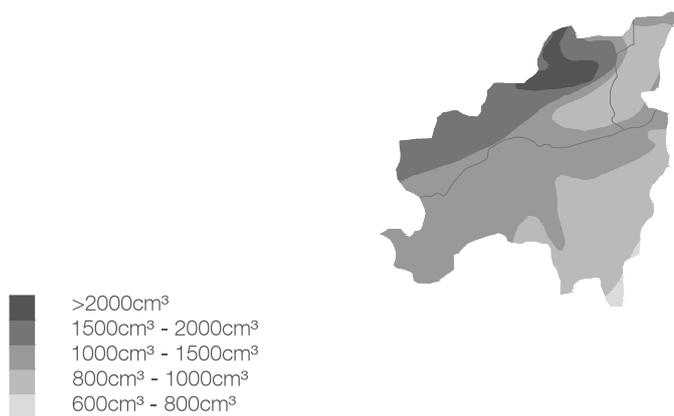
Temperatura Média do Ar Anual



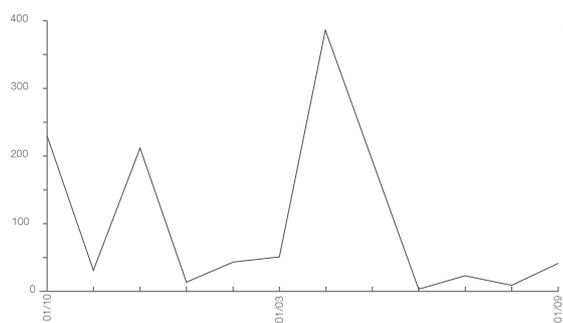
Insolação Anual



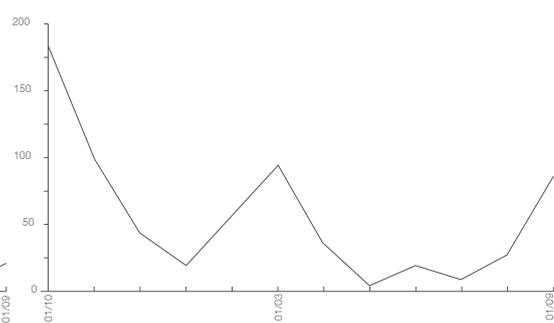
Precipitação Média Anual



Precipitação mensal (mm), Covilhã referente ao ano hidrológico 2011-12



Precipitação mensal (mm), Fundão referente ao ano hidrológico 2011-12



PAISAGEM

“Um conjunto de autores refere-se à interacção entre o sistema natural e o sistema social, conferindo à paisagem uma dimensão territorial e cultural, no sentido em que o modo de apropriação da paisagem pelas comunidades presentes varia tanto com o sistema natural, como com os valores da sociedade que sobre ela actua (ANDRESEN, 1992; BERNALDEZ, 1981; SARAIVA, 1999; TELLES, 1985).” (Finisterra, T. Pinto-Correia, A. Cancela d’Abreu, R. Oliveira)

A utilização dos solos da Cova da Beira sofreu grandes alterações ao longo dos anos. As culturas permanentes foram adquirindo especial relevância, tal como as culturas florestais, sobretudo nas espécies de crescimento rápido (eucalipto). No entanto, até ao ano de 2009, o grande desenvolvimento registou-se nas superfícies de pastagens permanentes, em detrimento da superfície de terra arável, fruto das políticas subsidiárias praticadas. Os pomares são a cultura permanente que mais evolução tem apresentado nesta região, sendo o melhor exemplo o pomar de cerejas, fruta reconhecida em todo o país e também no mercado internacional.

A partir da última Carta Agrícola e Florestal de Portugal produzida com dados referentes à Cova da Beira (1964), constata-se através de dois cortes esquemáticos uma hierarquia na utilização do solo. As zonas agro-florestais situam-se nos declives mais acentuados das serras (Gardunha e Estrela), cujo topo é considerado inculto. No vale insere-se o cultivo em sequeiro e em regadio, localizando-se o último principalmente nas proximidades do rio Zêzere.

Superfície agrícola utilizada: constituída pelas terras aráveis, culturas permanentes, pastagens permanentes e hortas(não representadas)

Terra arável: constituída pela terra cultivada destinada à produção vegetal e mantida em boas condições agrícolas e ambientais

Culturas permanentes: ocupam o solo durante um longo período e fornecem repetidas colheitas

Pastagens permanentes: superfícies semeadas ou espontâneas que ocupam o solo por um período superior a 5 anos.

Utilização Florestal: compreende os povoamentos de azinheira, sobreiro, carvalhos, castanheiro, eucalipto, acácias e outras folhosas

*dados aproximados obtidos a partir de números percentuais

UTILIZAÇÃO SOLOS

	1968		1979		1999		2009	
	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)
Sup. Agrícola Utilizada	9 256	46 510	11 839	39 205	8653	47 943	5 922	41 509
Terra Arável	8 990	30 998	10 665	20 887	7 034	25 594	-	11 915*
Culturas Permanentes	2 690	5 975	6 816	7 718	8 191	14 927	5 733*	8 811*
Pastagens Perman.	243	1 225	200	455	1 197	7 425	-	19 100*
Utilização Florestal	3 201	8 513	4 705	9 435	3 551	20 993	-	15 900*

CULTURAS PERMANENTES

	1968		1979		1999		2009	
	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)	Explorações	Superfície(ha)
Olival	1 501	3 296	4 325	3 415	6 547	7 521	4 582*	6 016*
Vinha	1 621	1 584	3 653	2 345	5 797	2 962	4 057*	2 369*
Pomar	249	519	-	-	2 346	4 130	1 642*	3 945

POMAR

	1979	1999	2009
	Superfície(ha)	Superfície(ha)	Superfície(ha)
Cereja	215	2 289	1 868
Maçã	926	574*	479
Pêssego	410	1 474*	1 229



DEMOGRAFIA

Em 1864 a população total em Portugal Continental era de 4.188.410 habitantes, representando a Cova da Beira 77.415 habitantes. (INE - Recenseamento Geral da População, 1864) Estes números sofreram alterações em relação a estas duas escalas no momento da inserção do caminho de ferro e dos pomares.

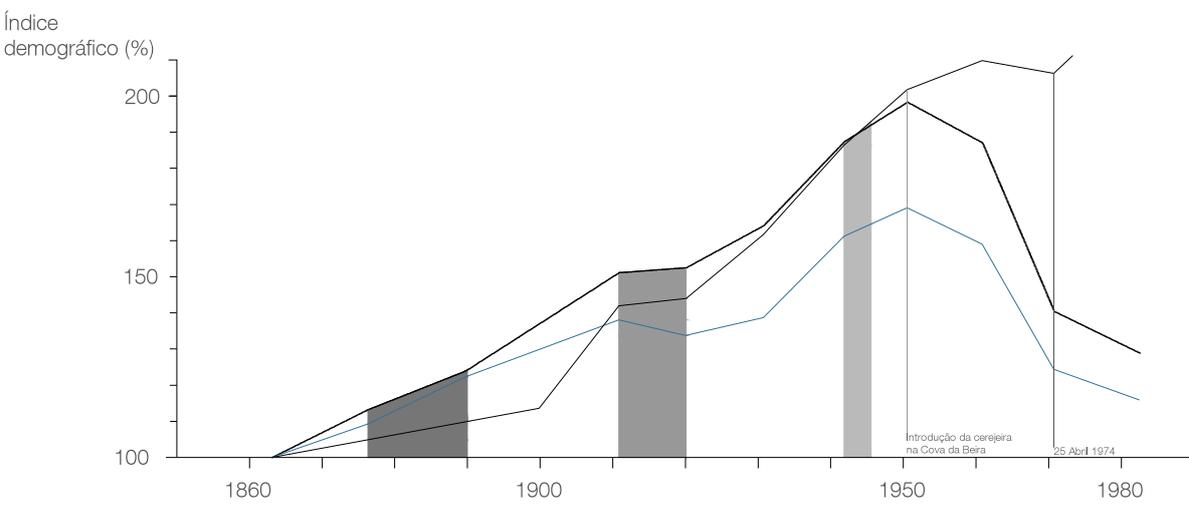
A primeira revolução industrial em Portugal marca a introdução do caminho-de-ferro na Cova da Beira e a primeira grande diferença demográfica. A possibilidade de maior velocidade nas deslocações entre os grandes aglomerados levou a um significativo aumento da imigração, notando-se um crescimento demográfico de cerca de 23% na Cova da Beira, significativamente superior ao do país.

Pouco após o fim da 2ª guerra mundial iniciou-se o segundo movimento industrial, juntamente com a implantação de variados campos de pomares na zona da Cova da Beira. A inserção desta cultura e o início do abandono da pastorícia provocou fortes desequilíbrios sociais e disparidades de poder económico entre as indústrias, a agricultura intensa e os rurais assalariados. Todos estes aspectos levaram a população a emigrar, com uma redução de cerca de 70% na população da Cova da Beira entre este período e 1981.

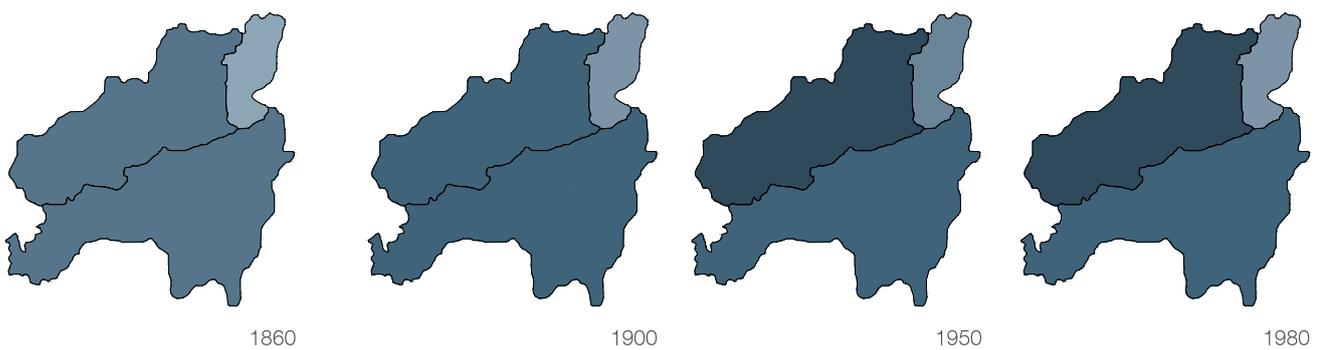
Portugal Continental
Distritos de Castelo Branco e Guarda
Cova da Beira
2º Guerra Mundial
1º Guerra Mundial
Construção do Caminho de Ferro na Cova da Beira

2500hab - 5000hab
5000hab - 7500hab
7500hab - 10000hab
10000hab - 30000hab
30000hab - 50000hab
50000hab - 70000hab

Evolução da população entre 1864 e 1981



Evolução da população nos concelhos da Cova da Beira



FUNDÃO

Ortofotomapa



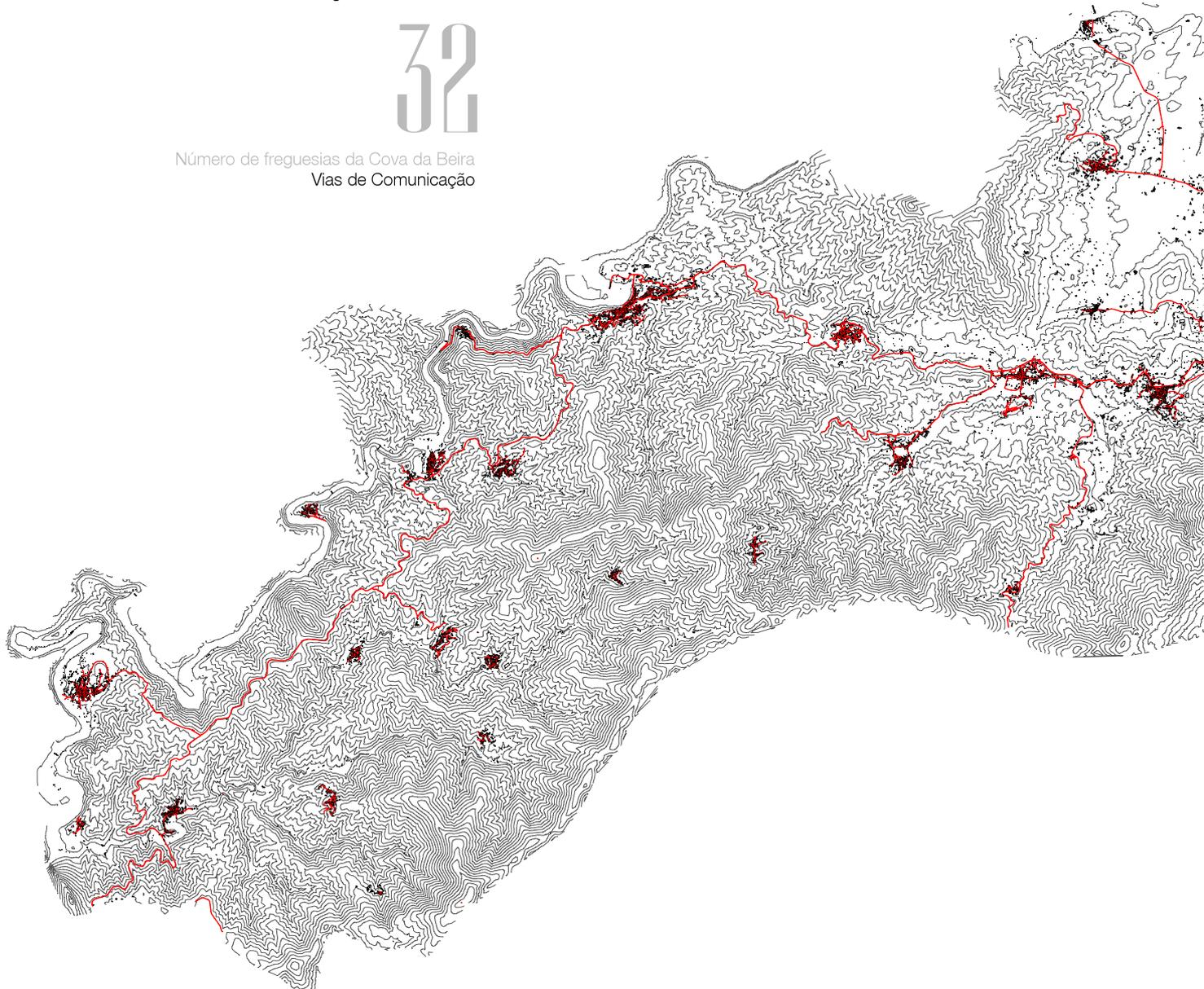


23

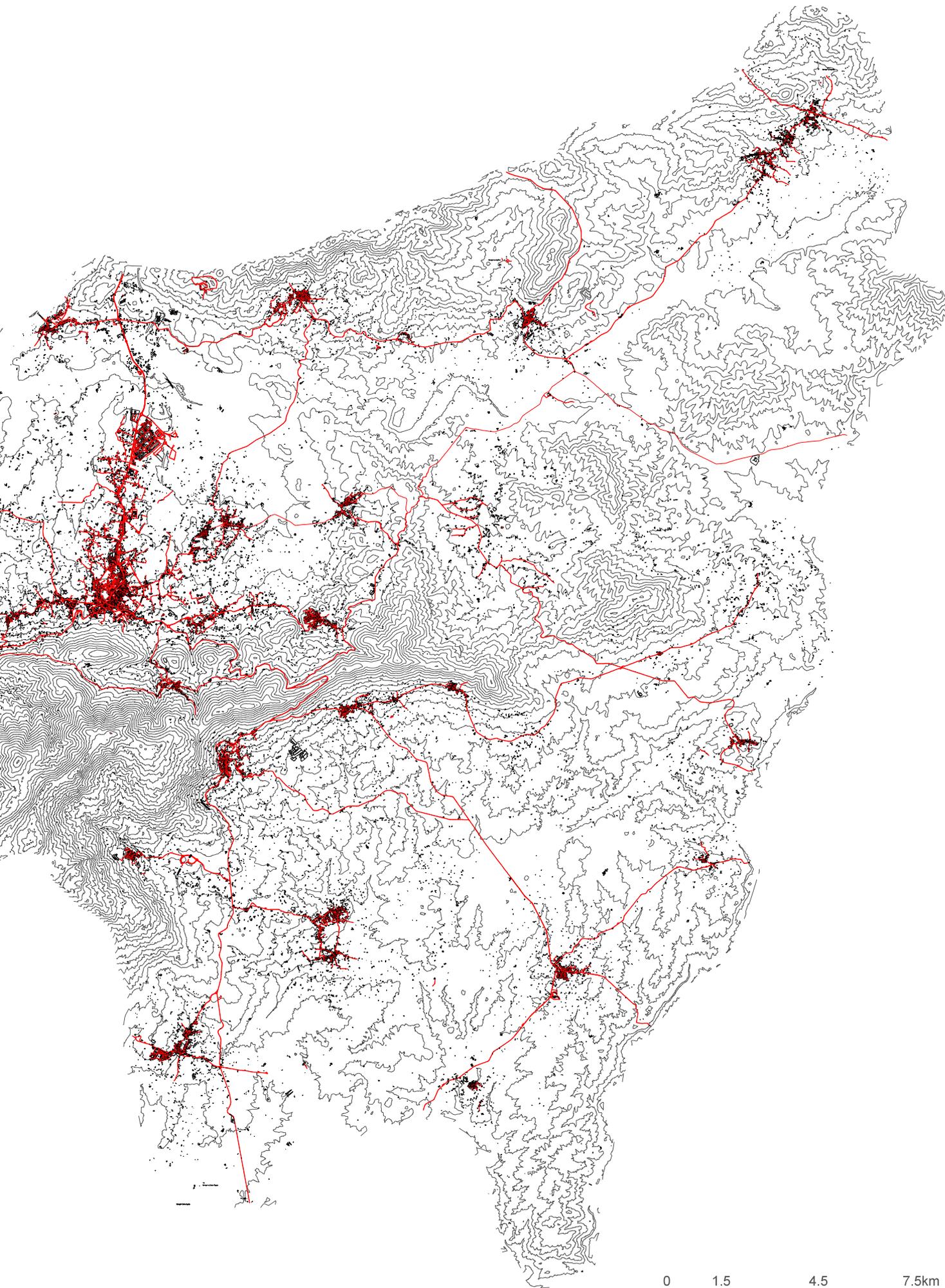
Número de freguesias do Fundão

32

Número de freguesias da Cova da Beira
Vias de Comunicação



Vias de Comunicação 
Edificado 



FUNDÃO

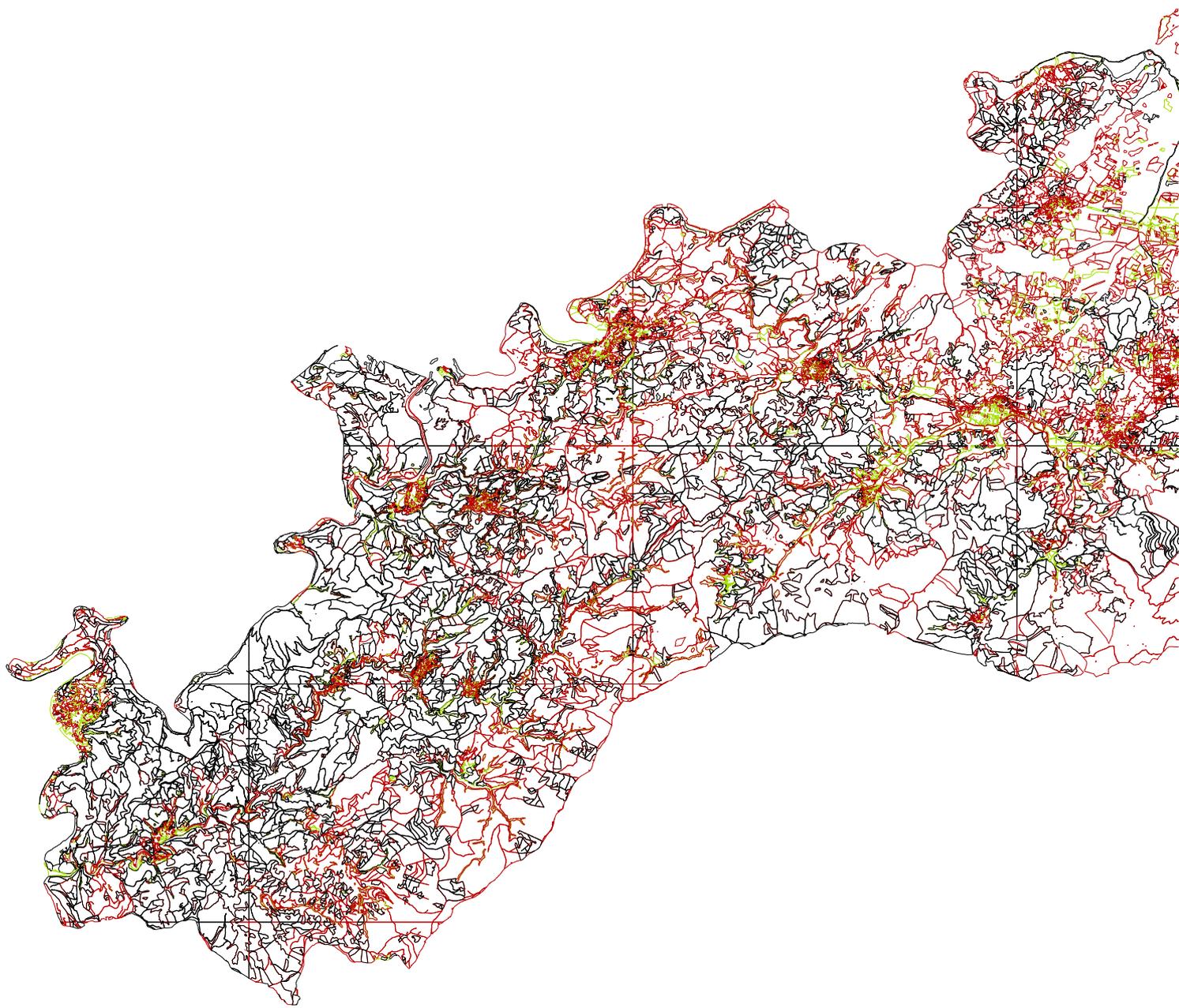
Planta Geral da Vegetação

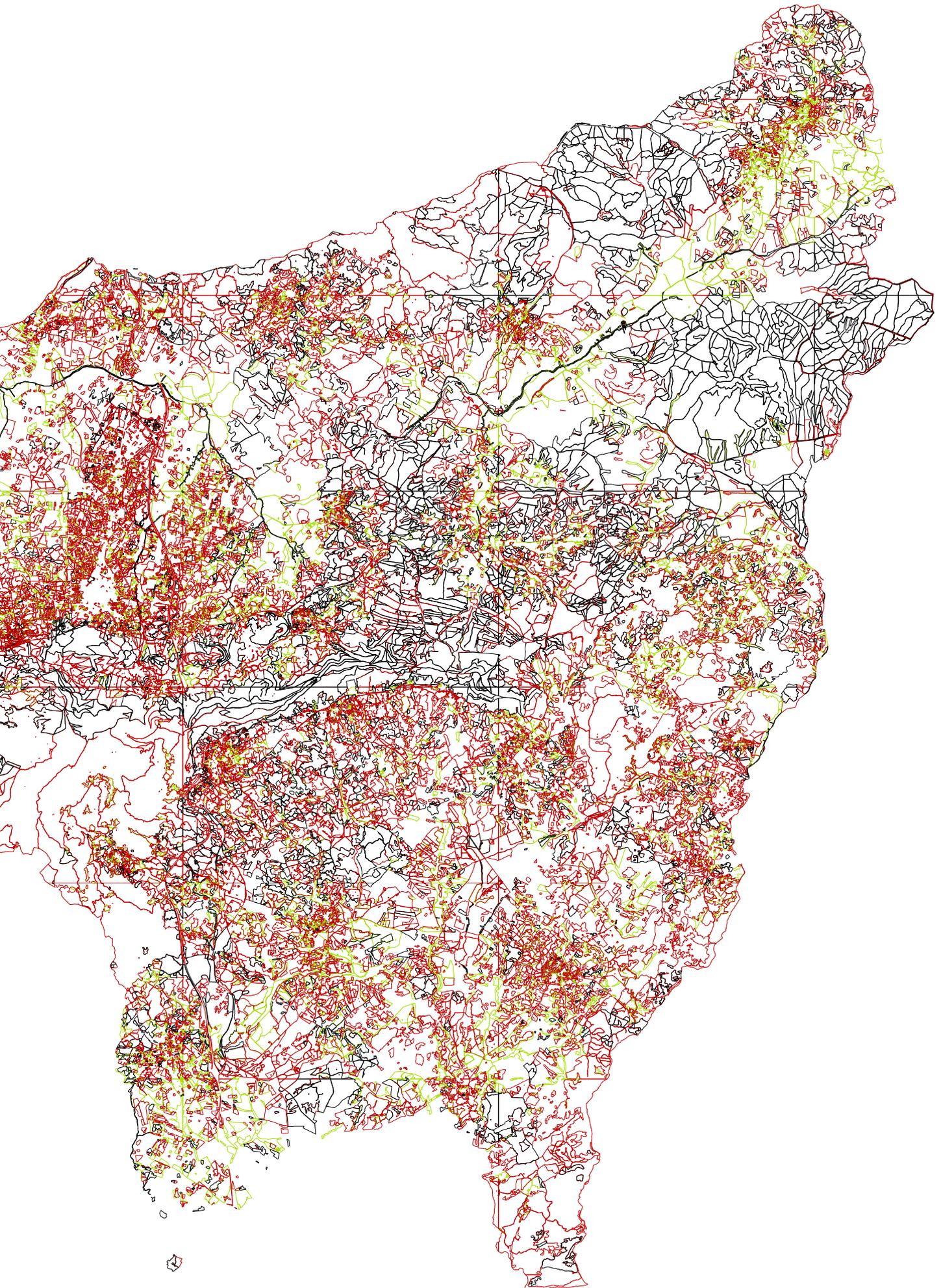
A paisagem do Fundão é caracterizada por dois tipos de culturas: a área de utilização agrícola e a área florestal. Segundo dados do INE, nos últimos anos a plantação florestal duplicou a sua extensão, não só pela necessidade de matéria-prima (madeira), mas também pela grande rentabilidade apresentada por algumas espécies. A área agrícola corresponde a todo o solo cultivado ou ocupado com destino à produção, incluindo área de sequeiro e culturas muito importantes na região como o pomar, o olival e a vinha. Esta dispõe-se em grande escala ao longo do vale e nas encostas da Serra da Gardunha.

Observa-se também a sobreposição das explorações industrializadas, com grandes áreas e localizadas fora do meio urbano.

A utilização do solo em regadio é destacada da ocupação anterior pelo seu grande impacto na agricultura da região. Apoiada no projecto de aproveitamento hidroagrícola da Cova da Beira, criado no início dos anos 50, o regadio providencia um sistema de condução de água para fins de irrigação, sendo uma das práticas essenciais para a qualidade e potencialidade agrícola deste território.

Área de utilização Agrícola 
Área de utilização Agrícola em Regadio 
Área Florestal 





FUNDÃO

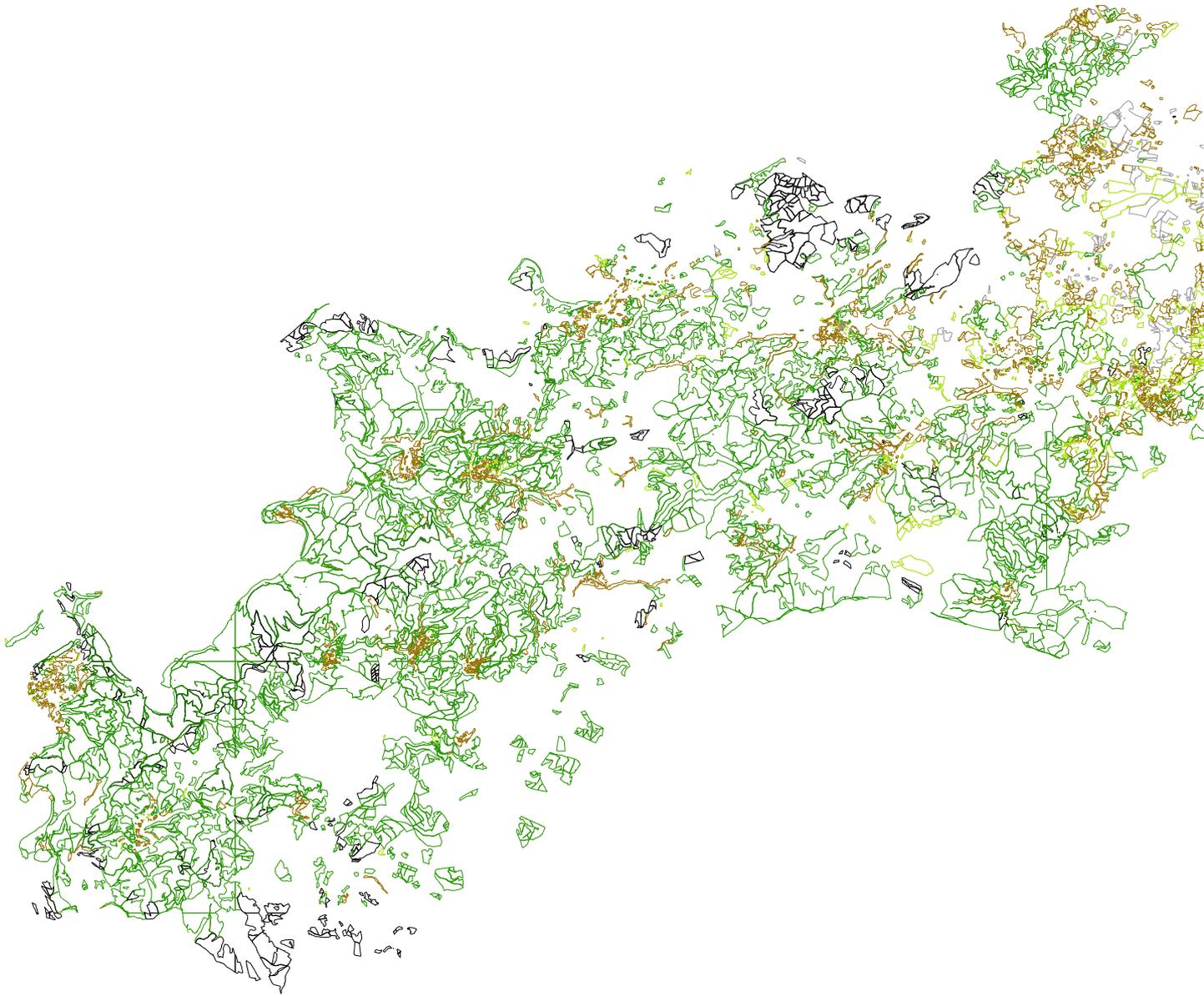
Planta do tipo de vegetação de maior relevância

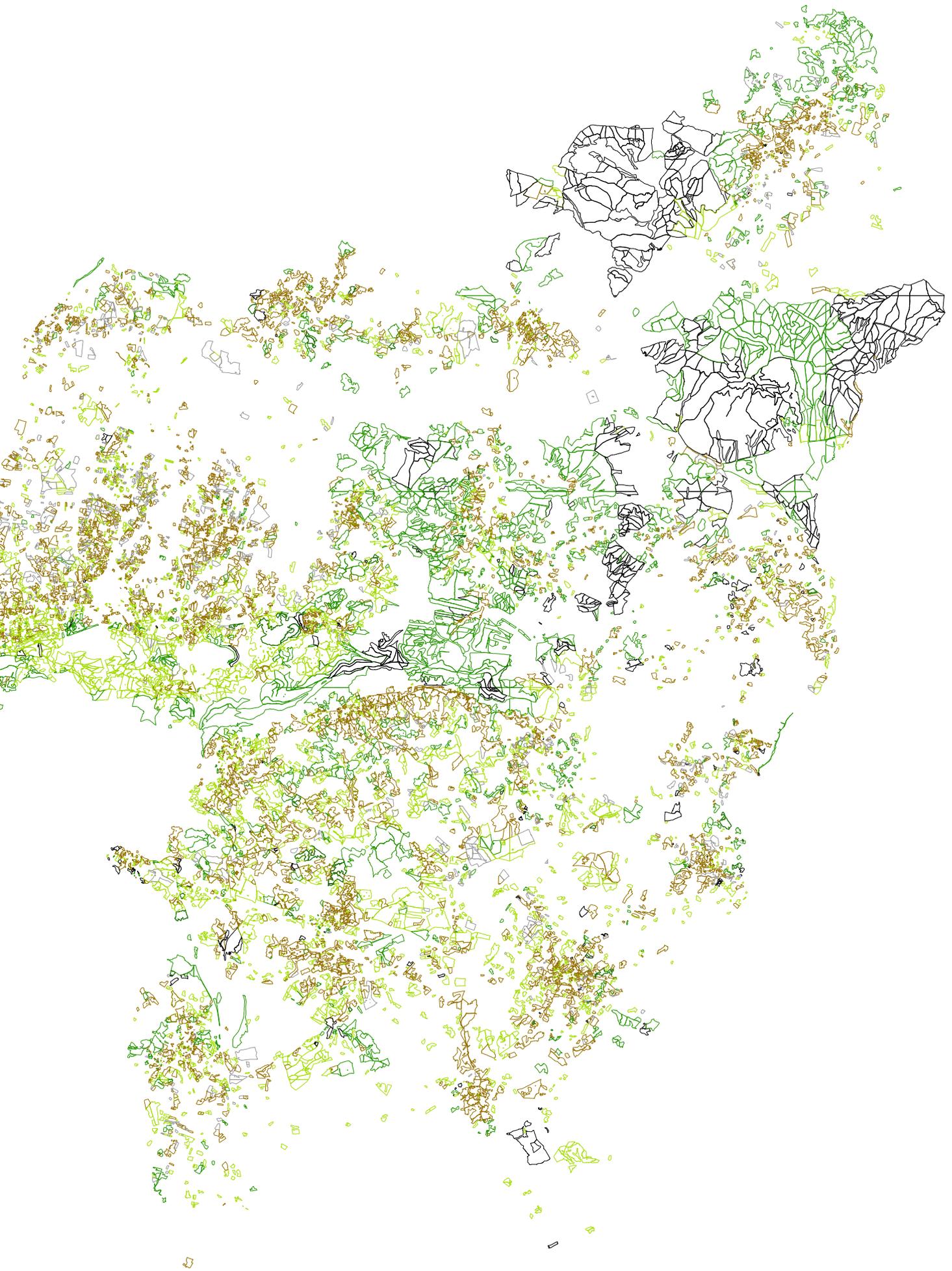
Os cultivos mais importantes do território do Fundão, ao longo do vale e nas encostas da Serra da Gardunha situam-se fundamentalmente nas culturas de pomar e olival, com relevância para um grande aglomerado de pomares, constituído por cerejeiras, na encosta entre a Serra e o Fundão por reunir condições propícias ao desenvolvimento desta espécie.

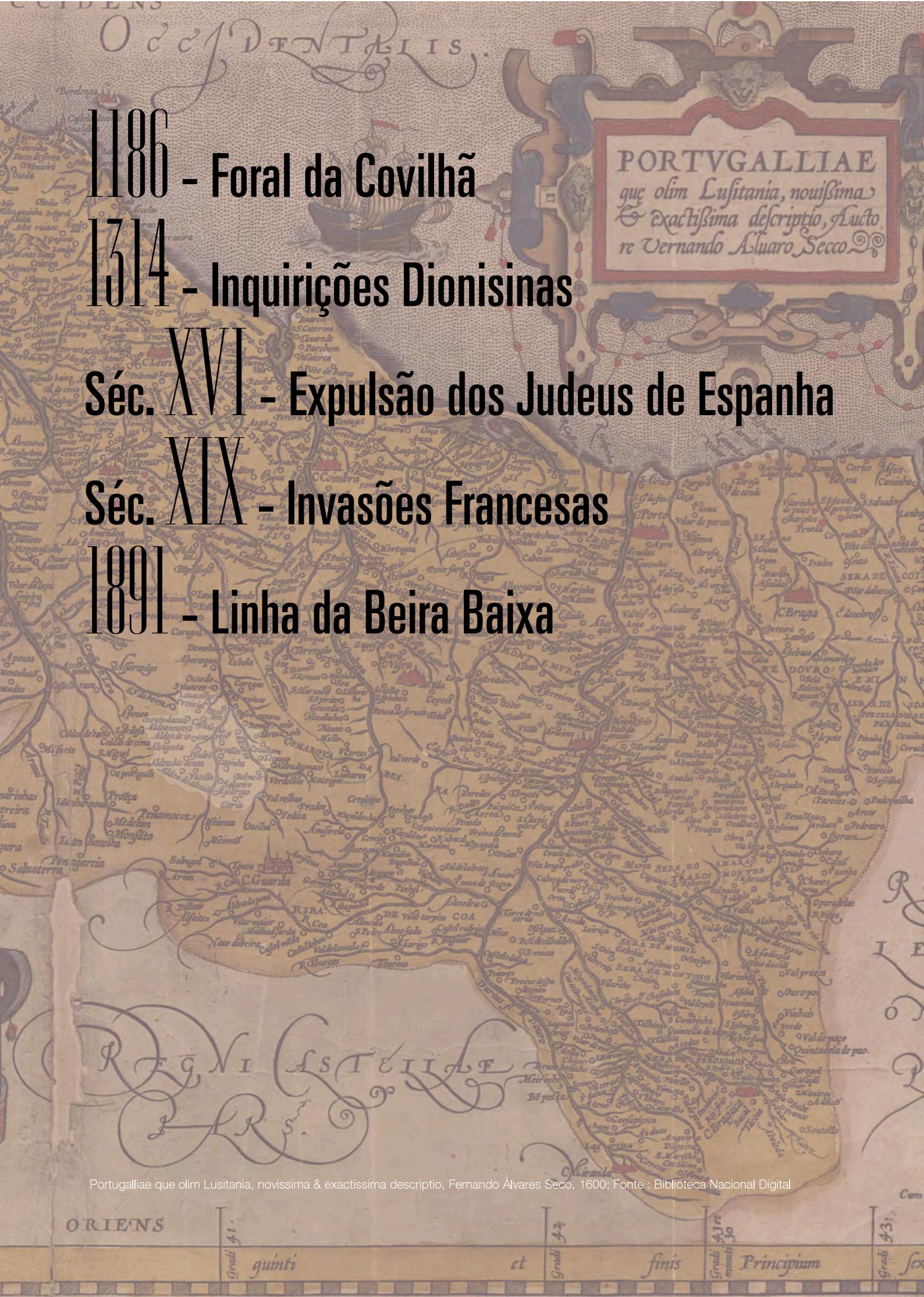
Os pinhais e eucaliptais dispõem-se no restante território do Fundão. Estas espécies foram integradas não só pelo seu rápido crescimento, mas também por forma a reflorestar zonas atingidas por incêndios, que em cerca de 20 anos destruíram mais de 4000ha.

Eucalipto
Pinheiro
Pomares
Vinha
Olival









1186 - Foral da Covilhã

1514 - Inquirições Dionisinas

Séc. XVI - Expulsão dos Judeus de Espanha

Séc. XIX - Invasões Francesas

1891 - Linha da Beira Baixa

PORTV GALLIAE
que olim Lusitania, novissima
& exactissima descriptio, Auctore
re Fernando Alvares Secco

Portugalliae que olim Lusitania, novissima & exactissima descriptio, Fernando Alvares Secco, 1600; Fonte : Biblioteca Nacional Digital

ORIENS

Gradi 41

quinti

et

Gradi 42

finis

Gradi 43

Principium

Gradi 43

sex

HISTÓRIA

Lusitânia foi uma denominação, ao território oeste da Península Ibérica. A tribo Lusitânia, o primeiro povo conhecido na região da Cova da Beira, era chefiada por Viriato, esta tribo esteve refugiada nos Montes Hermínios (Serra da Estrela), estes povos abrigavam-se sempre nas montanhas com difícil acesso, este facto é comprovado através de vários vestígios por toda a zona da Cova da Beira, como estradas, edificações, moedas, restos de explorações mineiras, entre outros.(1)

A ocupação romana na Península Ibérica sucedeu-se no séc. III a.c. quando Roma se opôs a Cartago. Neste século, os romanos tentam conquistar a Lusitânia. Depois do domínio do Império Romano, esta região foi oficialmente anunciada como território português no séc. XII. Após a queda do Império Romano, chegaram à Lusitânia, os Visigodos no séc. V, refugiando-se nas montanhas, encontravam-se zonas pouco povoadas e deixaram para trás vários castelos por toda a zona da Beira Baixa.

Um dos principais sinais da dinamização urbana do interior é a fundação da cidade da Guarda no final do séc. XII.

Na primeira invasão francesa a Portugal, em 1807-1808, a chegada dos invasores foi realizada pela Beira Interior com o objectivo de chegar de forma mais rápida a Lisboa. Em Julho de 1810, na terceira invasão francesa o exército voltou a invadir Portugal pelo território da Beira Interior o que deixou um enorme rasto de destruição naquela zona.

(1) NUNES, António; RIBEIRO, João (1980) p.8.

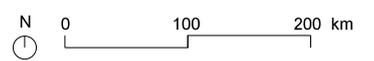


Fig. 1 - Vias romanas em território actualmente português (mapa extraído de ALARCÃO 1988: fig. 20)

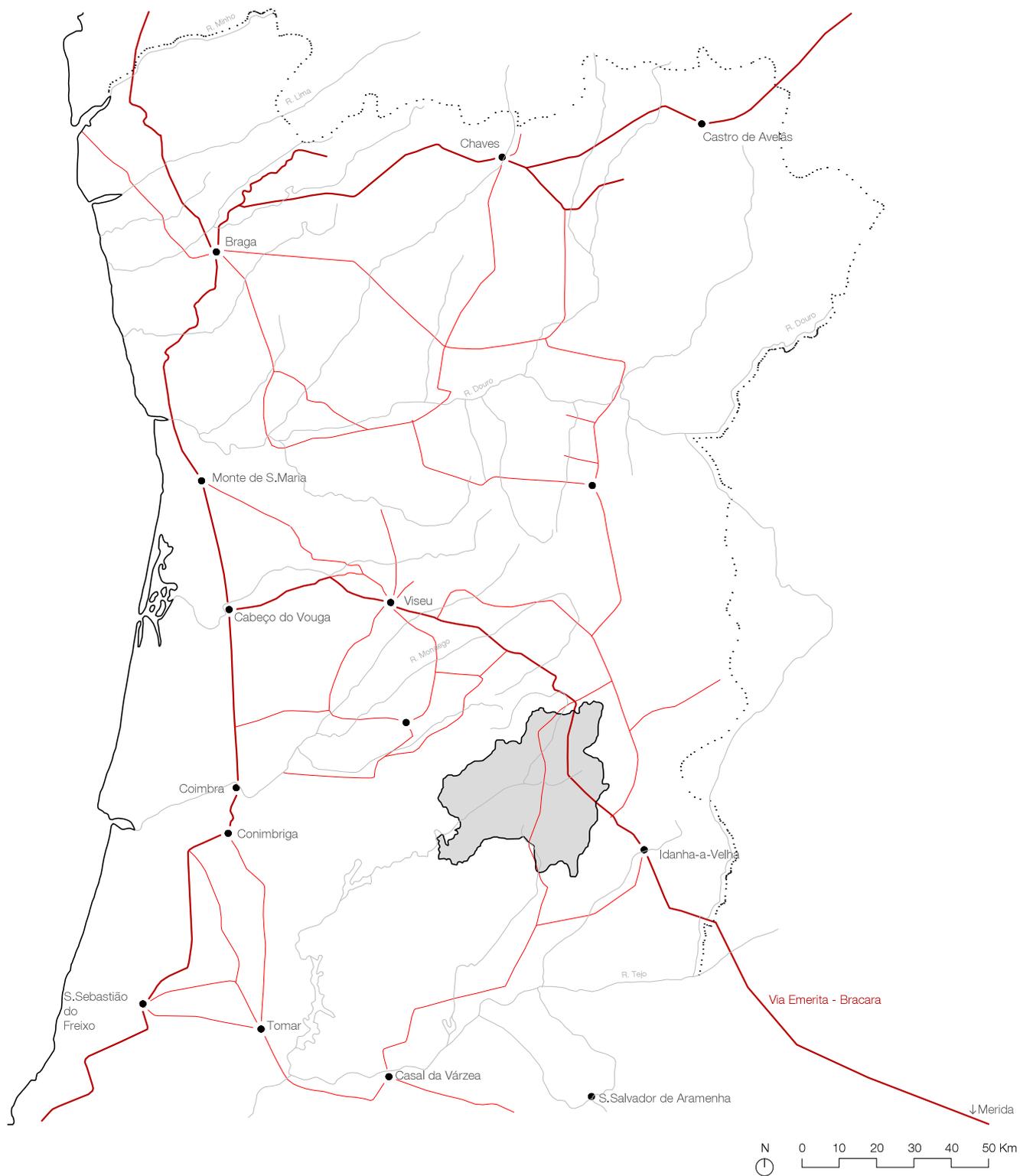
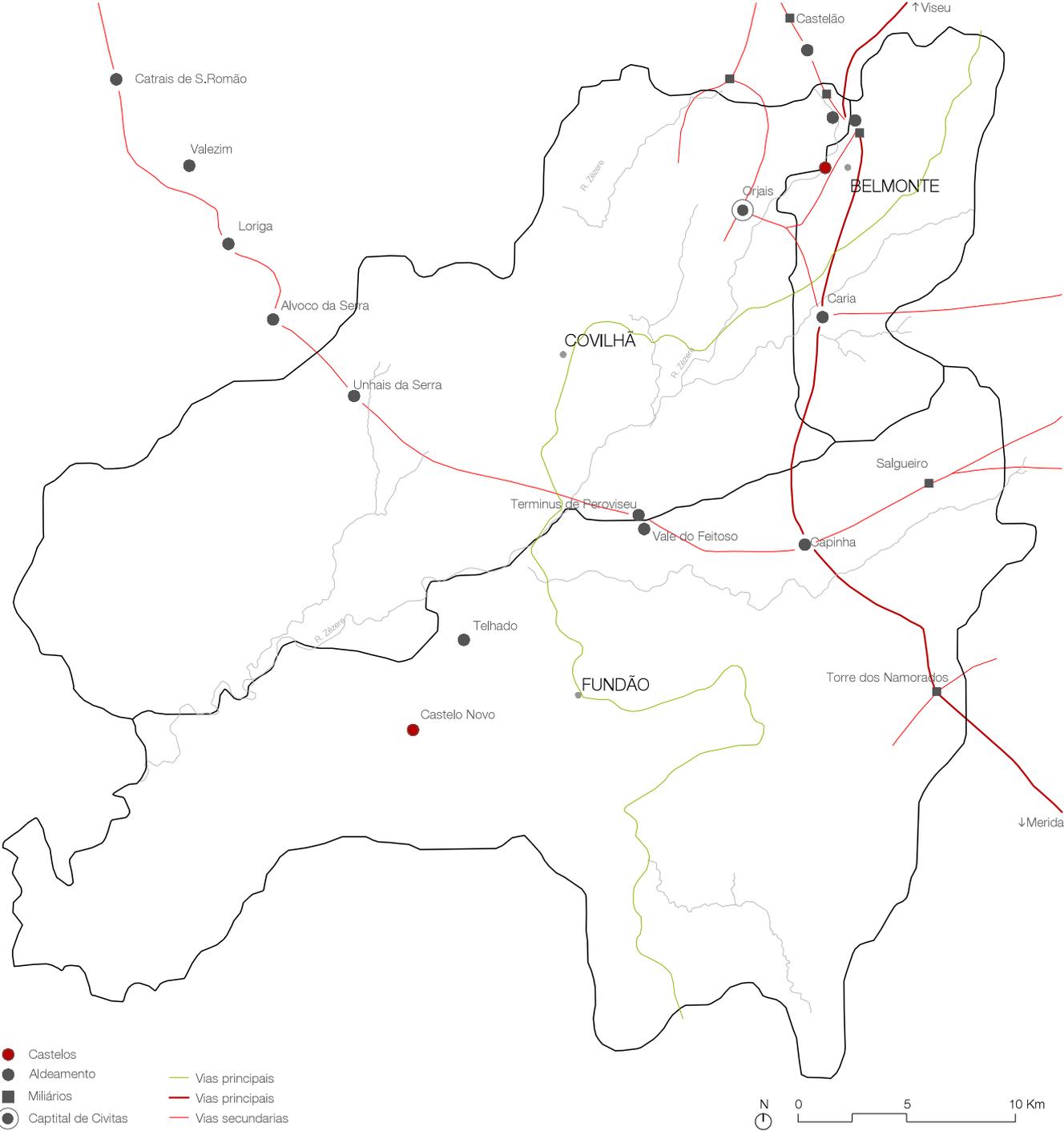


Fig. 2 - Vias romanas em território actualmente na zona da Cova da Beira (mapa extraído da tese COVA DA BEIRA: Oupação e exploração do território na época romana, de Pedro Carvalho 2006: fig. map. 5)



As vias romanas constituíram um factor indispensável e decisivo para o processo de formação das povoações. São fundadas no trajecto das principais vias sobre o qual o restante povoamento rural se distribui.

A nível regional, a Serra da Estrela era percorrida por duas grandes vias, a via Colimbriana e a via romana Emerita - Bracara, podendo observar-se na figura 1, que atravessavam a serra. Consequentemente começaram a surgir aglomerados populacionais junto a esta via. Esta via, após atravessar o rio Tejo, passava por Idanha-a-Velha. Como em todos os territórios pertencentes ao Império Romano, a rede viária ao longo das fronteiras portuguesas dispunha de um sistema delineado, que tinha como objectivo assegurar a ligação entre os principais centros populacionais de maneira a reduzir distâncias entre elas e que as deslocações fossem mais facilitadas, favorecendo as relações sociais e económicas.

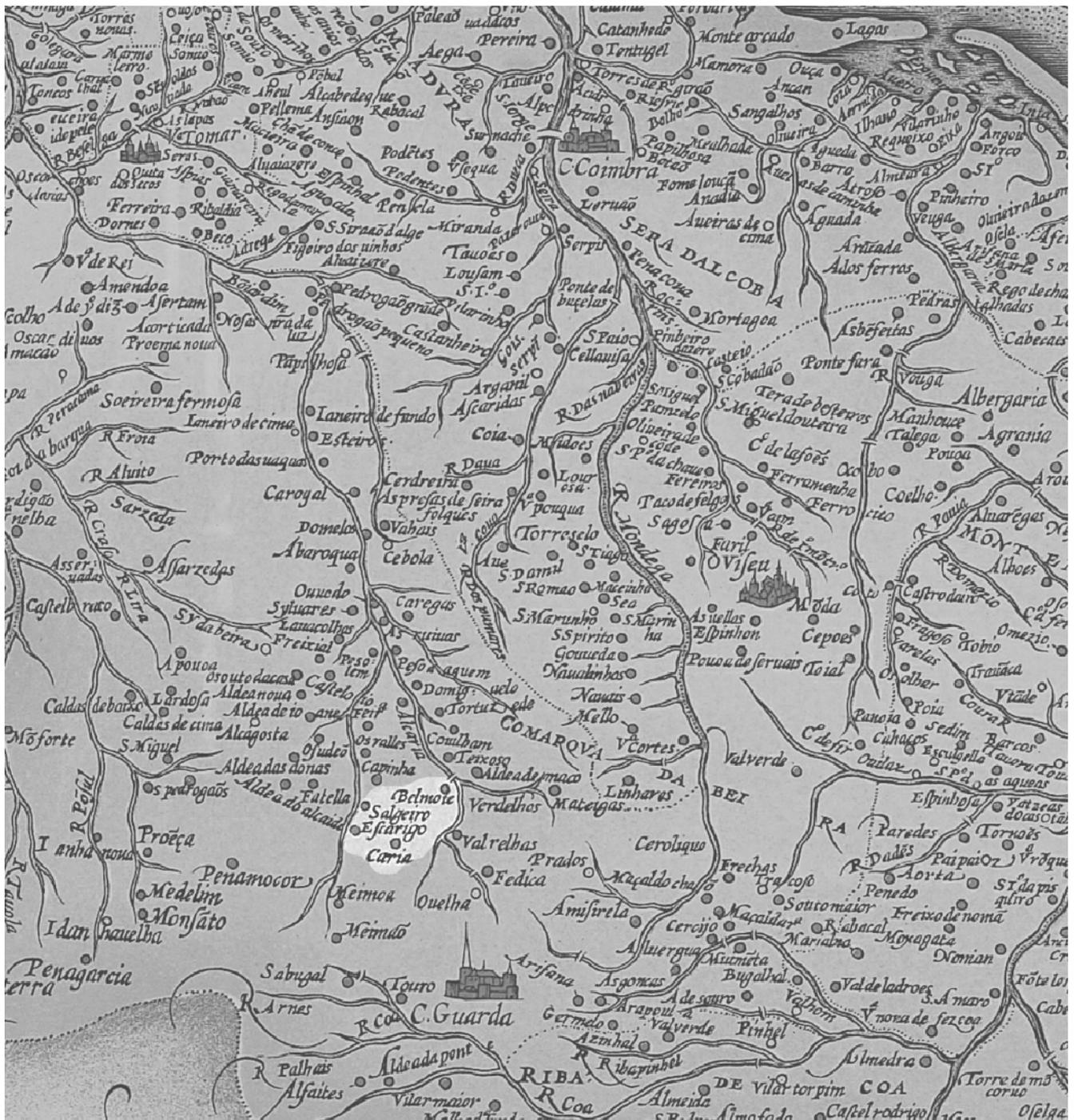
No séc. XIX a construção da linha de ferro na zona da Beira Baixa(1891/1893) provocou uma evolução demográfica, consequentemente a Cova da Beira ficou mais perto dos grandes centros económicos. Na década de 1920, assiste-se a afirmação progressiva da rede rodoviária como um elemento estrutural do sistema de transportes. A construção da linha influenciou no crescimento económico industrial da cidade da Covilhã, enquanto que nos casos de Belmonte e Fundão, antes da construção desta, as cidades eram bastante isoladas e estavam longe dos grandes centros económicos e com a chegada do caminho de ferro esse facto foi contrariado.(2)

(1) CARVALHO, Pedro (2006), p.247.

(2) ALCÂNTARA, Ana (2011), p.2.

Portugalliae que olim Lusitania, novissima & exactissima descriptio, Fernando Álvares Seco, 1540 - Belmonte ;

Fonte: Biblioteca Nacional Digital



BELMONTE

A sua historia surge, normalmente, associada à historia dos Cabrais e dos Judeus. O topónimo de Belmonte provém, segundo algumas opiniões, da tradição militar dos povos, especialmente na época da resistência lusitana aos romanos. Belmonte deriva da palavra latina belli-monte que significa "montes de guerra" (1).

A presença dos romanos é evidente pelos testemunhos da Torre Centum Cellas. Também se supõe que estes terão dado bastante importância a esta zona, devido aos caminhos de Santiago que ligavam Mérida à Guarda.

Depois de dois anos de pesquisa arqueológica, orientada pela Dra. Helena Frade, esta Arqueóloga avança que "a Torre foi construída nos inícios do séc. I" e "não é um monumento isolado mas é o núcleo central e mais alto donde parte um conjunto mais complexo de estruturas que o envolvem, com patamares de alturas e volumetrias diferentes" (2).

Na Idade Média, Belmonte surge, primeiramente, ligada à historia do concelho da Covilhã, como se verifica no foral concedido em 1186 por D. Sancho I. Em 1188, o mesmo rei concedeu o foral a Belmonte sob jurisdição da Covilhã. Uma vez que se tratava de uma zona de fronteira com o reino de Leão, inicia-se a construção de um reduto fortificado, a pedido do Bispo de Coimbra, a cujo senhorio pertencia. "O castelo de Belmonte talvez seja tão antigo como a nacionalidade, sofreu porém reedificações, como tantos outros, no reinado de D. Dinis" (3).

No século XIII, a vila encontrava-se já em franco desenvolvimento justificando a existência de duas igrejas, São Tiago e de Santa Maria e também uma sinagoga. As guerras Fernandinas e a crise de 1383-1385 viriam a travar esse crescimento.

Em 1510, D. Manuel I concedeu a Belmonte nova carta foral, nessa altura a sua comunidade era essencialmente rural, dependente da pecuária e da agricultura. É de notar que a presença de Judeus favoreceu também a existência de algum comercio.

Em 1811, Belmonte estava judicialmente ligada a Sortelha na Comarca, Provedoria e Diocese de Castelo Branco. E em 1842 pertencia ao Distrito Administrativo da Guarda. Em 1895 o Concelho de Belmonte foi extinto, tendo as suas freguesias sido anexadas à Covilhã, três anos mais tarde o mesmo foi restaurado mantendo-se até hoje.

(1) MARQUES, Manuel (2001), p.35.

(2) Idem, p.51.

(3) PROENÇA, Raul (1994), p.737.

Torre Centum Cellas - Séc.I
Igreja Matriz de Colmeal da Torre - Séc.XX

Igreja de Santiago - 1240
Castelo de Belmonte - Séc.XIII
Igreja de São Tiago - Séc.XIII
Capelas de Santo António e do
Calvário - Séc.XV
Igreja Matriz de Belmonte - Séc.XVII
Pelourinho de Belmonte - d.d.



Colmeal da Torre - Torre Centum Cellas

Fonte : SIPA



Belmonte - Praça da Igreja Matriz

Fonte : SIPA



Belmonte - Castelo

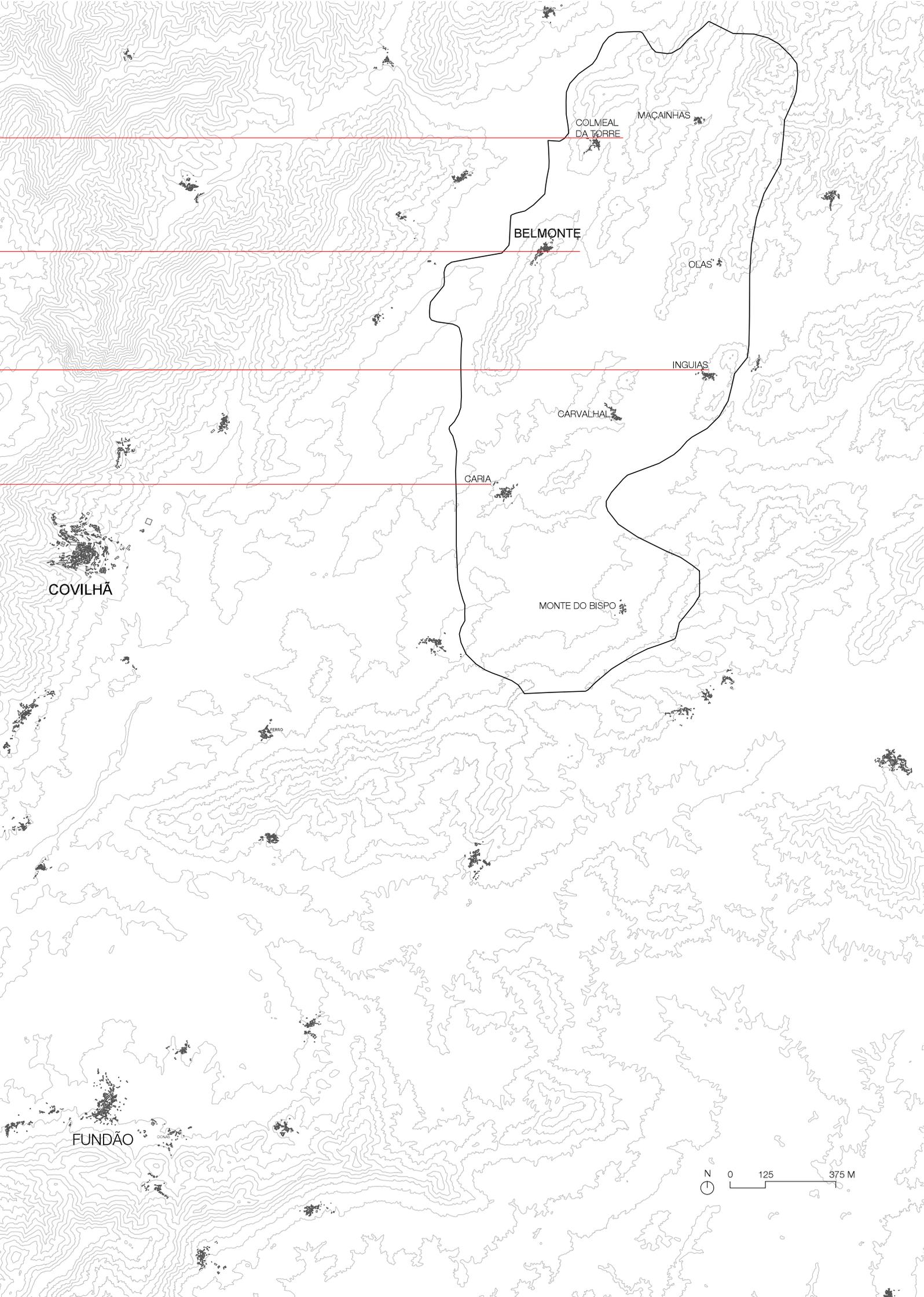
Fonte : SIPA

Igreja Matriz de Inguias - Séc.XVII

Igreja Matriz de Caria - Séc.XVI

Património Classificado pelo Secretário de
Estado da Cultura

d.d. data desconhecida



COLMEAL DA TORRE

MACAINHAS

BELMONTE

OLAS

INGUIAS

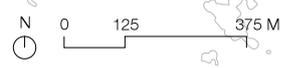
CARVALHAL

CARIA

MONTE DO BISPO

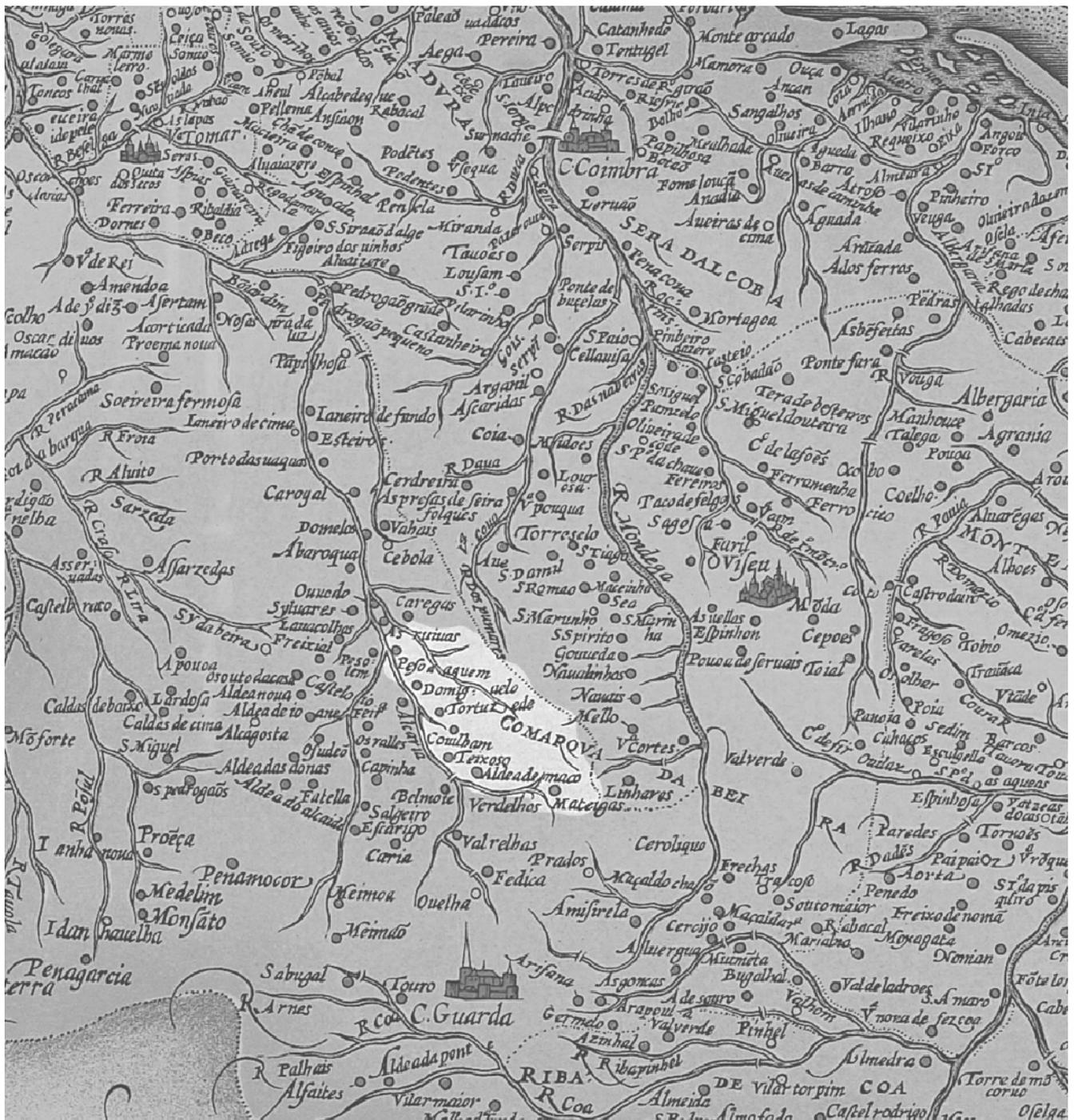
COVILHÃ

FUNDÃO



Portugalliae que olim Lusitania, novissima & exactissima descriptio, Fernando Álvares Seco, 1540 - Covilhã;

Fonte: Biblioteca Nacional Digital



COVILHÃ

No planalto, a meia encosta da Serra da Estrela existia uma povoação pré-romana (Silia Ermia), que deu origem ao território denominado de Covilhã, zona que ocupa actualmente a cidade, implantada no sopé da encosta sul da Serra da Estrela, voltada ao vale da Cova da Beira. No entanto, não existem certezas quanto à localização exacta das ocupações romanas na zona (1). Quanto à origem etimológica do nome, uma das hipóteses aponta para a aglutinação das palavras Cava-Ihana (cava-plana), em alusão ao vale entre as três ribeiras, derivando para o nome Covilina que substituiu o de Silia Ermia no início da cristandade (2).

As primeiras muralhas foram mandadas construir por D. Sancho I, que lhe concedeu o primeiro foral em 1186, mais tarde confirmado por D. Afonso II (1217) e por D. Dinis (1303), que procedeu ao alargamento das muralhas. Posteriormente recebeu também um foral de D. Manuel em 1510. Um decreto régio de 1870 elevou-a à categoria de cidade.

Orlando Ribeiro explica de forma sintética que a cidade “ocupa um espaço constrangido, pesada herança das imposições do seu sítio genético”(3) formado no tempo em que a lã e a torrente das ribeiras eram as matérias de que vivia. A abundância de gado lanígero fez dela um centro de fabrico de lanifícios. A existência de duas ribeiras (Carpinteira e Degoldra) que atravessam a cidade proporcionava a energia motriz para a instalação das fábricas, que se habituou a viver consoante a prosperidade da indústria têxtil.

Um dos edifícios mais importantes da cidade foi a antiga fábrica, mais precisamente a Real Fábrica dos Panos mandada construir durante o reinado de D. José I e onde actualmente funciona a Universidade da Beira Interior e museu de lanifícios, que foi posteriormente requalificada pelo arquitecto Bartolomeu Costa Cabral, em 1973 / 1993 (4).

O núcleo edificado que correspondia, em época medieval, aos limites da cidade intramuros, ainda é facilmente perceptível, quer pela presença de alguns panos de muralhas que a circundam, quer através da análise de morfologia urbana. O núcleo fundacional situa-se no ponto mais elevado onde anteriormente se implantava Castelo. O casario estendeu-se para nordeste e sudeste com um traçado de tamanho e forma irregulares, adaptado à topografia acidentada do terreno. Os logradouros apresentam pouca densidade construtiva. A partir do Século XVI intensificou-se o crescimento de arrabaldes, nomeadamente na direcção nascente depois do largo do Pelourinho (actual Praça do Município).

Sofreu uma operação urbanista levada a cabo nos meados do século XX, numa área que se situa entre a antiga cidade medieval intramuros (5), e arrabalde situado a nascente.

(1) RODRIGUES, José (2009), p.6.

(2) Idem, p.7.

(3) ORLANDO, Ribeiro (1994), p. 260.

(4) PROENÇA, Raul (1994), p.727.

(5) José Miguel Rodrigues defende que as muralhas ganharam a configuração que chegou até à actualidade a partir do reinado de D. Dinis (RODRIGUES, José (2009) p.9)

Templo Romano Senhora das cabeças - Séc. I a. C.

Castelo de Orjais - Séc. VIII a. C.

Capela do S. Cristo - Séc. XVIII

Terlamonte - 50 d. C.

Fábrica velha em Conceição - Séc. XVII

Igreja da Nossa Senhora da Conceição - Séc. XII

Fábrica de Campos de Melo - Séc. XVII

Conjunto industrial da fonte do Lameiro - 1186

Palacete jardim - década de 20 do séc. XX

Igreja da Misericórdia - Séc. XIX

Pelourinho - 1510

Muralhas da cidade - Séc. XII

Real fábrica de panos - Séc. XII

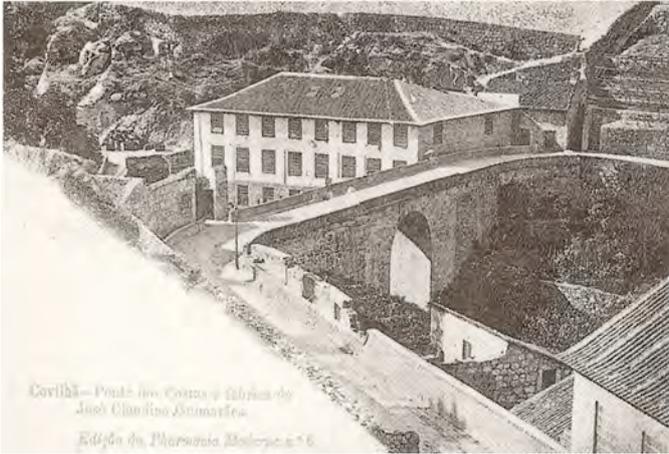
Capela de S. Cruz - Séc. XV

Troço de calçada Romana - d.d.

Capela de S. Martinho - Séc. XII

Casa dos Ministros - Séc. XIII

Casa das Morgadas - 1642



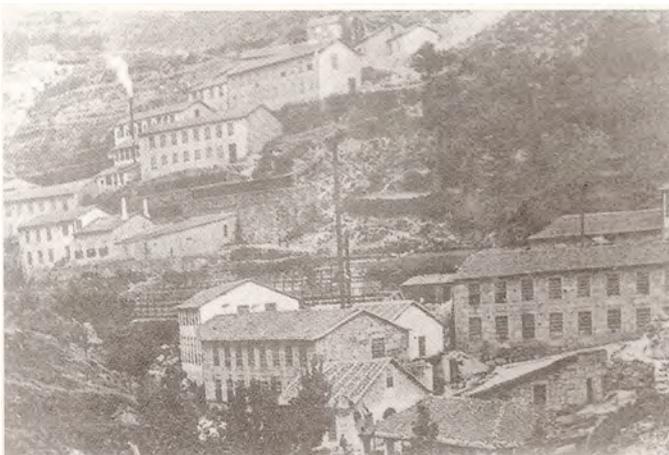
Covilhã - Ponte dos Costas - 1910;

Fonte : Pharmacia Moderna



Covilhã - Fábrica da Ribeira da Degoldra - 1890;

Fonte: Foto Correia



Vista geral do Sineiro - Fábricas da Ribeira do Carpinteira - 1890;

Fonte: Agência Literária

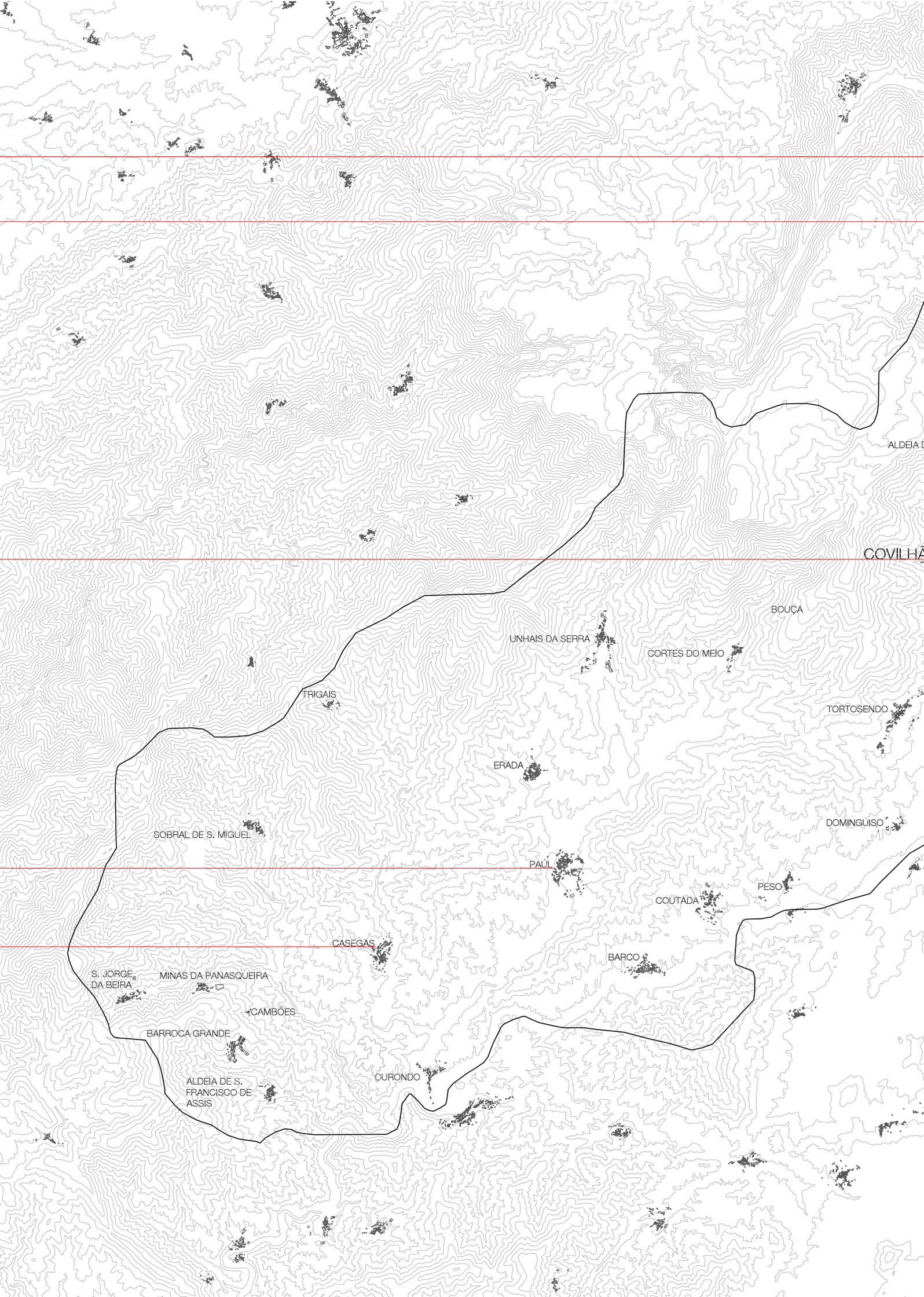
Igreja Matriz do Paúl - Séc. XVII

Ponte de Paúl - Séc. XIV

Capela da Misericórdia - 1759

Património Classificado pelo Secretário de Estado da Cultura

d.d. data desconhecida



ALDEIA DE...
COVILHÃ

SOBRAL DE S. MIGUEL

TRIGAÍIS

UNHAIS DA SERRA

CORTES DO MEIO

BOUÇA

TORTOSENDO

ERADA

DOMINGUISO

PAUL

COUTADA

PESO

CASEGAS

BARCO

S. JORGE DA BEIRA

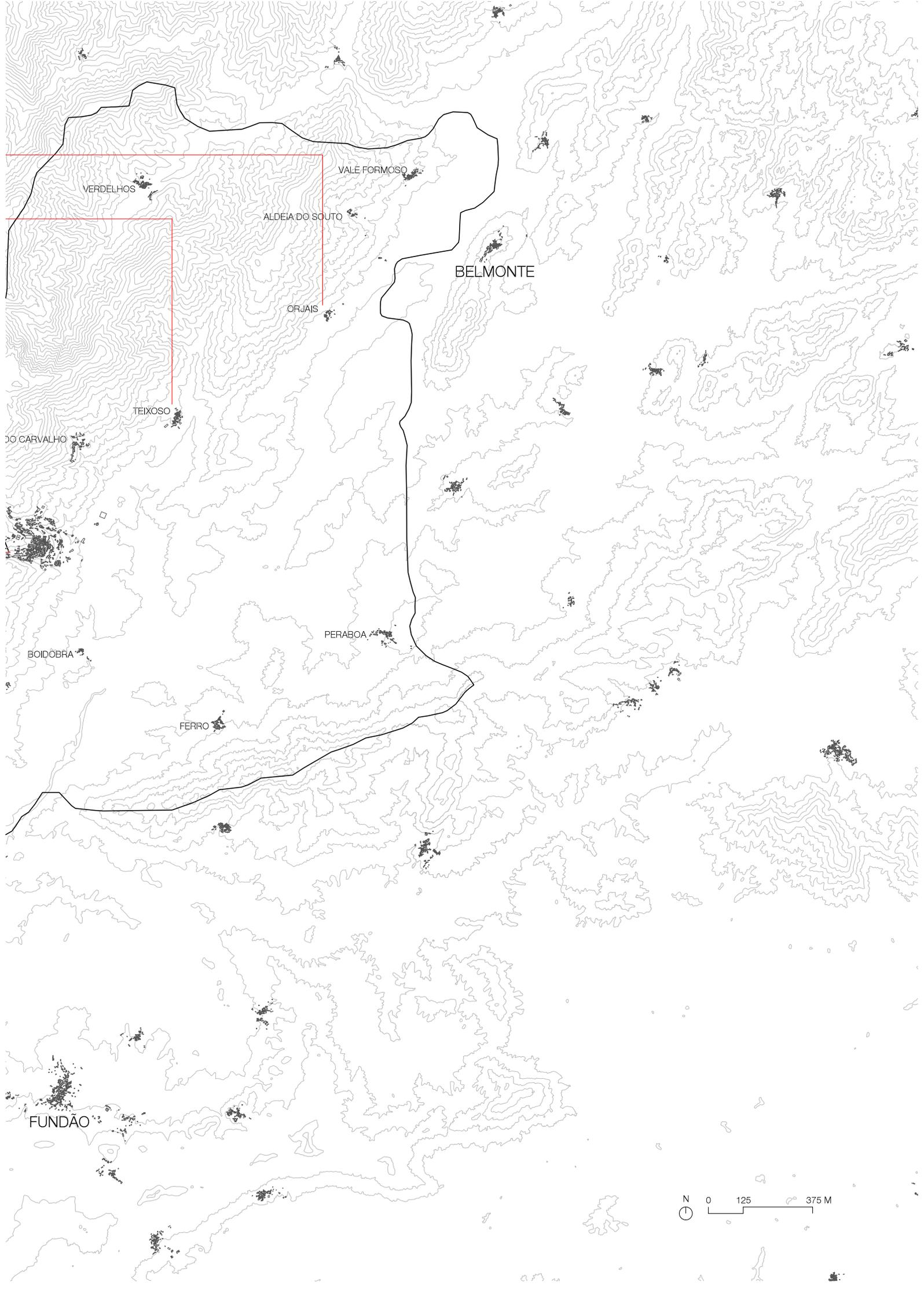
MINAS DA PANASQUEIRA

CAMBÕES

BARROCA GRANDE

ALDEIA DE S. FRANCISCO DE ASSIS

CURONDO



VERDELHOS

VALE FORMOSO

ALDEIA DO SOUTO

BELMONTE

ORJAIS

TEIXOSO

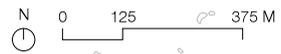
DO CARVALHO

BOIDOBRA

PERABOIA

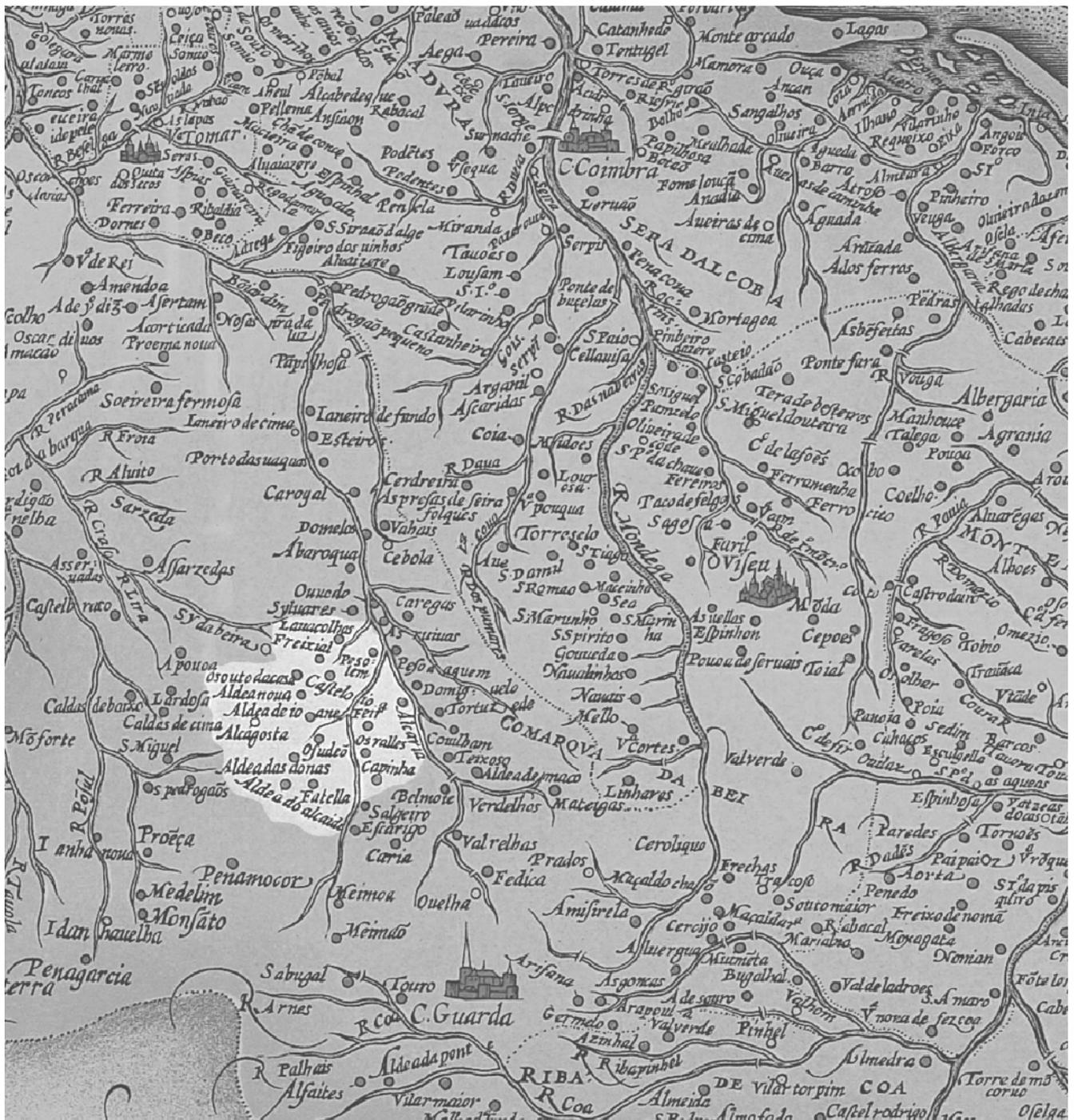
FERRO

FUNDÃO



Portugalliae que olim Lusitania, novissima & exactissima descriptio, Fernando Álvares Seco, 1540 - Fundão;

Fonte: Biblioteca Nacional Digital



FUNDÃO

A presença humana no território hoje conhecido como Fundão remete à pré-história como testemunha o castro situado no Monte de S. Brás encontrado por arqueólogos, ponto estratégico fundamental para o domínio deste lugar da Cova da Beira.

Com a chegada dos romanos, as populações ter-se-ão afastado do castro, deslocando-se para as zonas planas à procura de áreas mais férteis e amenas para a prática da agricultura. Os locais ocupados foram concretamente o Fundão e Castelo Novo. Este último, é citado pela primeira vez em 1208, no testamento de Guterres (1), o seu topónimo surge devido à construção de um novo castelo sobre um antigo que lá terá existido.

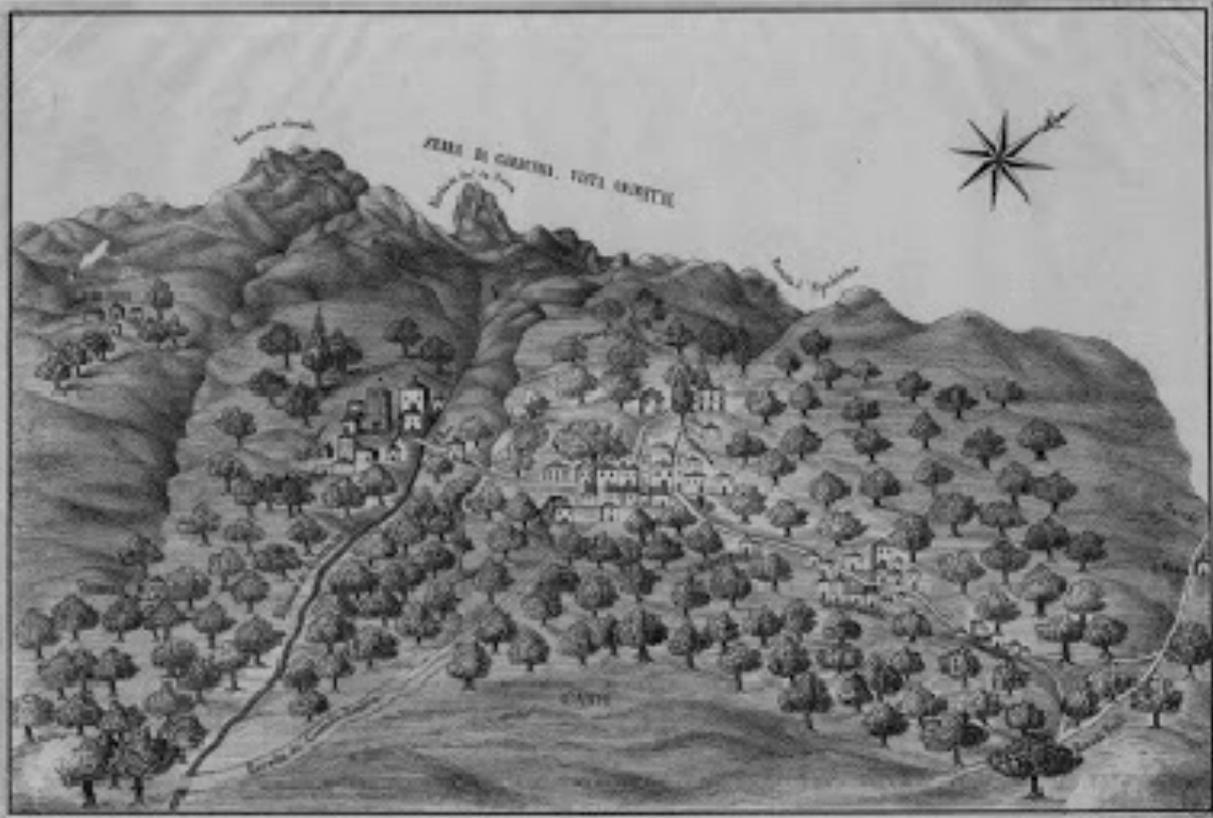
A ocupação na terra do Fundão terá começado na Rua das Quintãs, a rua mais antiga da cidade que se estenderia até ao sopé do monte de S. Brás. O povoamento terá então evoluído essencialmente em torno da vila até à Idade Média, altura em que terá sido reaproveitada para a construção de uma casa senhorial fortificada da qual resistem alguns merlões com seteiros descobertos nos destroços de uma casa que ruiu recentemente (2002).

A esta região, terão chegado depois do século XV e XVI judeus em fuga de Espanha devido ao Édito dos Reis Católicos (2). Este acontecimento terá dado à zona do Fundão um forte impulso nas áreas comerciais e financeiras deixando marca na localidade principalmente no que diz respeito à indústria da manufactura dos panos. Ainda é nesta altura que se procede à edificação de algumas capelas quinhentistas, conventos e casas da misericórdia.

No séc. XVIII, com o crescimento na produção têxtil, por ordem do Marquês de Pombal, foi aqui construído a Fábrica Real de Lanifícios, entre outros teares que tornaram nessa época, célebres os tecidos de Portugal.

(1) Testamento de Pedro Guterres pelo qual deixava à ordem do templo a terça parte de todos os seus bens, com a terça parte de Castelo Novo.

(2) Decreto de Alhambra - Documento assinado pelos reis católicos Fernando de Espanha e Isabel, que oficializou a expulsão dos judeus de Espanha. Segundo o decreto, os judeus apareciam como uma ameaça para a Santa Sé, sendo responsabilizados pela pouca fé dos maus-cristãos. Pelo que se sabe, os motivos reais da expulsão são mais amplos, não estando apenas relacionados com a ameaça judaica a cristianismo.



Engraving by G. B.

1818

Del. Lit. in 2^a E. C. G. G. G. G.

Em 1746, é assinado pela Rainha D. Maria I o despacho que cria o concelho do Fundão, desligando-se assim do concelho da Covilhã. Com o afastamento do Ministro D. José, a manufatura dos panos entrou em declínio, tal como muitas das iniciativas tomadas pelo Marquês de Pombal que também seguiram o mesmo rumo, tendo a Fábrica Real dos Lanifícios encerrado em 1821 (3), logo após as invasões Francesas. Este ataque também contribuiu significativamente para o decréscimo económico da região, arrasando muitas aldeias. Em 1891 introduziu-se a Estação Ferroviária do Fundão seguindo o plano da Linha da Beira Baixa (4). Nos meados do século passado já era dada como extinta a indústria dos lanifícios nesta zona. Recentemente a atividade da região recebeu um notável económico impulso com a exploração mineira junto às margens do rio Zêzere. O Fundão foi elevado a cidade somente a 18 de Abril de 1998.

Toponímia:

(3) Este edifício passou a albergar o Paços do Concelho, foi bastante ampliado e modificado, onde o traçado Pombalino era mais discreto e harmonioso. A adaptação que deu a fisionomia presente foi concluída em 1916. PROENÇA, Raul (1994), p. 716.

(4) A Linha da Beira Baixa, foi inaugurada 1882, desenvolve-se, em boa parte, ao longo das margens do Tejo, onde algumas das suas paragens eram em pontos estratégicos para reabastecimento de água das máquinas a vapor.

(5) Inquirições Dionisinas de 9 de Agosto 1314 (imediações da actual Capela de N. Sr^a. da Luz, onde existiria, ao tempo, além de um primitivo templo que antecedeu a Capela da Sr^a. da Luz, a ermida de S. Gregório, hoje desaparecida)

(6) MACHADO, José (1993), p.192.

As primeiras citações que dão como certa a presença das terras fundanenses onde aparece o 'Fôndom', surge em documentos de 1314 (5), descrevendo “32 casais nos lugares do Fundão e Levada”, apontando que 17 deles estavam ligados à igreja de S. Martinho, no Fundão, isto, numa altura em que esta região ficava aquém em população e influência, a aldeias que hoje fazem parte do seu concelho. Este topónimo, segundo se defende, derivará do termo latino Fundus, este tem que como significado Herdade ou Quinta, reforçando a evolução do deste sítio em torno de uma Herdade ou vila. Também, segundo refere José Pedro Machado, o Fundão “ (...) local situado no fundo de elevação; depressão, vale, cova, precipício (...)”, reforça o princípio de que a sua localização é uma forte referência na sua denominação. (6)



Castelo Novo - Castelo - 1994;

Fonte: Arquivo Fotográfico do Fundão



Fatela - Torre Sineira da Igreja de Fatela - 1976;

Fonte: Igespar



Fundão - Jardim Municipal, pelourinho;

Fonte: Arquivo Fotográfico do Fundão

Igreja Paroquial - 1604

Torre sineira da Igreja Matriz - Séc. XVI

Pelourinho - 1669

Igreja da Misericórdia - 1516

Paços do Concelho - 1788

Igreja de S. Pedro - 1223

Casa do Paço - 1223

Igreja de S. João das Donas - 1530

Castro da Covilhã Velha - 136 ou 138 a.C.

Pelourinho - Séc. XVII

Igreja da Misericórdia - Séc. XVI

Igreja Matriz - Séc. XII

Pelourinho - Finais da Idade Média

Castelo - Séc. XII

Igreja Matriz - 1732

Igreja Matriz - Séc. XVIII - XIX

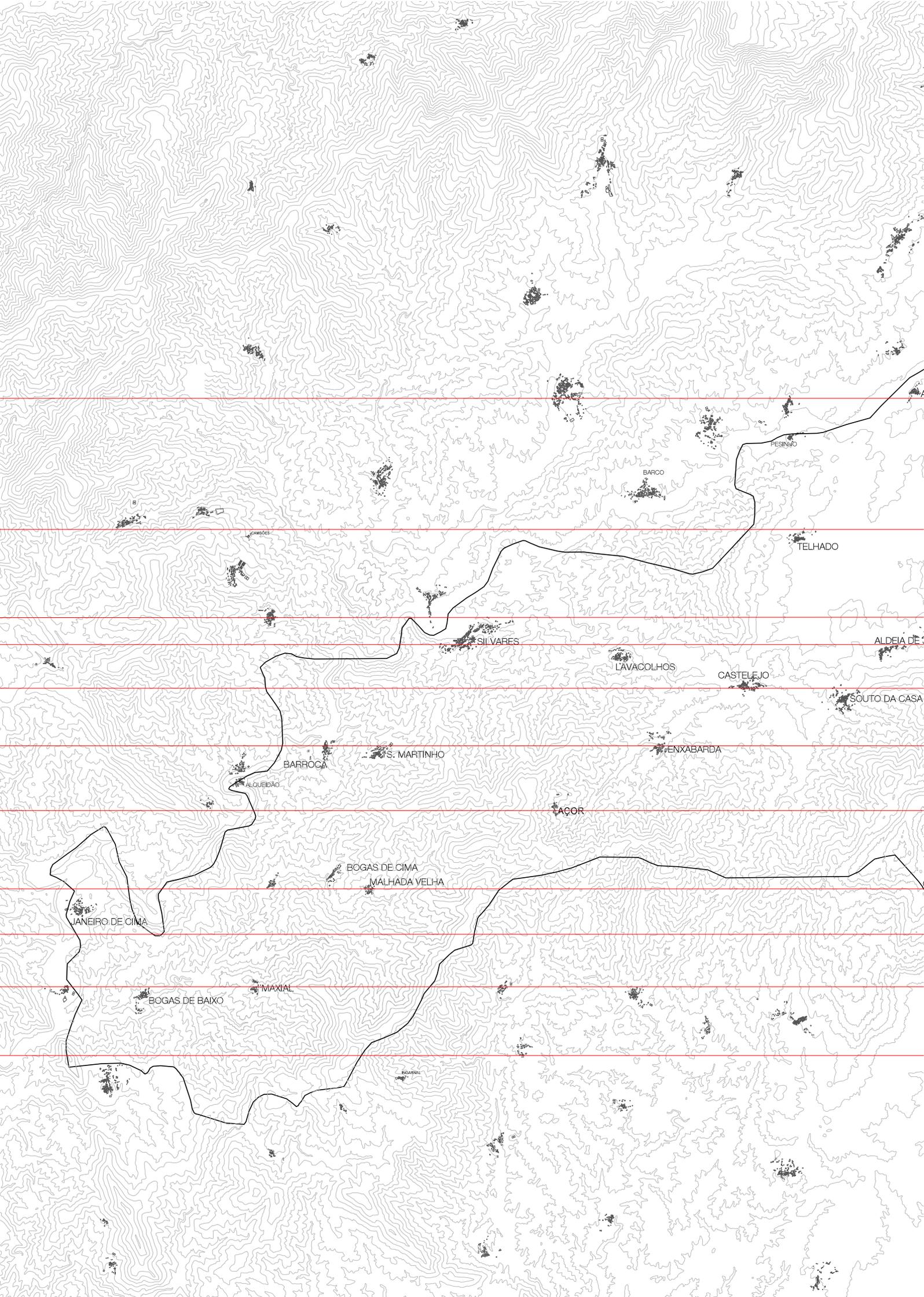
Casa da Orca - Séc. XIX

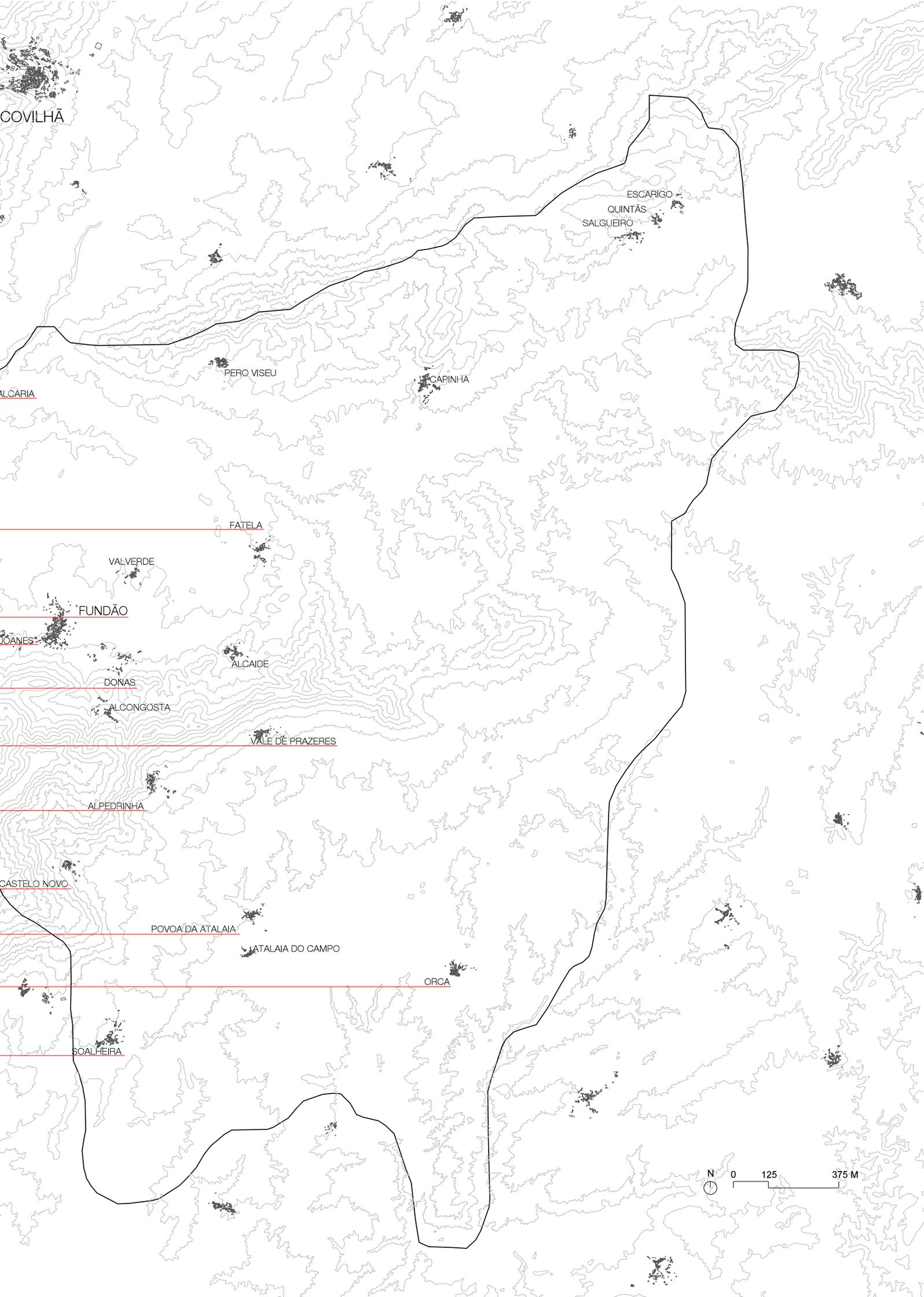
Igreja Matriz - Séc. XVI

Igreja Matriz - 1828

Património Classificado pelo Secretário de Estado da Cultura

d.d. data desconhecida





COVILHÃ

ESCARIGO

QUINTAS

SALGUEIRO

PERO VISEU

CAPINHA

ALCARIA

FATELA

VALVERDE

FUNDÃO

JOANES

DONAS

ALCAIDE

AL CONGOSTA

VALE DE PRAZERES

ALPEDRINHA

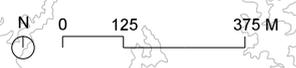
CASTELO NOVO

POVOA DA ATALIA

ATALIA DO CAMPO

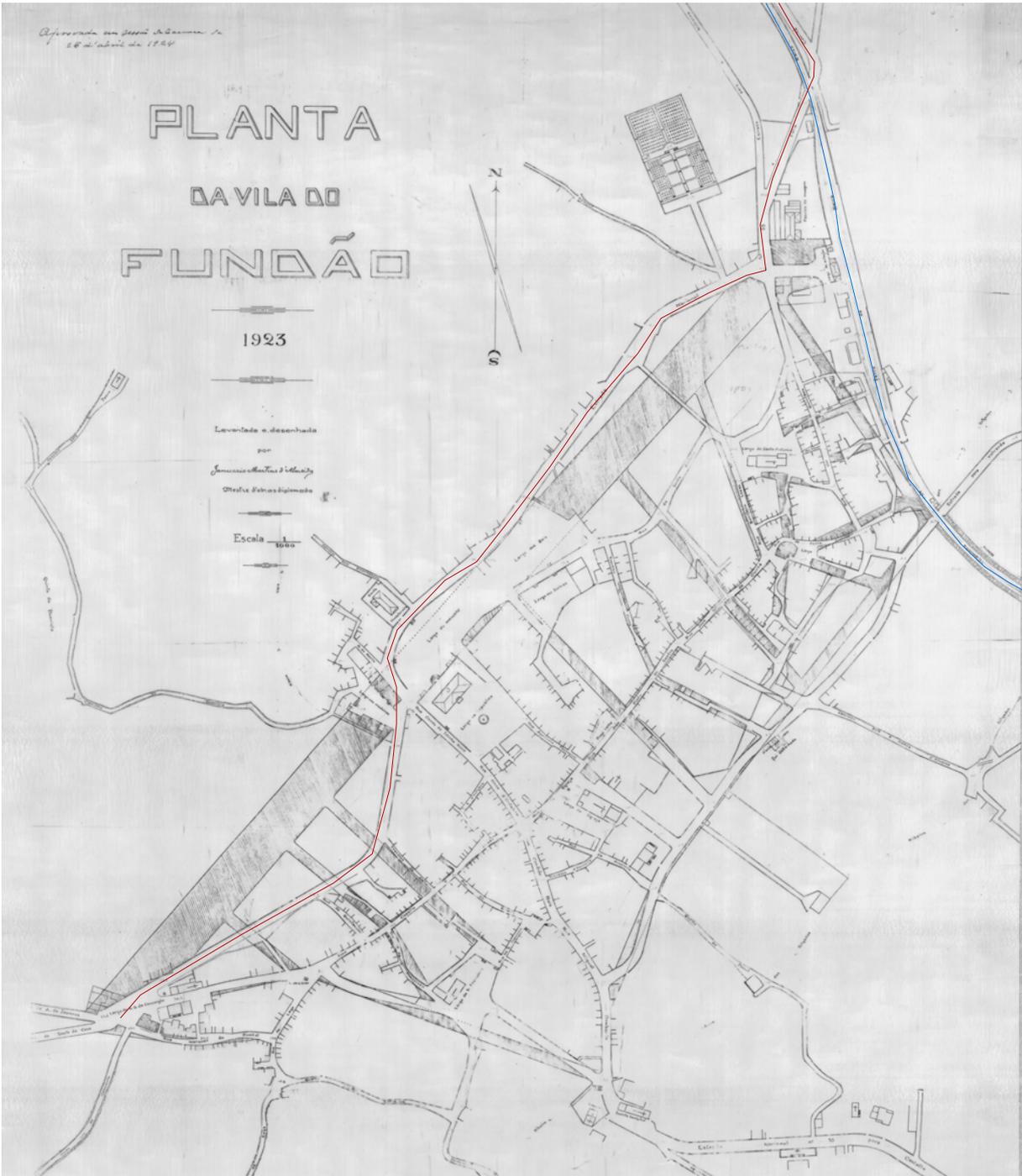
ORCA

BOALHEIRA



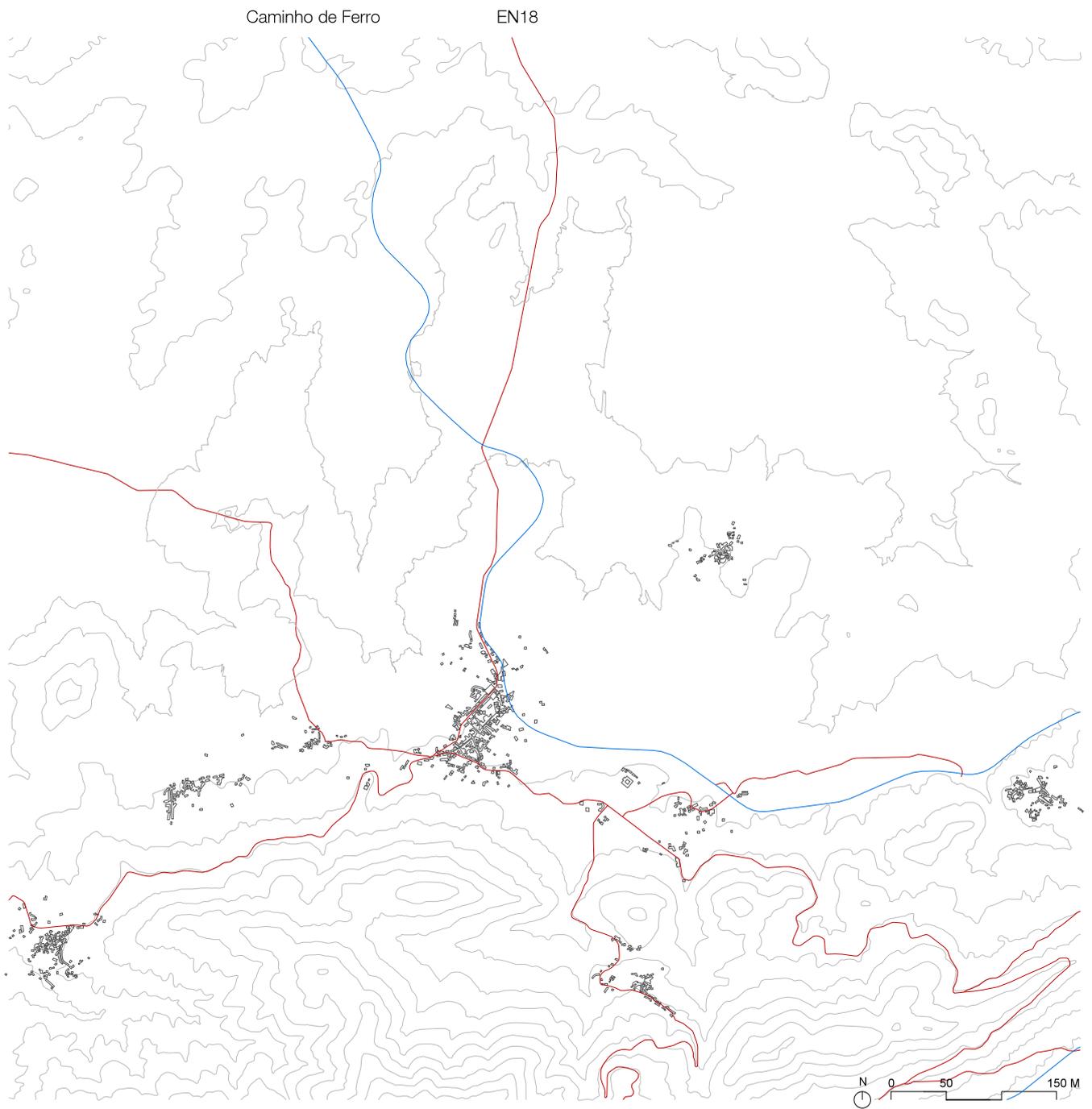
Planta Fundão - 1923

EN18

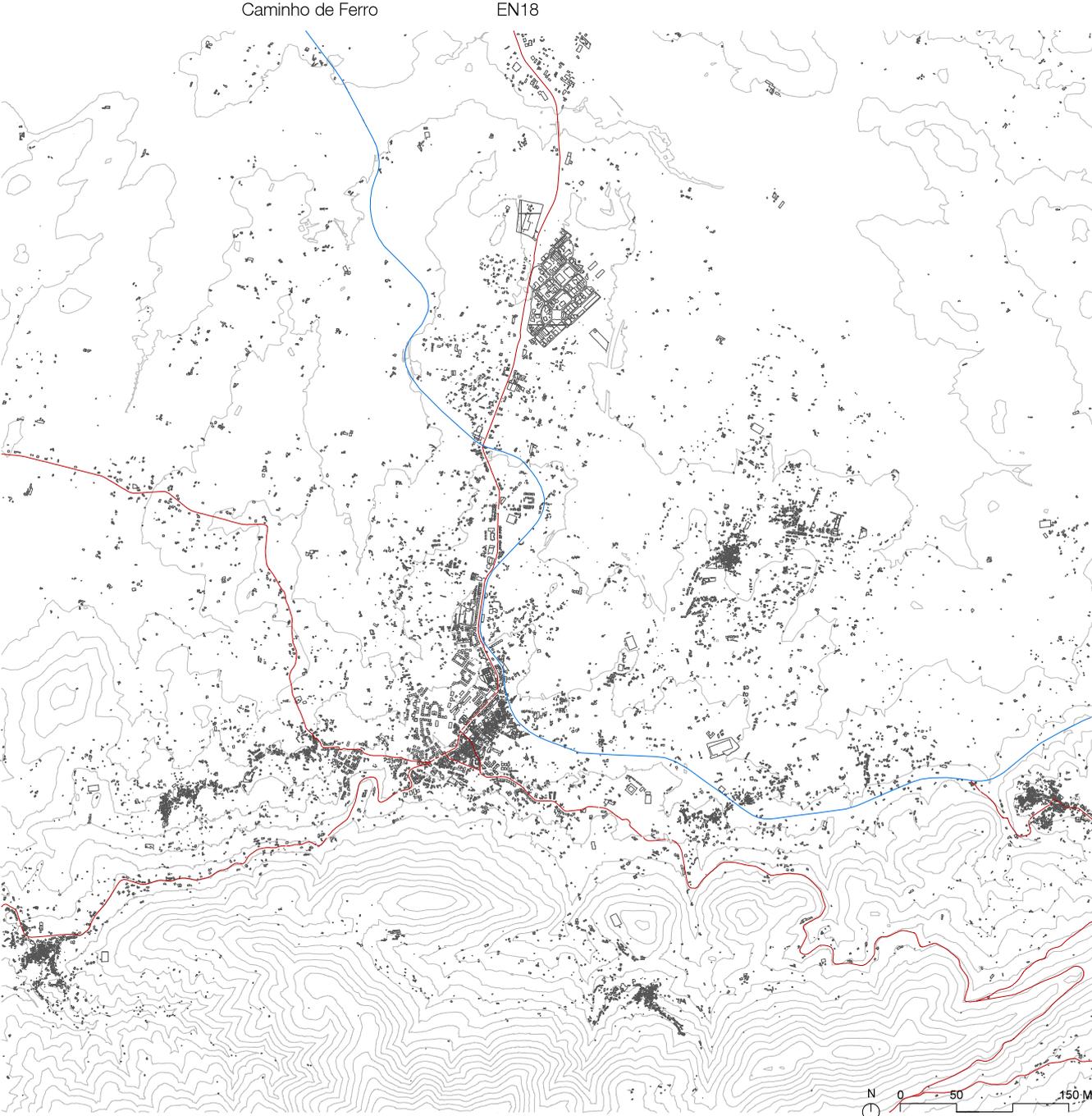


Caminho de Ferro

Planta Fundão -1988



Planta Fundão - 2012



A cidade do Fundão manteve a sua estrutura urbanística entre os anos de 1923 e 1988, sofrendo após a última data uma grande 'explosão' até 2012 mas isso não condicionou a demografia ao nível do concelho. A malha urbana do Fundão estendeu-se de modo a agregar algumas das aldeias em seu redor, como a Aldeias de Joanes, Donas e já se avista a tentativa de incorporar Valverde. Tendo como orientação as vias principais de ligação entre as freguesias, é possível ainda observar a tendência em se estender no sentido norte acompanhando a EN18 que faz a ligação à cidade da Covilhã. Esta é a via de estrada nacional estabelece a ligação entre os grandes aglomerados da Beira Interior, Castelo Branco - Fundão - Covilhã - Guarda. É ainda possível observar nas plantas a forte presença que a linha do caminho de ferro se impõe fortemente na estruturação desta cidade desde cedo.



CARACTERIZAÇÃO ECONÓMICA

"Economia - ciência que estuda a forma como as sociedades utilizam os seus recursos escassos para produzir bens com valores e de como os distribuem entre vários indivíduos"
Paul Samuelson, Prémio Nobel das ciências económicas em 1970

A Cova da Beira apresenta-se como uma região de produtos característicos e de qualidades distintas. Estes produtos são responsáveis pelas actividades desenvolvidas nos vários sectores industriais e culturais e determinam fortemente a economia local. Toda a população da Cova da Beira contribui para a promoção desta região.



População activa na União Europeia



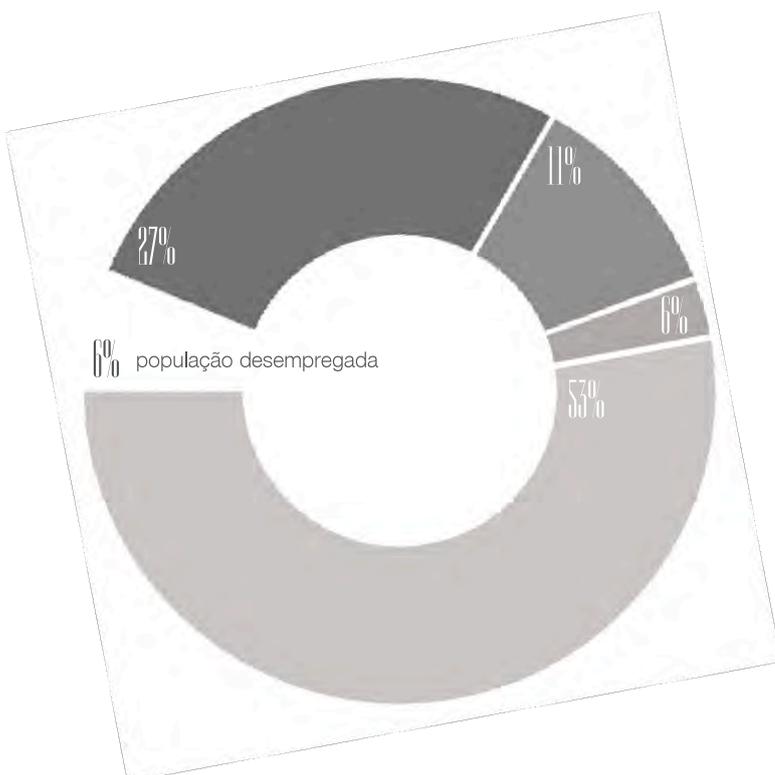
População activa na Península Ibérica



População activa em Portugal



População activa na Cova da Beira



Número de população do concelho do Fundão por sector de actividade:
 sector primário
 sector secundário
 sector terciário
 população inactiva 53%
 FONTE: INE (Censos de 2011); Eurostat(2011)

POPULAÇÃO E SECTORES DE ACTIVIDADE

No Fundão regista uma população activa de 12 246 indivíduos, onde 6486 são do sexo masculino e 5760 do feminino. Segundo dados do INE, a maioria dos trabalhadores encontra-se na faixa etária dos 35-44 anos, podendo ainda encontrar-se trabalhadores na casa dos +65 anos, números com tendência crescente .

No sector primário contam-se 686 indivíduos, no sector secundário 2 859 e no sector terciário 6 893, registando-se também 1619 desempregados.

Apesar do sector primário ser aquele com o menor número de população activa, é necessário ter em conta a sazonalidade dos produtos produzidos na região, e o facto de grande parte dos colaboradores das campanhas não serem registados. Conclui-se o registo de uma real e intensa actividade neste sector que vai apoiar a actividade no sector secundário, fornecendo a matéria-prima para a indústria transformadora e fazendo com que exista uma ligação economicamente viável.

7503

Unidades de Empresas na Cova da Beira (INE)



€ 744 Salário Médio Mensal

1728 Trabalhadores nos Hospitais e Centros de Saúde

494 Indústrias Transformadoras

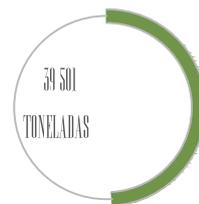
FONTE: INE (2011)

Na Cova da Beira, a distribuição das empresas é predominantemente no sector terciário. O número de empresas mais significativo acaba por estar ligado directamente ao consumidor, à oferta de produtos e serviços. Este contexto justifica-se também pelo impacto que os produtos regionais têm ao nível nacional e no modo como respondem à procura. A indústria alimentícia tem o maior impacto ao nível de produção da região, através da exploração dos bens agro-industriais.

O registo de população activa no sector primário apresenta uma média salarial de 649,3 € mensais, no sector secundário de 745,6 € e no sector terciário de 837,3 € isto no ano de 2011 numa tendência decrescente.



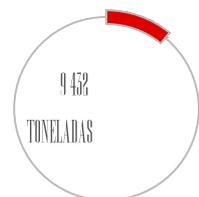
vinho



maçã

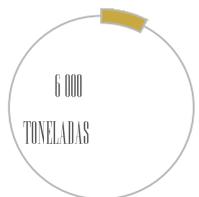


cereja

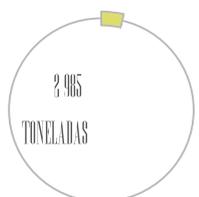


azeite

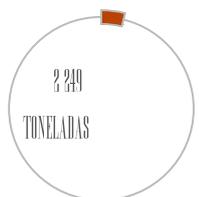
DOP



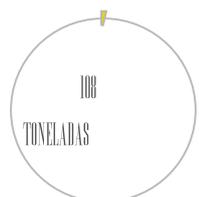
pêra



pêssego



DOP



Valores de produção agrícola na Região da Cova da Beira. FONTE: INE (2004; recenseamento agrícola de 2009); GPP

GERAÇÃO DE RIQUEZA

A Cova da Beira é abrangida por três regiões de Denominação de Origem Protegida para queijo e azeite e por três classificações de Indicação Geográfica Protegida para a produção de fruta. No Fundão encontram-se 40 queijarias com uma produção anual de 108 toneladas de queijo, 10 lagares onde se produzem cerca de 6 mil toneladas de azeite e é o único produtor de tabaco de Portugal Continental.

É na Cova da Beira que se produz a quantidade mais significativa de cereja comercializada nacional e internacionalmente com 9432 toneladas anuais, num total nacional de 15612 toneladas. Por outro lado a maçã corresponde a uma produção anual de 21105 toneladas sendo 236376 toneladas nacionais . A pêra corresponde a 2985 toneladas das 130075 produzidas no país e o pêssego a 2249 toneladas, números que contribuem para a economia local. Contudo é a cereja que dá o prestígio a esta região, contribuindo com uma facturação superior a 20 milhões de euros, segundo dados da Câmara Municipal do Fundão.

O vinho é o segundo produto da região com uma produção que ronda os 39 501 toneladas anuais.



1 Tear

Fonte: Estúdio Mário Novais (1933-1983), Biblioteca de Arte da Fundação Calouste Gulbenkian

2 Aldeias de Xisto

Créditos: David Costa

€ 69 800 000

anuais - Indústria Transformadora

27

Aldeias do Xisto

8731

Mil litros de água engarrafados

A indústria transformadora é uma das grandes geradoras de riqueza da Cova da Beira. Grande parte dos produtos que são explorados pela agricultura e pecuária são aqui processados e distribuídos antes de chegarem ao consumidor. Desta forma esta actividade do sector secundário gera aproximadamente 69 800 milhões de euros anuais que influenciam grandemente a economia da região.

A indústria transformadora conta com cerca de 494 empresas para este efeito, contrastando com a indústria extractora que apenas conta com 10.

É ainda na Cova da Beira, com sede em Castelo Novo, que se encontra uma única empresa de exploração de águas (Água do Alardo). Esta engarrafa cerca 8730 mil litros de água anuais (dados de 2002).

O turismo constitui uma das potencialidades do concelho do Fundão, representando 1% do mercado local mas com uma tendência ascendente até aos 15% por ano. Nesta região o número de equipamentos de alojamento é simbólico: apenas 4 hotéis. A Serra da Gardunha como elemento natural, para além da paisagem singular, tem uma oferta turística variada que combina uma série de programas de visita aos principais locais de interesse, como por exemplo as 'Aldeias do Xisto' um dos programas mais atractivos da zona. Esta actividade ainda não está muito desenvolvida, logo o seu peso na economia regional ainda apresenta um valor e um contributo reduzido.



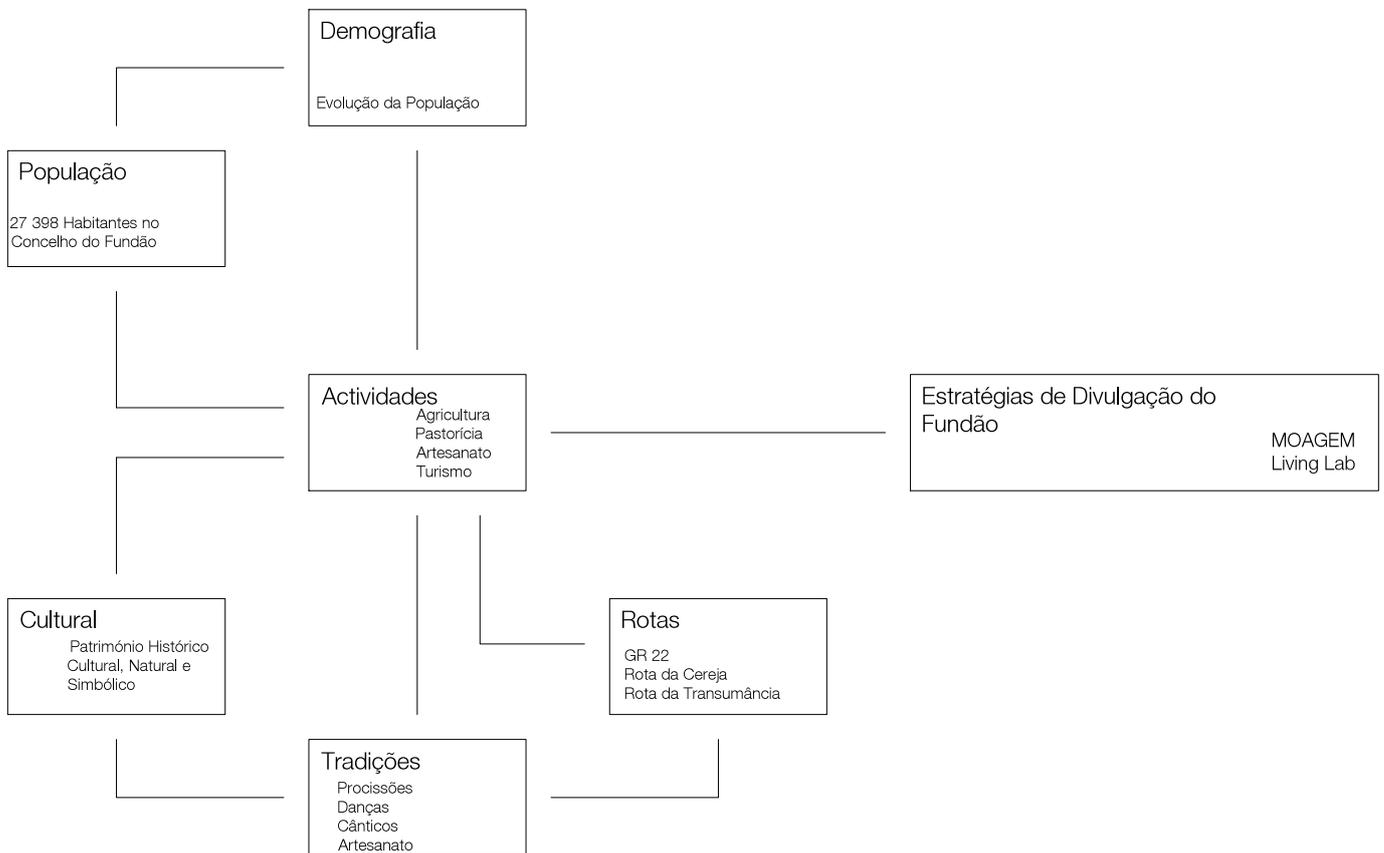
CARACTERIZAÇÃO SOCIOCULTURAL

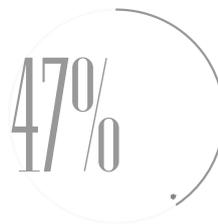
Segundo Geertz e Schneider, dois reconhecidos antropólogos norte-americanos, a “cultura deve ser considerada não um complexo de comportamentos concretos mas um conjunto de mecanismos de controle (...) para governar o comportamento. Geertz afirma ainda, que “todos os homens são geneticamente aptos para receber um programa, e este programa é o que chamamos de cultura.” Laraia, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Zahar. Rio de Janeiro, 1986, pg. 59 in *Concepções de Cultura*, Ricardo Honório.



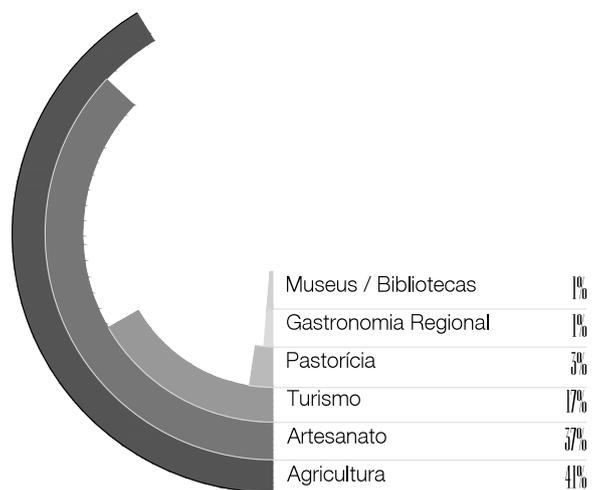
A procissão da Senhora da Orada, São Vicente da Beira
Ainda hoje se realiza anualmente, fazendo parte do quotidiano das populações.
Fonte: <http://dosenixidros.blogspot.com>

CARACTERIZAÇÃO
SOCIOCULTURAL





População activa no Fundão



Empregabilidade da População Activa no conselho Fundão

Fonte: Instituto Nacional de Estatística

O concelho do Fundão, nos últimos Censos de 2011, contabilizou 27398 habitantes, dos quais 13 434 vivem na freguesia do mesmo nome, sendo esta a que apresenta valores demográficos maiores em todo o conselho. Este registo deve-se ao facto do Fundão ser sede de concelho, onde se concentram os principais serviços e onde há maior oferta de emprego.

A maioria da população no Concelho do Fundão é inactiva, representando 53% do total. Isto deve-se ao facto de a oferta laboral ser cada vez mais escassa e de não existirem muitas indústrias geradoras de emprego e com capacidade de manter esses postos de trabalhos. A população activa compreende-se entre os 40-44 anos, com 11% dessa faixa etária a trabalhar no sector secundário, no Fundão.

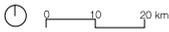
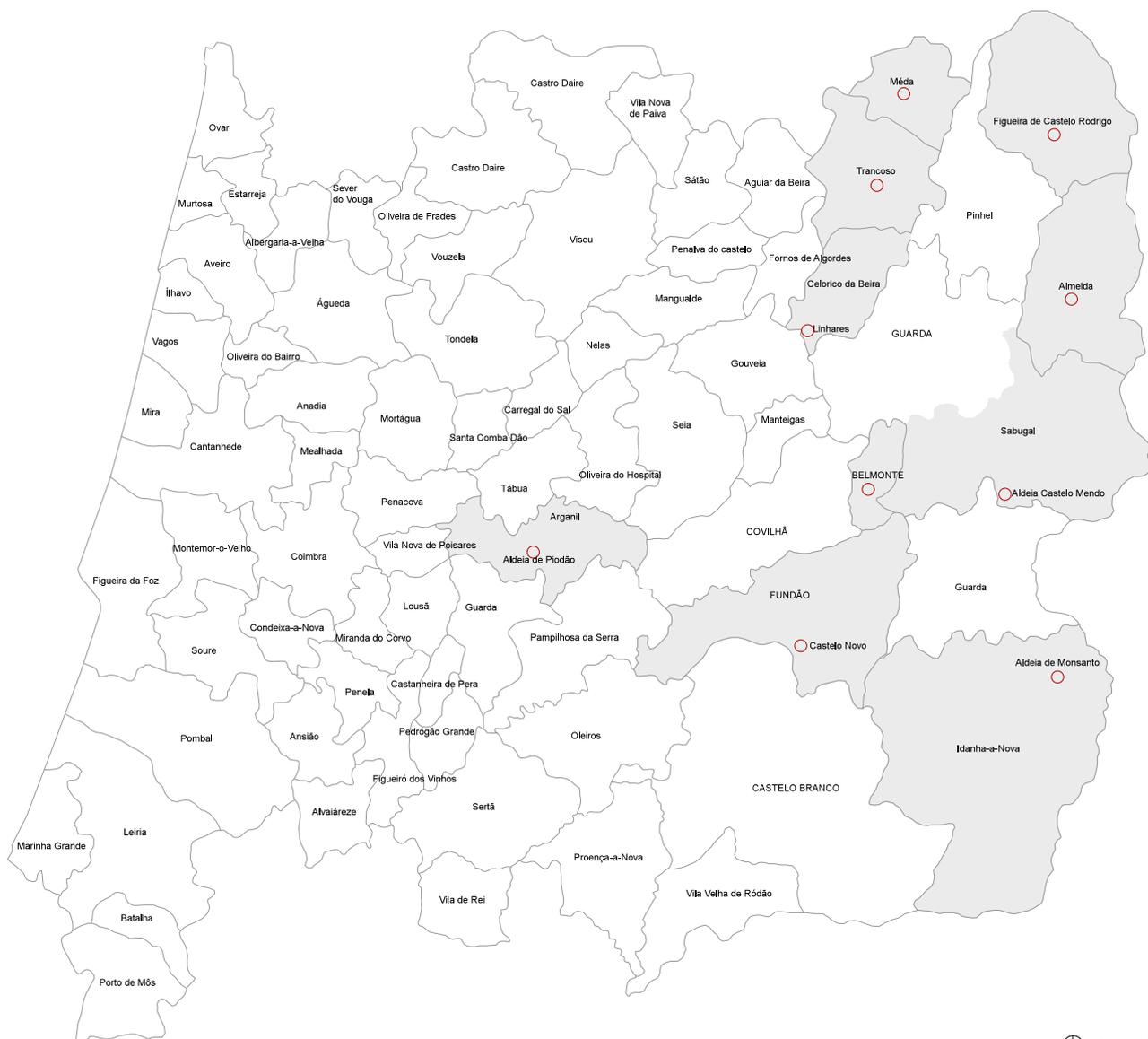
A actividade mais criadora de emprego na Cova da Beira é o artesanato, que proporciona 47% (4042 unidades de postos de trabalho) e no caso do concelho do Fundão, é a agricultura, com 41% (1170 unidades de postos de trabalho).

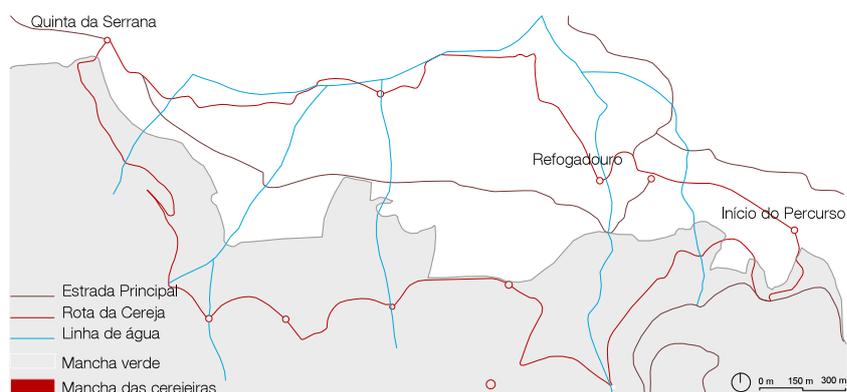
De 1801 a 1849 verificou-se um fluxo imigratório gradual, com um maior aumento a verificar-se entre 1849 e 1900. De 1900 a 1960 este aumento populacional foi brusco devido à industrialização e evolução do mercado de trabalho, nomeadamente no sector têxtil.

Afectado pelo êxodo rural e emigração, o concelho, nos anos 60 do séc.XX, sofreu uma evolução demográfica desfavorável expressando-se pela redução e envelhecimento populacional. Esta perda populacional ainda se verifica devido à situação económica actual, o que compromete não só a quantidade de mão-de-obra disponível como põe em causa a capacidade da renovação populacional.

GR 22 - Grande Rota das 22 Aldeias Históricas

○ - Algumas das Aldeias que integram o GR 22





No Fundão as tradições são ainda uma parte fundamental do quotidiano das populações. Deste modo é ainda possível encontrar albardeiros em Idanha-a-Nova, louceiros no Telhado (Fundão), moinhos manuais em funcionamento, em Penha Garcia e Monsanto, o instrumental do linho em muitas aldeias, e apreciar os pastores e corticeiros a trabalhar a cortiça. A estas práticas, acrescentamos o património imaterial relacionado com os cantares da Beira Baixa.

Proporcionando um conhecimento mais abrangente do território e que permitisse leituras diferentes do mesmo, elegeram-se itinerários diferentes que englobavam o tema do património natural, do património histórico-cultural e, por fim, o património simbólico, que são em seguida descritos.

Grande Rota das 22 Aldeias Históricas

A Grande Rota das 22 Aldeias Históricas (GR 22), um percurso pedestre com cerca de 600 km, que percorre 17 concelhos da Beira do Interior, abrangendo 52 povoações. Abrange o Parque Natural da Serra da Estrela, Parque Nacional do Douro Internacional e Reserva Natural da Serra da Malcata, pela Gardunha e pelas aldeias de Almeida, Castelo Mendo, Castelo Novo, Castelo Rodrigo, Idanha-a-Velha, Linhares, Marialva, Monsanto, Piodão e Sortelha.

A Rota da Cereja

Este percurso inicia-se em Alcongosta, desenvolvendo-se na encosta da Gardunha. Observando-se o campo de ensaios das variedades de cerejeiras utilizadas na região e o comportamento dos porta-enxertos. Pode admirar-se o modo tradicional de fazer a agricultura e a grandeza dos pomares de cerejeiras, que nos acompanham ao longo do caminho até ao ponto de chegada.

Caminhos da Transumância



A Transumância era definida pelo movimento sazonal dos pastores e do gado à procura das melhores pastagens. Estas rotas existem em função do sentido (época do ano) e a extensão percorrida. Quanto ao sentido podem ser classificados em percursos de transumância ascendente, quando os rebanhos se deslocam para as terras baixas, para áreas de pastagem alpestre; e de transumância descendente quando os rebanhos procuram o seu sustento em terras baixas. Em função da sua extensão podem ser denominados como sendo percursos de transumância locais, que ocorre entre terrenos vizinhos ou muito próximos; ou transumância de longo curso que corresponde ao movimento de grandes rebanhos, com aproximadamente 170 cabeças de ovelhas, vacas ou cabra por rebanho.

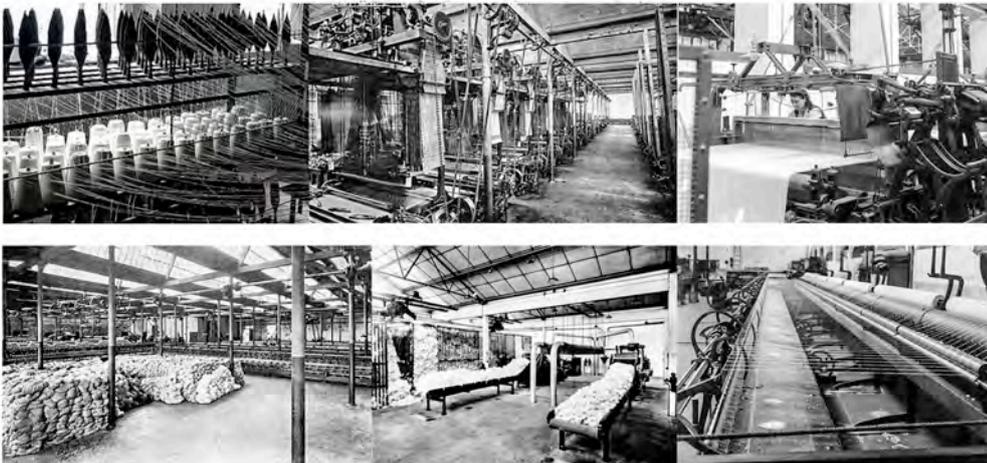
“Durante o verão, a erva seca nas terras baixas e há que procurar pastagens frescas na montanha; no inverno, cobre-se os cimos de neve e os rebanhos buscam abrigo e alimento nas planícies e nos vales. Estabelecem-se assim duas correntes, ou uma corrente dupla: gados da serra que descem à terra chã, no inverno; gados das baixas que sobem às pastagens alpestres, durante o estio; ou ainda a mistura de uns e de outros.”
ORLANDO RIBEIRO, 1945.

A passagem do gado pelo Fundão fazia-se sempre pela periferia através de caminhos actualmente semiabandonados. Alguns destes deram origem a actuais estradas, destacando-se as estradas EN 231 que fazia o percurso entre Poço Negro e Lapa dos Dinheiros; a EN 230 que faz a ligação entre Unhais da Serra e Ponte Pedrinha (freguesia de Tortosendo).

As tradições dos itinerários da transumância foram ponto de partida para a criação, em 2002, do Festival dos Chocalhos. Este tem como mote a recriação de um dos percursos que passava por Alpedrinha, explorando a vertente lúdica e prática desta actividade.



Transumância enquanto elemento gerador de produção de lã e queijos.





Da transumância advém também o uso de lã, na tecelagem. O gado fixava-se junto às margens das ribeiras da Carpinteira e da Degolará, onde estavam os melhores pastos. Em 1764 fundaram-se aí a Fábrica Real da Lã, actual Museu dos Lanifícios da Universidade da Beira Interior (na ribeira da Carpinteira, e a Lavandaria da Lã (na ribeira da Degolará). As duas funcionavam como uma e empregavam cerca de 400 pessoas.

Nos finais do século XIX eram já 14 fábricas, uma delas situada no Fundão, a Fábrica Real criada por Marquês de Pombal. Actualmente existem apenas 5 fábricas de têxteis na Covilhã.

O fabrico do queijo foi também um resultado da transumância. Na Cova da Beira surgiram alguns dos melhores queijos do mundo, como é exemplo o Queijo Amarelo da Beira Baixa, o Queijo de Nisa, o Queijo de Castelo Branco e o Queijo Picante da Beira Baixa, com denominação de origem protegida (DOP). Produzido na área geográfica delimitada de produção, o seu sucesso deve-se sobretudo ao micro-clima entre a Serra da Gardunha e a Serra da Estrela que se reflete nos pastos e no processo de cura. Os animais alimentam-se de pastagem, forragens secas e rações, que é outro elemento que promove uma matéria-prima de excepção.

Existem duas grandes Queijarias na Cova da Beira: a Beiralacte e a Damar. Estas empregam cerca de 56 funcionários, vendem para grupos como a Sonae, Jerónimo Martins e Macro e exportam principalmente para França, Itália, Canadá e Estados Unidos.



Fig. 1 e 2 - Pelourinho e Muralha de Trancoso,

Fig. 3 - Torre Romana em Belmonte



As Rotas do Património Histórico-Cultural estão relacionadas com as marcas que a Reconquista, os Descobrimentos, a Restauração, as Invasões Francesas ou a Emigração deixaram no território.

Toma-se por Património Simbólico tudo o que nos “remete para o campo do sagrado e do imaginário, ou seja os mistérios do culto e de um conjunto de mitos, crenças, lendas e tradições”. Boura, 2007, p 301-302.

A estratégia da criação dos percursos surgiu no sentido de valorizar a rede de aldeias, onde se cruzavam múltiplas rotas de valor cultural e económico que, convergindo com a rede urbana, permitem definir um produto de qualidade, nomeadamente em termos turísticos, que pode e deve contribuir para a promoção do território da Beira Interior.

Para além destas rotas, é ainda possível encontrar albardeiros em Idanha-a-Nova, louceiros no Telhado (Fundão), moinhos manuais em funcionamento em Penha Garcia e Monsanto, assistir ao fabrico do azeite em lagares, viver a matança do porco, e costumes bem antigos, como encontrar pastores trabalhando em cortiça, chifre, pau de sanguinho ou, por outro lado, ver rasgar a terra com o arado radical de pau. A estas práticas, acrescentamos os cantares da Beira Baixa em qualquer faia ou festa que são expressão do sentimento do homem beirão.



Casa das Tecedeiras, Alpedrinha



Em continuidade com as rotas dos patrimónios natural, histórico - cultural e simbólico que promovem o território da Beira Interior existem também 44 espaços museológicos na Cova da Beira, 24 dos quais localizam-se no Fundão, dos quais se destaca a MOAGEM -recuperado a partir do edifício da antiga moagem do Fundão, e que é agora um centro interpretativo de artes performativas- e a Casa das Tecedeiras - “centro interpretativo do ciclo do linho”. Todos os museus e casas- museu trabalham em conjunto para promover a cultura, não só do Fundão como do território da Cova da Beira.

Com o despovoamento e o sucessivo envelhecimento demográfico todo este território foi perdendo capacidade de afirmação. Na sociedade contemporânea torna-se urgente investir em novas formas, mais dinâmicas e adaptadas, de integrar as heranças nos contextos socioculturais e económicos dos nossos dias.

Para dar resposta a esses problemas, procedeu-se à criação de estruturas capazes de gerar turismo e assim revitalizando o comércio tradicional modernizando-o, continuando este investimento com a reabilitação do centro histórico do Fundão bem como de espaços para actividades culturais e recuperando-se também o parque habitacional. Havendo também investimentos internacionais, como por exemplo:

-A criação do Living Lab, que é no fundo um espaço de incubadora para a criação de empresas e promover o empreendedorismo, apoia assim as empresas e as suas ideias, dando-lhes visibilidade e potenciando a economia local.

-O investimento da Multinacional Altran, num centro de serviços de alta tecnologia, surgiu na sequência de uma parceria com a Câmara Municipal e a Universidade da Beira Interior, cujo intuito foi a criação de postos de trabalho, permitindo à região ter reconhecimento internacional.

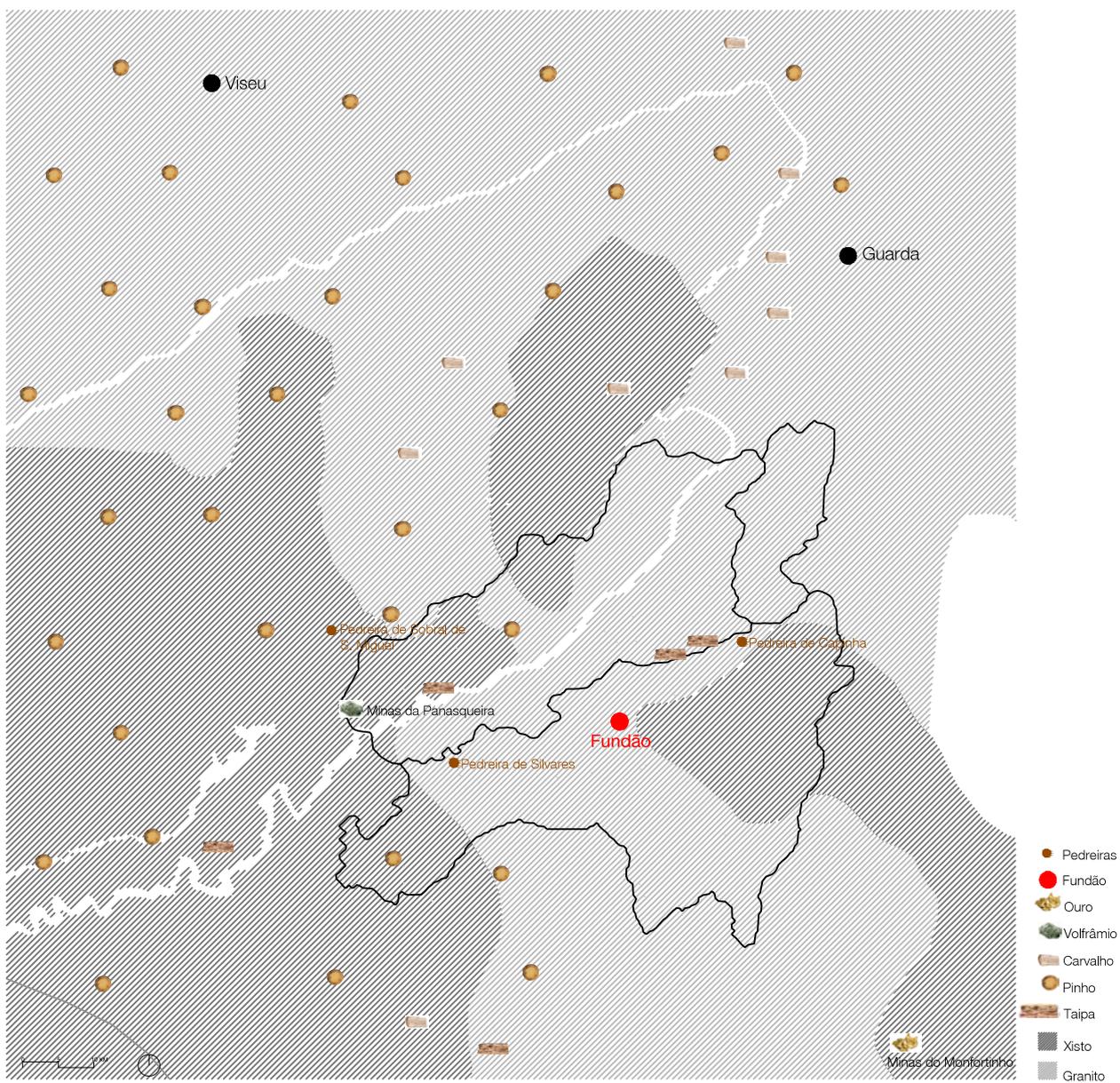


MATERIALIDADE

A materialidade é fundamental como tema na arquitectura, uma vez que podemos associar componentes estéticas, estruturais, morfológicas e históricas, e expressá-las num determinado padrão, cor, textura e forma. Isto, sugere diferentes abordagens de intervenção, consoante as diferentes funções, características e abundância dos materiais.

Fonte: A cor e a natureza como metáforas na poética da materialidade, 2007: p. 2

Fonte: Arquitectura Popular em Portugal, 1960: p. 223



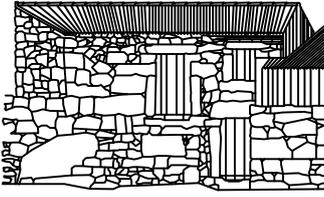
MATERIAIS

O solo da Cova da Beira é maioritariamente granítico, sendo este material o que mais se utilizou, sobretudo nas construções das habitações tradicionais (visível nas suas paredes, escadas, pavimentos, pátios e muros).

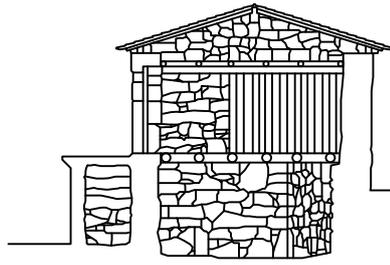
O xisto, não utilizado com tanta frequência como o granito, era aplicado normalmente em junta a seco, ou seja, sem uso de argamassas e sem reboco. Utilizou-se nas paredes (quase na sua forma natural de extração), podendo também ser usado sob forma de pequenas lajes, colocadas nos telhados como suporte. Normalmente, nos casos de paredes em alvenaria de xisto, nas ombreiras, padieiras e aventais eram utilizados o granito e a madeira de pinho, como elementos estruturais. No entanto o granito sendo mais resistente imperou como sistema estrutural.

Nas zonas a sudoeste da cidade do Fundão, onde o pinheiro surge com maior frequência que o carvalho, extrai-se o pinho, sendo ele utilizado num dos elementos principais da arquitetura beirã. Em casas mais abastadas a totalidade dos pavimentos é revestida a madeira e o suporte das telhas em vigas do mesmo material.

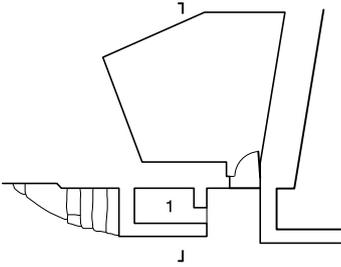
Fonte: Arquitectura Popular em Portugal, 1960



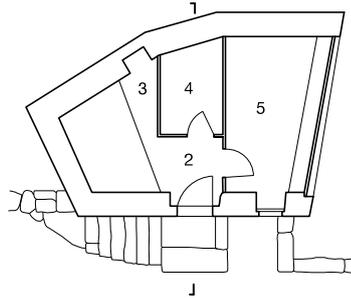
Alçado



Corte



R/C



Piso 1

- 1 - Curral
- 2 - Entrada
- 3 - Cozinha
- 4 - Alcova
- 5 - Quarto

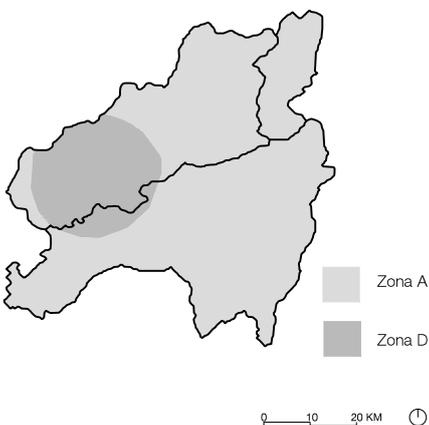


Habitacões Tradicionais da Zona A (Lousã)



Fábio Tabanika

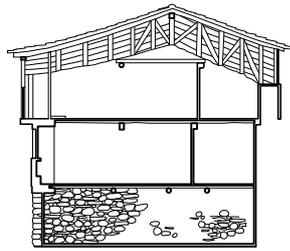
TIPOLOGIAS



No inquérito à Arquitectura Popular em Portugal de 1960, elaborado por Francisco Keil do Amaral, José Huertas Lobo e João José Malato, considera-se a divisão regional das beiras em zonas. No contexto da Cova da Beira foram definidas diferentes tipologias de habitação tradicional.

Na zona A onde os solos são graníticos e xistosos, a habitação caracteriza-se maioritariamente por dois pisos em que o térreo se destina aos animais e às alfaias agrícolas, sendo o segundo destinado aos proprietários. O acesso a este piso é feito por uma escada exterior em pedra e no seu interior predomina a ausência de grandes vãos e chaminés, tornando-o escuro e desconfortável, onde a lareira (feita no chão) era o ponto de reunião e conforto da família. Genéricamente as casas dispunham de um pátio ou curral.

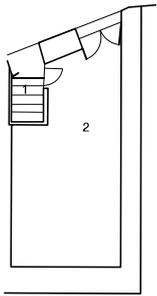
Fonte: Arquitectura Popular em Portugal, 1960



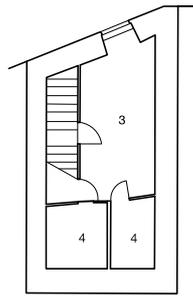
Corte



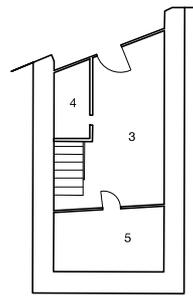
Alçado



R/C



Piso 1



Piso 2

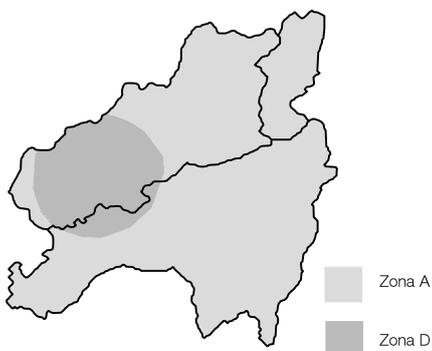
- 1 - Entrada
- 2 - Arrecadação
- 3 - Sala Comum
- 4 - Alcovas
- 5 - Cozinha



Habituação Tradicional reabilitada da Zona D (Janeiro de Cima)



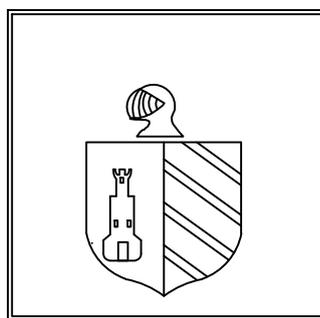
Fabio Tabanika



Na zona D encontram-se habitações de três pisos. O térreo reservado ao gado, alfaias e arrecadação, o segundo e terceiro para habitação, os quais estão ligados interiormente por uma escada de madeira. Na utilização dos materiais destaca-se o calhau rolado em paredes, interligados com pedaços de xisto e argamassas de barro vermelho. A cobertura em telha, de canudo, é suportada por asnas de madeira.

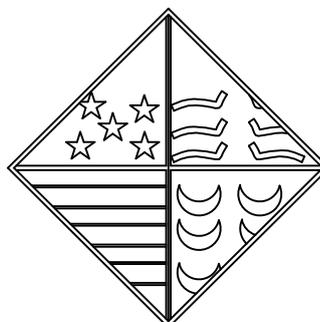
Assim, fruto das imposições do meio e da materialidade imposta, os traços arquitectónicos comuns nas habitações da Beira Baixa são, a simplicidade dos volumes, um geometrismo elementar, grande robustez, um assentamento pesado e permanente com a terra, ausência de ornamentos e predominância da horizontalidade.

Solar Tudela Castilho, Fundão



Brasão da Família Tudela Castilho

Solar dos Gamboas, Castelo Novo



Brasão da Família Gamboa

SOLARES

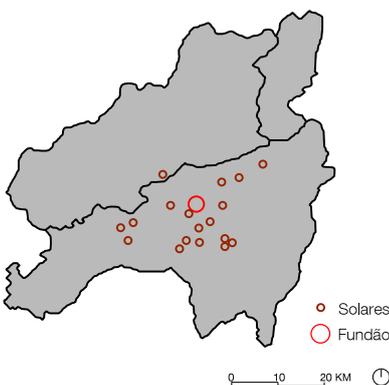
O Solar é uma tipologia residencial, arquitectónica que se caracterizou por ser uma residência principal, onde os proprietários de uma propriedade rural habitavam. Estes poderiam situar-se no centro da propriedade, ou próximo de uma estrada ou caminho, para ostentar e evidenciar a sua riqueza e nobreza.

Contextualizando com a região em estudo, nos séculos XVII, XVIII e XIX, deu-se a grande expansão de solares em quase todo o território Beirão.

Estas habitações nobres, revelavam grande atenção quanto à sua imponência, em detrimento de uma boa orientação e conforto. Exemplo disso são as fachadas principais (sempre voltadas para a rua) reveladoras de grande cuidado no desenho e nos ornamentos, nomeadamente na aplicação do seu brasão, contrastando com as fachadas restantes sem qualquer interesse ou desenho arquitectónico.

No seu interior há uma desproporção entre o tamanho e aparato dos salões, em comparação com a simplicidade dos quartos e as zonas de serviços. Nas zonas destinadas aos serviços e às cozinhas é comum a ausência de conforto e de cuidados estéticos.

Ambos os exemplos apresentados assentam em planta rectangular, de carácter longitudinal, impera a horizontalidade e a grande contenção nos ornamentos. Os elementos de maior destaque são os brasões de família e a própria materialidade do edifício, em que o granito lhe confere uma carácter sóbrio e robusto.



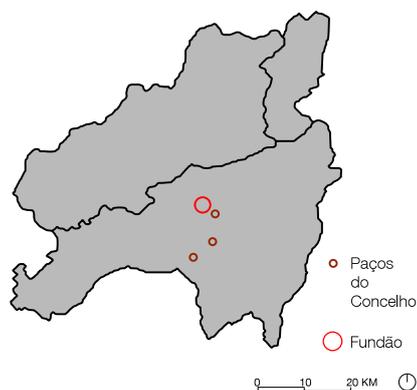
Câmara Municipal do Fundão



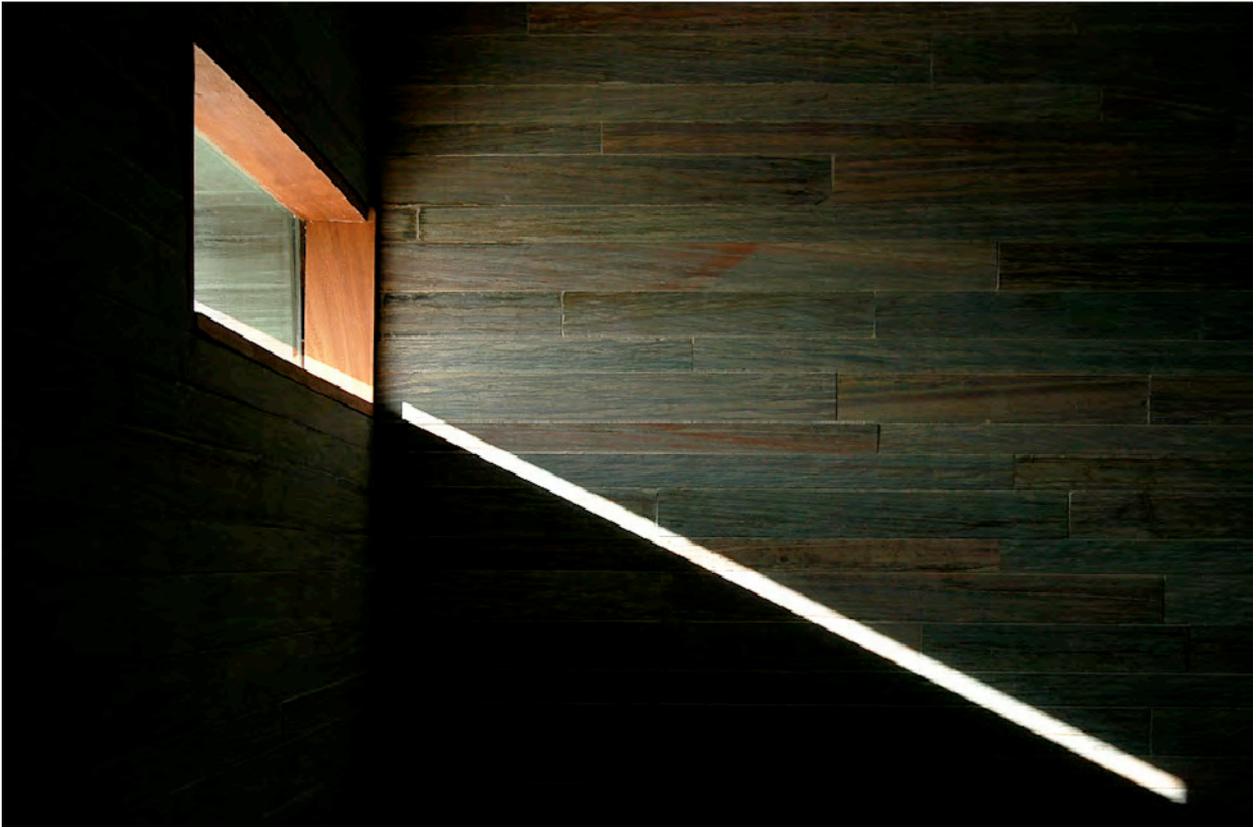
PAÇOS DO CONCELHO

Em meados do sec.XIX, o termo “Paços do Concelho”, não era utilizado nos meios mais pequenos, mas sim “Casa da Câmara”, para designar a sede e à administração municipal, dado que a maioria destes serviços estavam instalados em pequenos edifícios, pouco maiores que uma casa de habitação.

“Paços do Concelho” era utilizado para designar sedes municipais de cidades com maior importância, as quais estavam instaladas em edifícios maiores e mais imponentes. É o caso dos Paços do Concelho do Fundão (antiga fábrica Real de Lanifícios em 1788), actual câmara municipal. Em 1915-1916 o edifício industrial foi adaptado às funções de câmara municipal, nas quais lhe foi acrescentado um piso. Deste modo o edifício assenta numa planta rectangular, com uma volumetria simples e disposição horizontal. Apresenta três pisos, com cobertura em telha, e grande simetria das fachadas.



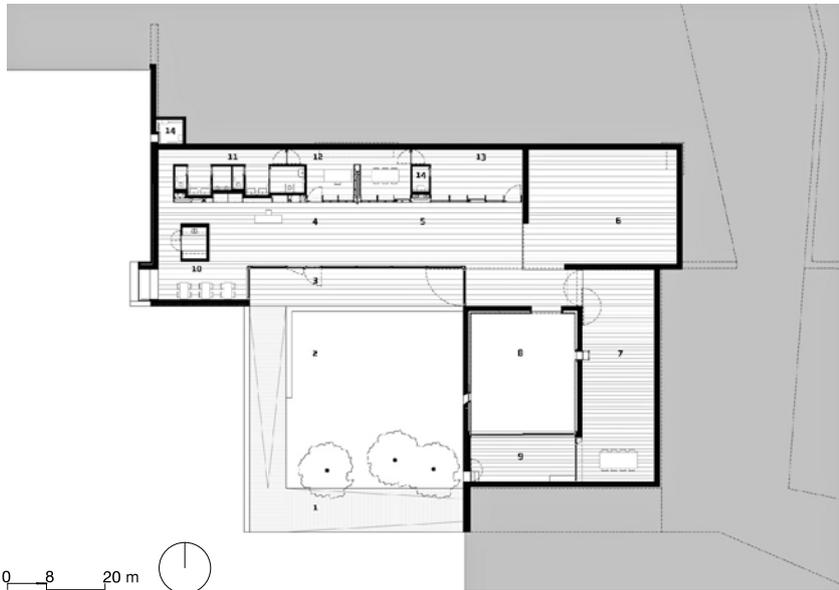
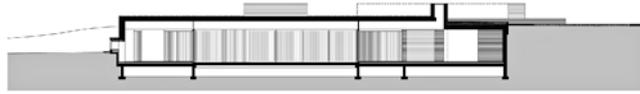
“Na fachada principal dispõe um alpendre em granito, definido por arcos plenos, cujo terraço forma uma varanda defendida por uma balaustrada granítica. Para essa varanda abre-se uma porta com um frontão interrompido. No primeiro andar, dispõem-se janelas de sacada com frontões triangulares. O último piso, de construção novecentista, é rasgado por vãos de sacada com diferentes remates - frontão semicircular na janela central, cornijas e frontões interrompidos com enrolamento nas restantes. A empena triangular do centro da frontaria termina num campanário, para aqui trazido em 1916 do Convento de Santo António.”





Pedro Pacheco e Marie Clément

Museu da Luz
Aldeia da Luz, Mourão, Portugal
Projecto, 2003



CONTEMPORANEIDADE

O modo como o Homem constrói e aplica os materiais, é consequência de uma Cultura, e recorrente necessidade de se expressar. Desta maneira, a materialidade de uma obra construída traz-nos à memória uma variedade de sensações, que podem apelar aos cinco sentidos. Assim, e aliando à memória do passado, uma determinada textura, cor ou temperatura de um material, podem despoletar um leque de sensações. Conjugadas com uma nova forma de aplicação dos materiais, podem conferir à obra arquitectónica uma nova unidade harmoniosa, em que a beleza. Na sua essência, os materiais mantêm-se os mesmos, mas com novos métodos de utilização e aplicação, em que o importante a reter é a re-interpretação de como os vivemos.

Os exemplos escolhidos dessa mesma re-interpretação, atenuando questões conceptuais, culturais, sociais e históricas. De referir, que ao contrário do passado, em que a pedra se assumia como base estrutural do edifício, nestes mesmos exemplos ela assume-se como "revestimento".

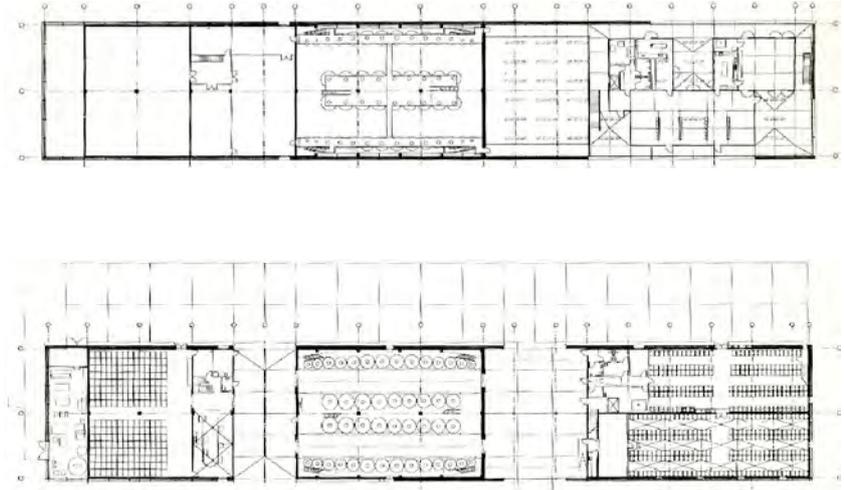
No primeiro exemplo dado, o Museu da Luz, da autoria do arquitecto Pedro Pacheco e Marie Clément, reflecte uma interpretação das velhas memórias da antiga aldeia com as alterações ocorridas no território devido à construção da barragem do Alqueva. Neste caso, trata-se particularmente da construção em xisto, (característica típica na região), em que toda a materialidade do edifício se contextualiza de acordo com o passado construído.





Herzog & de Meuron

Adega Dominus
Yountville, California, USA
Projecto 1995



Fonte: Adegas Contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do eno-arquitecturismo, p.37

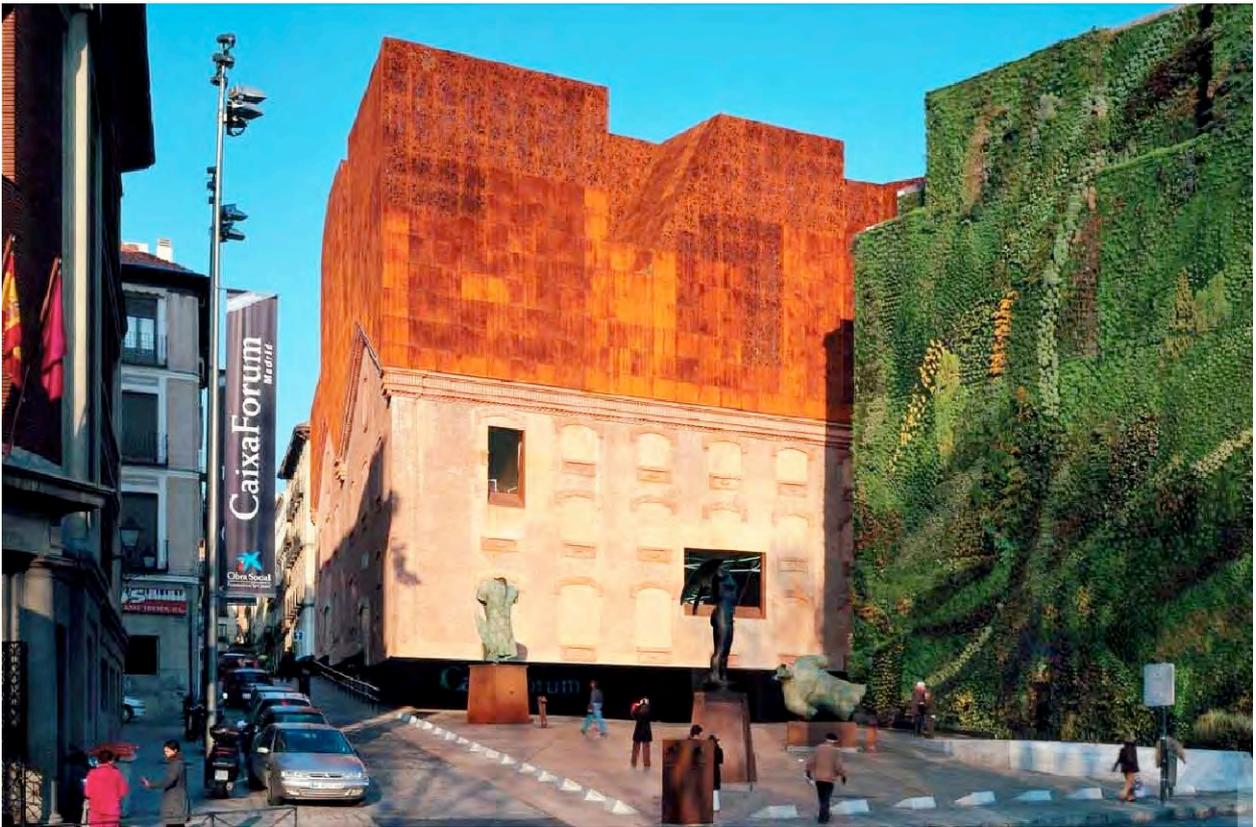


A adega em Yountville na Califórnia, da dupla de arquitectos Herzog e de Meuron, entra de encontro com a re-interpretação dos materiais, num modelo arquitectónico emblemático e de valor cultural. Pelos costumes da Cova da Beira pode-se aliar numa tipologia de carácter industrial a utilização de materiais típicos dessa mesma região.

Este projecto utiliza uma diferente forma de aplicação do granito, e todo o conceito estrutural surge a partir da ideia de gabiões (“gaiolas de arame contendo pedras usadas para travar as terras junto ds estradas”)⁽¹⁾, nos quais a pedra re-utilizada é empilhada permitindo alguma permeabilidade e conseqüente passagem da luz.

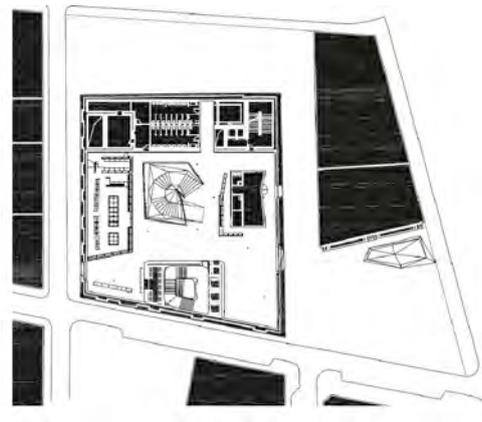
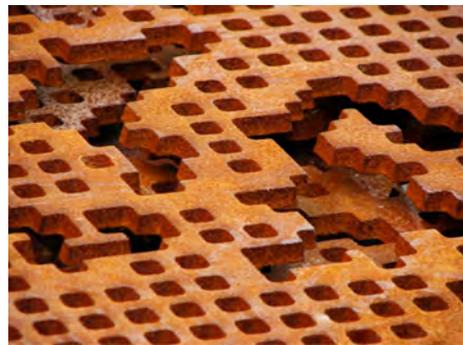
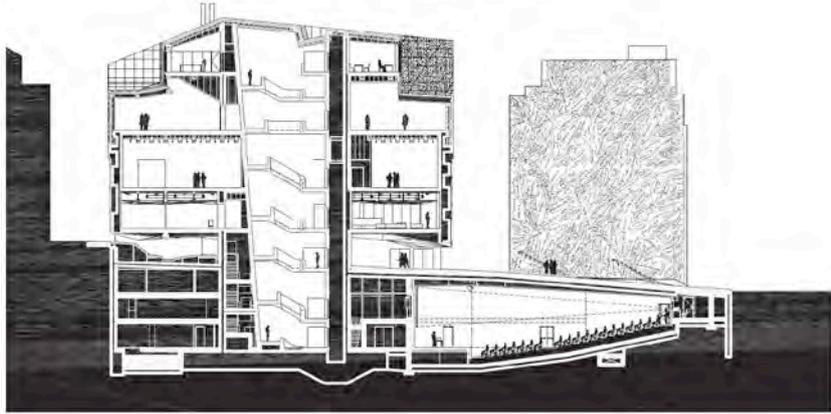
O que se verifica na aplicação da pedra na arquitectura na região da Cova de Beira é o assentamento de lajes paralelepédicas de granito, as quais não permitindo qualquer permeabilidade e conseqüente relação interior/exterior lhe confere um carácter robusto.

A⁽¹⁾ Cit. por MARGARIDO, Raquel- Adegas Contemporâneas, um novo discurso na arquitectura vernacular ou o boom do eno-arquitecturismo, p.38



Herzog & de Meuron

Caixa Forum Madrid
Madrid, Espanha
Projecto, 2007



0 12 24 m



Fonte: Caixa Forum a Madrid, Espanha,
Progetti: p. 35/36

A Caixa Forum igualmente dos arquitectos Herzog & de Meuron é um bom exemplo no contraste das materialidades empregues. Os materiais foram escolhidos com o intuito de dar uma continuidade à estrutura industrial existente. Deste modo o aspecto perfurado e enferrujado do aço CorTen na cobertura consegue transmitir de forma clara essa intenção.

Este jogo de materiais também se prolonga a áreas interiores, caso da aplicação de carvalho em algumas paredes e chão, bem como a utilização do aço inoxidável nas escadas da entrada principal.

“O edifício é encarado como um restauro da Central, mas analisado demonstra-se profundamente estruturado e alterado, mantendo só a “casca” da Central Eléctrica, pode-se caracterizar então como uma procura de texturas que demarca a cultura, memória e uma época do antigo edifício, evidenciam uma superfície como uma “pele” ou “identidade” antiga que cobre uma estrutura. “

Cit. por MENDONÇA, Angela - Office in progress: Herzog & de Meuron, 2011, p.125

ABAIXO OS
LATIFUNDIOS



COOPERATIVISMO

A cooperativa é uma associação de pessoas que, através da cooperação e entreatajuda, se juntam para satisfazer necessidades comuns. Administram uma empresa em conjunto e democraticamente segundo os princípios cooperativos que instituem a adesão livre e voluntária e a imparcialidade ideológica, onde os associados detêm poder de voto igualitário e beneficiam de um bónus proporcional às suas operações¹. O espírito de cooperação é um comportamento intrínseco às comunidades humanas que nelas permanece desde as sociedades mais remotas.

O cooperativismo moderno surge na sociedade inglesa do século XIX, que vivia sob o impacto das transformações decorrentes da Revolução Industrial no trabalho. A evolução tecnológica modifica a produção e conseqüentemente os desajustes sociais. Os pequenos comerciantes tornam-se economicamente débeis e recorrem a estratégias e cooperação.

As cooperativas desenvolvem-se em torno de características próprias fundamentadas em valores humanos procurando soluções para problemas que, de forma individual, apresentariam sérias dificuldades de resolução.

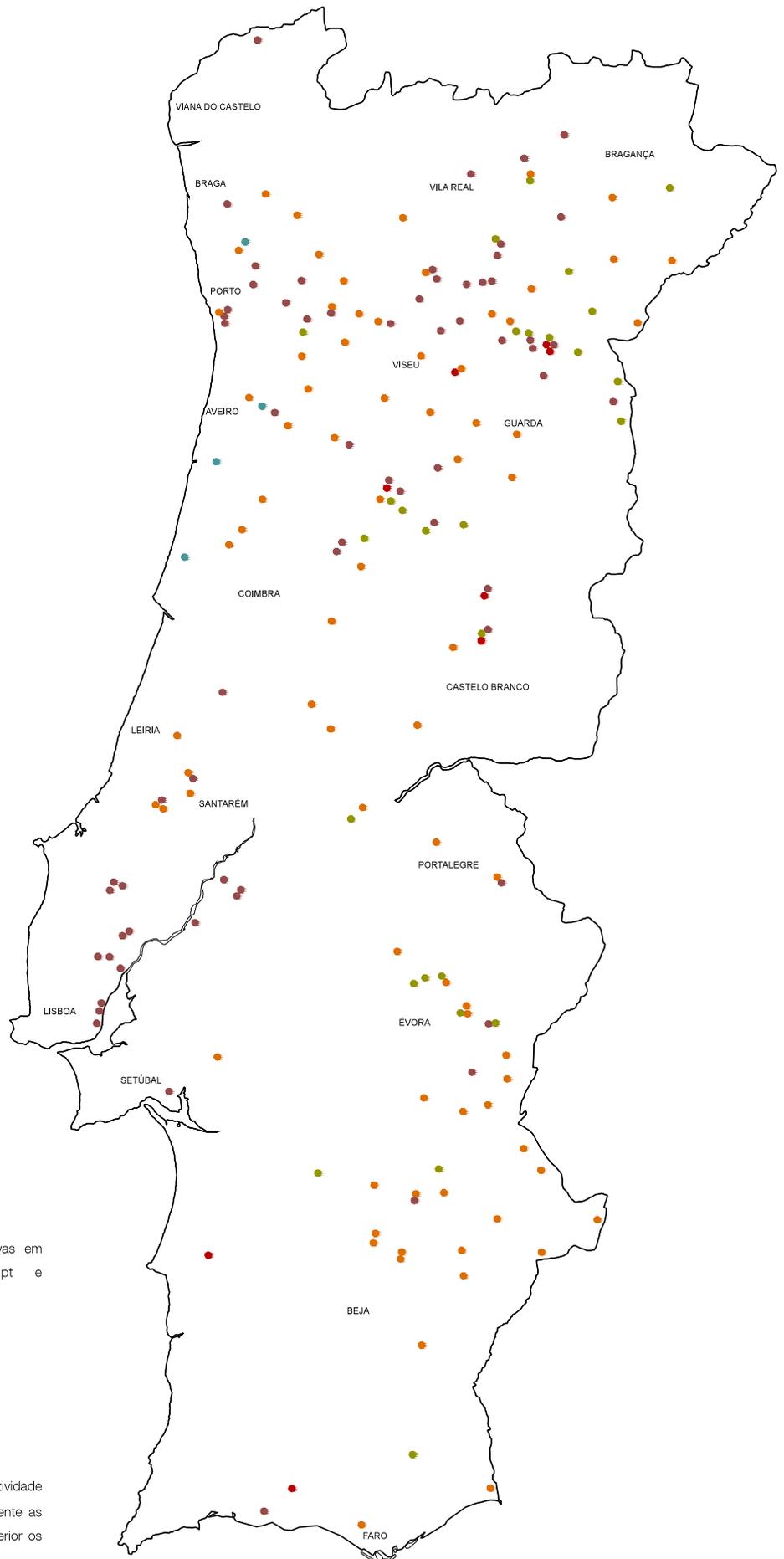
Hoje, o objectivo da cooperativa é orientado no sentido de facilitar e melhorar as condições que os associados dispõem para a exploração, conseguindo comprar com maior facilidade, melhorar a qualidade dos produtos e comercializar em condições mais adequadas.

Em Portugal teve o seu desenvolvimento no início do séc. XIX. Ao contrário do que seria de esperar surge numa época em que os efeitos da Revolução Industrial, momento de transição dos métodos de produção artesanal para a produção mecânica, eram mínimos em Portugal. Sempre subvalorizado durante o poder ditatorial, o cooperativismo agrícola resistiu ao controle das autoridades, onde os operários agrícolas eram poucos; mal pagos e submetidos a condições desfavoráveis pelo latifundiário. Após o 25 de Abril de 1974 alteram-se as relações sociais, assiste-se à Reforma Agrária e consecutivamente a distribuição das terras a associações de trabalhadores. Mais de 1M de hectares são ocupados decompondo-se em cerca de 500 propriedades coletivas dirigidas por trabalhadores rurais. A conquista da liberdade permitiu a emancipação das cooperativas aumentando o seu número por todo o país restituindo os baldios às populações e desenvolvendo-se o associativismo.

Cooperativa s.f. (De cooperativo). Econ. Associação que exerce uma determinada actividade económica com o intuito de beneficiar os seus associados, libertando-os dos encargos relativos a intermediários e repartindo com eles os lucros; Sede de uma sociedade que trabalha em regime cooperativo.

Cooperativismo s.m. (De cooperativo + suf. -ismo). Econ. Doutrina que visa um sistema social mais equitativo e uma mais justa repartição, atribuindo um papel de relevo às organizações colectivas, às cooperativas e assentando tal reforma na promoção de um mecanismo não lucrativo de produção e de distribuição.

¹Baseado na definição da declaração sobre a identidade cooperativa pela Aliança Cooperativa Internacional (ACI) - 1995.



Recolha de dados relativamente às cooperativas activas em território nacional com base em Agroportal.pt e Porta Nacional.com.pt

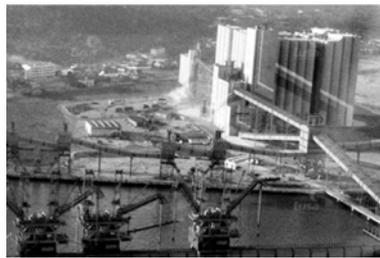
- Lagares
- Lactiçínios
- Hortofrutícolas
- Adegas
- Outras Cooperativas do Sector Agrícola

É possível analisar, consoante a região, que tipo de actividade agrícola se desenvolve, sendo no litoral predominantemente as vinhas, daí o maior número de adegas, enquanto no interior os outros sectores são mais predominantes.

PORTUGAL

	1929	12		175				178					950	
Evolução do movimento cooperativo	1974	401		193	132			40		10			365	
	AGRICOLA	ARTESANATO	COMERCIALIZAÇÃO	CONSUMO	CRÉDITO	CULTURA	ENSINO	HABITAÇÃO	PESCAS	PRODUÇÃO	SERVIÇOS	SOLIDARIEDADE	UNIÕES	
Universo cooperativo Português 2009														
Fonte: Conta Satélite da Economia Social – Instituto Nacional de Estatística														
Aveiro	24	1		1	12	6	4	7		2	12	12	2	83
Beja	30			8	5	3	3	3			7	3	1	63
Braga	20			4	2	19	8	8			50	26		138
Bragança	30		1		3	1	1				3		1	40
Castelo Branco	69	1	3	1	4	3	3	1		2	5	1		93
Coimbra	31	3	4	2	7	6	5	10	3		18	4	2	95
Évora	39	4	1	25	5	8		10		1	11	8	2	115
Faro	44	1	2	2	4	6	4	30	3		31	6	3	136
Guarda	35			3	1	4	1	3			3	1	2	53
Leiria	41	2	5	2	8	12	1	2		2	10	10		97
Lisboa	38	3	14	22	12	55	40	179	1	1	129	50	19	578
Portalegre	25			2	4	1	1	6			4			43
Porto	22	3	6	5	5	40	26	70		7	43	27	15	271
Santarém	68	2	1	3	9	5	1	8	1	4	19	9	1	131
Setúbal	22	1	1	7	3	18	5	34	1	2	28	20	3	145
Viana Castelo	13	3			1	5	3	4	1	14	4	1		49
Vila Real	32	2			1	9	1	9			5	3	2	64
Viseu	56	7		4	6	5	3	3		1	8	3	3	100
R.A. Açores	43	4	1	9	1	5	1	2		3		4	6	79
R.A. Madeira	3	1	3	1				6	1	1	1			17
	685	38	42	101	93	211	111	395	11	40	391	144	62	2390

Após a conclusão deste quadro percebemos que a maioria das instituições cooperativas em Portugal pertencem ao sector agrícola.



Silos Epac na Trafaria



Adega Cooperativa da Covilhã



Silos Epac em Beja



Adega Cooperativa da Covilhã



Silos EPAC em Cuba



Adega Cooperativa do Fundão



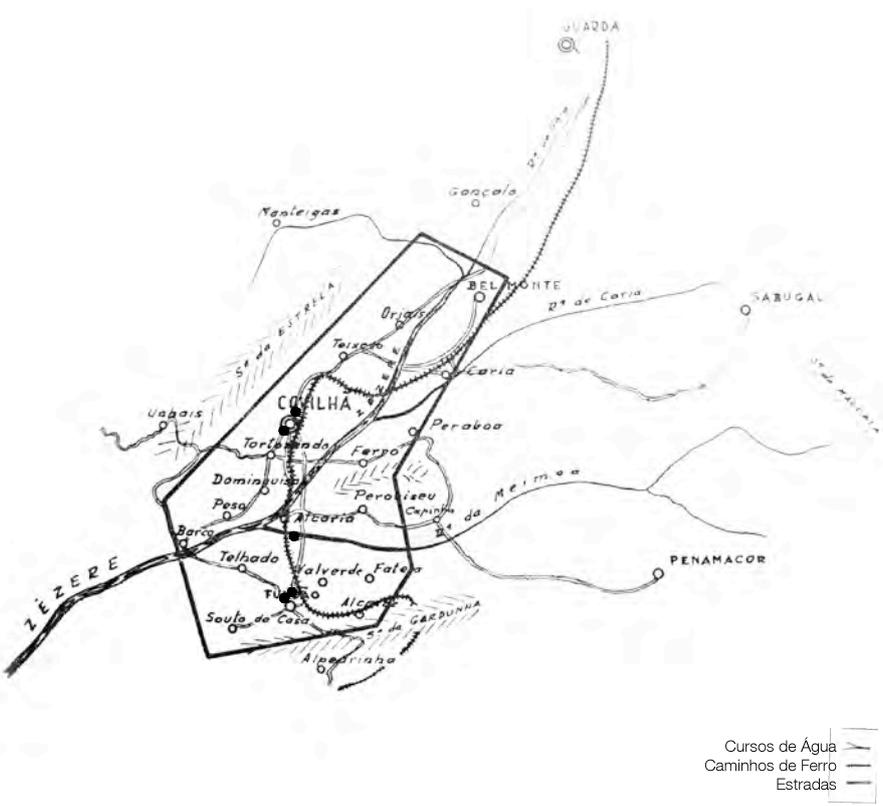
Adega Cooperativa do Fundão



Cooperativa Agrícola dos Fruticultores da Cova a Beira



Cooperativa Cerfundão



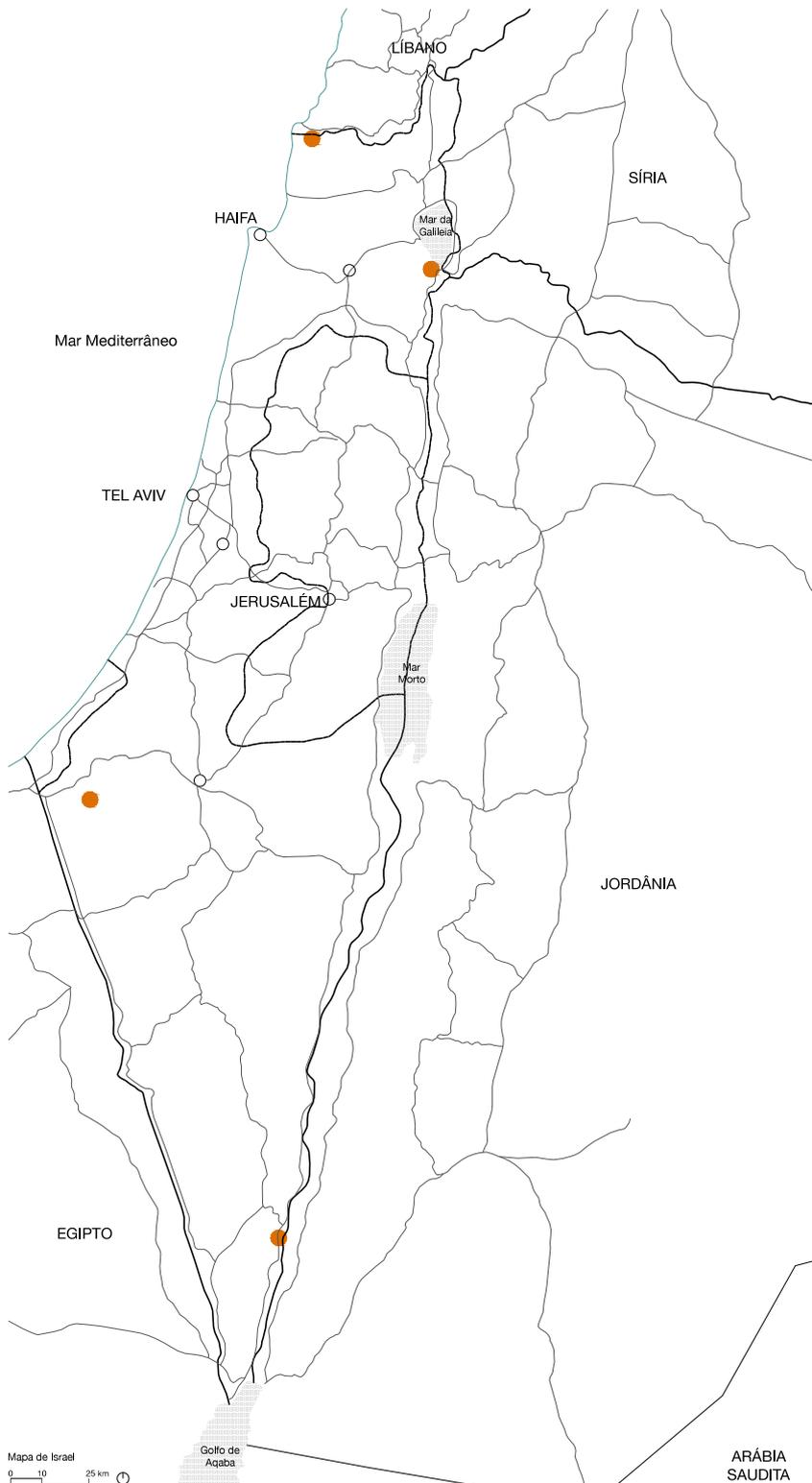
Necessidade de delimitação oficial do Território da Cova a Beira

COVA DA BEIRA

Utilizando dados da Junta Nacional de Vinhos (Adegas Cooperativas) e o respetivo plano de 1952, assim como informações retiradas em levantamentos existentes sobre cooperativas, é possível comparar a relação quantitativa regional ao longo dos anos com a própria necessidade social cooperativista. No caso específico da Cova da Beira, a influência territorial das cooperativas locais, reflecte-se na inevitável utilização dos espaços ao longo dos anos, mantendo-se o uso dos edifícios do última metade do século XX, e em casos muito pontuais o aumento mínimo do número de cooperativas na região. É notável regiões como o oeste nacional, onde predomina o sector cooperativista, impulsionado pela grande facilidade de comunicação e distribuição do produto no mercado. Investidores do sector discutem o aumento de cooperativas para a zona quando repensadas as potências económicas no seio do mercado de cada pólo produtor, associando-se esse aumento ao abandono de espaços ou a inutilização de partes dos edifícios anteriormente especializados para tal e às capacidades de produção pela área agrícola existente.

No decorrer desta investigação, questionamos o actual conceito de cooperativa, tentando realizar uma reflexão crítica sobre as novas variáveis culturais, económicas, arquitectónicas que possam promover um novo programa de cooperativa, agora mais aberto e plural a todos.

Ilustram-se na página anterior referências que abordam uma reflexão sobre a origem do cooperativismo nas comunidades humanas e de que forma se desenvolveu este conceito, paralelamente à evolução socio-económica e histórico-cultural das comunidades, até à actualidade. "A finalidade destas associações não é a obtenção de lucros para elas próprias, nem sequer de excedentes a retomar aos associados, mas tão-somente a de estes conseguirem para si mesmo crédito mais fácil e outorgado sob condições mais favoráveis do que se agissem a título individual." Henrique de Barros - COOPERAÇÃO AGRÍCOLA, livros horizonte, Lisboa, 1979; p.200



Kibbutz Hanita: Norte de Israel.
 Ano de fundação: 1938.
 Culturas: banana, citrinos e cereais.
 Área: Cerca de 50 hectares.
 População: 500 habitantes em 2011.



Kibbutz Degania Alef: Sul do Mar da Galileia
 Ano de fundação: 1910.
 Culturas: trigo, cevada, aveia, milho, sogro, bananas, abacates, tâmaras.
 Área: cerca de 63 hectares.
 População: 520 habitantes.



Kibbutz Magen: Noroeste do deserto Negev.
 Ano de fundação: 1949.
 Culturas: batatas, amendoins, trigo, cenouras.
 Área: cerca de 40 hectares.
 População: 480 habitantes em 2006.



Kibbutz Grofit: Sul de Israel.
 Ano de fundação: 1963.
 Culturas: melões, melancias, vegetais.
 Área: cerca de 40 hectares.
 População: 350 habitantes em 2011.

OUTROS CONTEXTOS

Desde o surgimento da primeira cooperativa, esta de consumo, em 1844, foram vários os países a aderir a este movimento. Tal adesão possibilitou a criação da entidade ACI (Aliança Cooperativa Internacional) em 1895. As tipologias e as culturas diversificavam consoante as condições climáticas e territoriais de cada país, mantendo a base ideológica. Dentro desta temática destacam-se as fazendas colectivas da ex-União Soviética (1928), as fazendas agrícolas da República Popular da China (1949) e no Médio Oriente, em Israel, surgiu em 1909 o primeiro *Kibutz*, por Zichron Yaakov, com a intenção de criar uma colectividade agrícola.

Kibutz (קיבוץ) - "reunião", "agrupamento".

"O *Kibutz* tem uma existência contínua de mais de 60 anos e podem encontrar-se *kibutzim* de todas as idades por todo o território israelita. (...) Isto levou o *kibutz* a ter um aspecto estável e permanente em contraste com o seu carácter experimental."¹

Os *kibutzim* surgem como resposta à salvação de judeus refugiados, que emigraram para a Palestina criando aí uma nação judaica. As ideologias de um *kibutz* são as mesmas de uma cooperativa, fomentam o companheirismo, democracia e igualdade. O trabalho dentro destas comunidades, agrícola aquando do seu surgimento, é colectivo, não existindo hierarquia entre os seus integrantes.

É notória a evolução sentida dentro de um *kibutz*, pois quando a produtividade agrícola começou a ser excedente, surgiu a necessidade da inserção de fábricas para outros fins produtivos, acompanhando o progresso tecnológico, demonstrando os constantes ajustes, mantendo-se fiel aos seus princípios. Os *kibutzim* são então compostos por habitações, fábricas e campos agrícolas, sendo aos mesmos associados outros tipos de programas, tais como museus e hotéis. Segundo o texto "*Viver ou não viver num kibutz*"² de Tiago Pimentel, em 2011 existiam 270 comunidades activas em Israel.

¹ Os Kibbutzim, INSCOOP, 1978.

² Pimentel, Tiago (2011), "Viver ou não viver num kibutz". Público, 26 de Outubro.



FUNÇÕES ARQUITECTÓNICAS

A questão do tema “programa” surge pela necessidade do Homem de organizar o espaço em que vive de acordo com a sua função. O espaço, numa reunião intemporal com o Homem, nasce, adapta-se ou modifica-se conforme as suas necessidades. Sendo o principal propósito do programa, em Arquitetura, a organização do espaço, transforma-se também num dos principais determinantes do projecto, organizando diferenciadamente cada tipologia. Afasta-se assim, da qualidade geral do objeto arquitetónico, reunindo um conjunto de informações quantitativas.

Com base neste princípio e aproximando a pesquisa às necessidades destes lugar, a Cova da Beira, foram escolhidos como casos de estudo: Cooperativas, Adegas, Lagares, Mercados, Centros Interpretativos, edifícios de uso turísticos e escolas de hotelaria, com o objetivo de um melhor entendimento de cada tipologia, onde estaria incluída a organização programática de cada uma, as suas necessidades específicas e a possibilidade de alteração de uso.

Os espaços necessários a cada tipologia derivam da resposta às necessidades específicas dadas pelo programa, sendo facilmente visualizadas através de organigramas, nos quais são identificáveis não só as escalas dos espaços necessários, como a organização entre os mesmos e os diferentes tipos de circulação. Estes organigramas facilitam ainda a comparação entre programas, a forma como estes se podem cruzar ou como espaços com diferentes programas se podem adaptar a novas funções.

Tendo em conta, as condicionantes que obrigam à alteração do uso do objecto arquitectónico, há a possibilidade de reaproveitar a infra-estrutura inicial, readaptando-a e atribuindo-lhe uma nova função. Outro modo de adaptação do espaço original será a adição de espaços programáticos, onde a necessidade de revitalização de espaços com público específico se dinamizam e tornam mais apelativos.

Alguns dos espaços, analisados, nascem e mantêm-se pela existência de um produto, onde a produção e venda em grande quantidade podem funcionar como impulso não só económico como de divulgação regional.

A Cova da Beira, como lugar de grande produção agrícola, pode introduzir no fenómeno do abandono agro-alimentar, a possibilidade de adaptação de infra-estruturas com deficiente funcionamento, com espaços que as complementem, dinamizem e divulguem, para que não seja desmerecida a identidade deste local.



PRODUTO COMO UM USO



Termas de Pedras Salgadas, Chaves - água



Caves Ferreira, Gaia - vinho



Quinta do Crasto, Régua - vinho



Fábrica de Chá Gorreana, Açores - chá



ADIÇÃO DE NOVO USO



Palácio de Cristal, Porto - Biblioteca



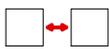
Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo,
Santa Maria da Feira - Hotel rural



Farol de Santa Marta, Cascais - Museu



Mercado de Gado, Ponte de Lima - Zona de
convívio

 USO COMPLEMENTAR



Centro de interpretação da gruta do Escoural, Montemor-o-Novo



Núcleo arqueológico do Castelo de São Jorge, Lisboa



Centro de Monitorização e Investigação das Furnas, Açores



Centro de Interpretação Miróbriga, Santiago do Cacém

 ADAPÇÃO A NOVO USO



Fábrica de Moagem _ Casa do Engenho e das Artes, Fundão



Fábrica de Chapéus _ Museu de Chapelaria, São João da Madeira



Mosteiro de Santa Maria do Bouro _ Pousada Santa Maria do Bouro, Amares



Fábrica de Massa Leões _ Escola das Artes, Évora

COOPERATIVAS

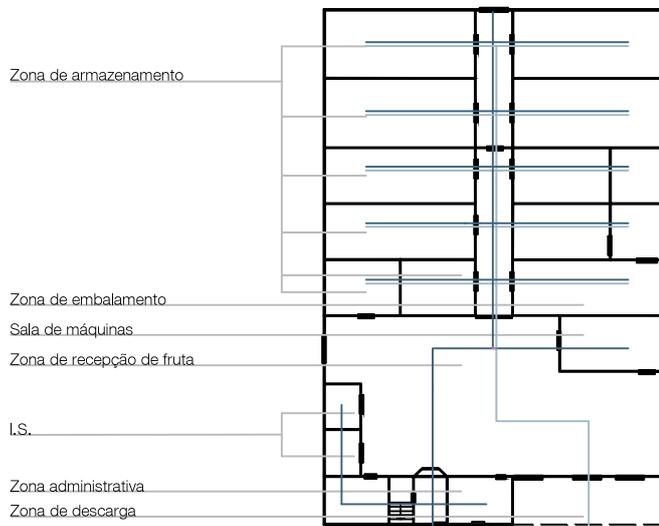




COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS FRUTICULTORES DA COVA DA BEIRA, CRL

Fruta

Castelo Branco, Portugal
1972
(Autor desconhecido)



10m

Planta piso térreo

Na Cova da Beira, a Cooperativa Agrícola dos Fruticultores, encontra-se implantada na sua zona industrial.

Sendo usada para recolha de vários frutos, encontra-se funcionalmente adequada às necessidades sazonais de conservação, armazenamento, promoção e comercialização dos produtos agrícolas que ali dão entrada diariamente.

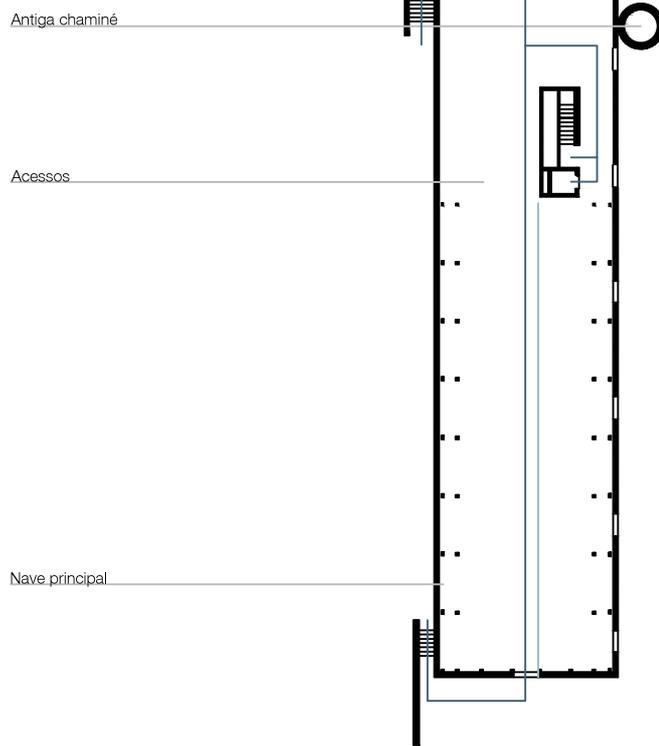


Fonte: Cairina Gonçalves e Sofia Alves



ADAPTAÇÃO DA COOPERATIVA AGRÍCOLA OBRERA MATARONENSE

Barcelona, Espanha
1885 - Projecto inicial
2010 - Projecto de reabilitação
Manuel Brullet Tena y Alfonso de Luna Colldefors, Arquitectos



10m

Planta piso térreo

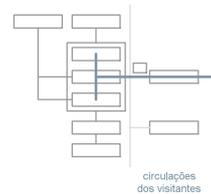
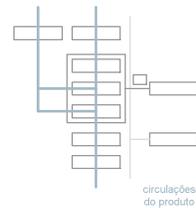
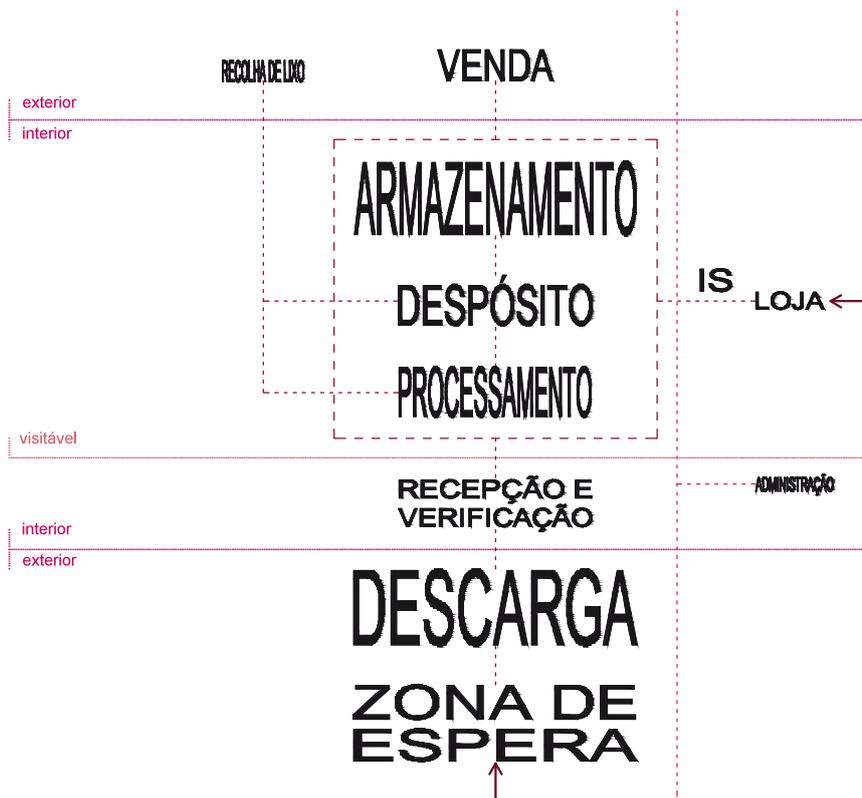
A cooperativa de Mataró era um antigo armazém fabril e foi uma das primeiras obras do arquitecto Antoni Gaudí, onde utilizou pela primeira vez arcos parabólicos como elemento estrutural.

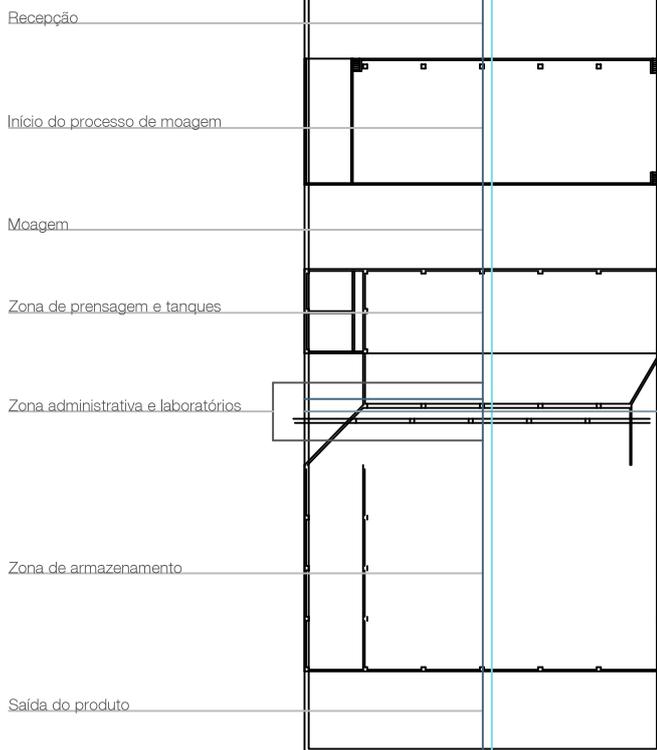
A sua remodelação pretende dar novos usos ao edifício e melhorar o seu desempenho ambiental. Actualmente é a sede do Museu de Arte Contemporânea da Catalunha o que demonstra a adaptabilidade do edifício original.



Fonte: <http://www.brulletedeluna.com/index.php/projects/edificis-culturals/136-reforma-de-la-nau-gaudi.html>

ADEGAS / LAGARES





Planta piso térreo

LAGAR OLIVEIRA DA SERRA

Azeite

Ferreira do Alentejo, Portugal

2010

Ricardo Bak Gordon

Implantado no meio de um olival, o novo edifício do Lagar, tem como principal objectivo responder de modo eficaz às exigências da produção de azeite bem como integrar-se delicadamente na paisagem, encontra-se desenhado de acordo com o processo de transformação da azeitona, entrando esta pelo topo norte e saindo já transformada no topo sul.

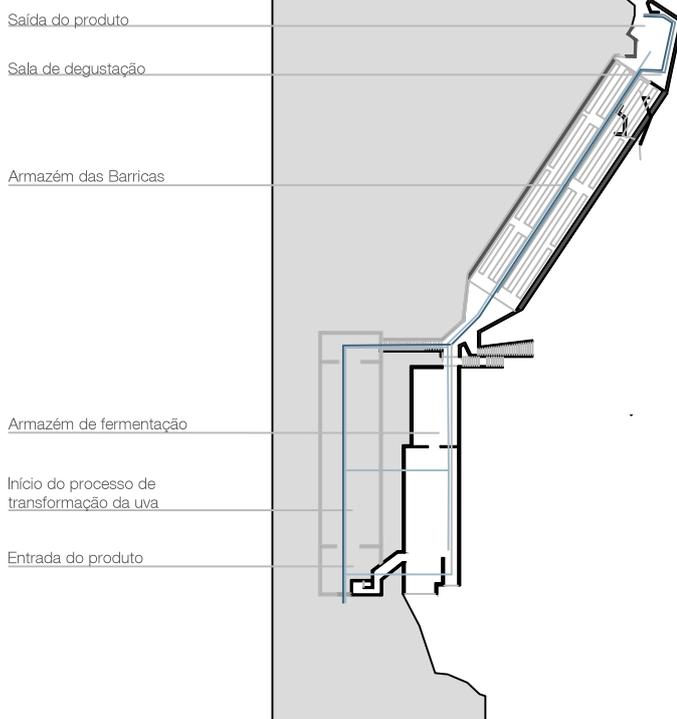
É facilmente identificável 24h por dia tanto pelo sua presença volumétrica no território como pela luz/cor utilizada durante a noite.



Fonte : <http://www.archdaily.com.br/01-18355/marmelo-mil-bak-gordon-arquitectos>



0 10m



Planta piso térreo

QUINTA DO VALLADO

Adega

Peso da Régua, Portugal

2010

Guedes + DeCampos

Localizada na encosta das vinhas da Quinta do Vallado, esta adega foi projectada para funcionar por gravidade, o que obrigou a um grande entendimento de todo o processo de produção do vinho.

Composta por três edifícios, armazém de fermentação, armazém de barricas e recepção. Os volumes encontram-se integrados no terreno mas afirmando a sua natureza artificial. Este edificado foi construído para complementar a antiga adega.

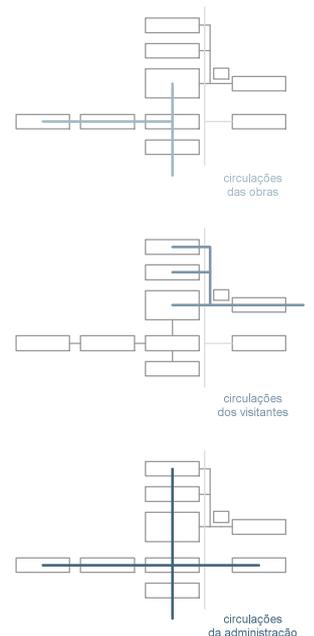


Fonte : <http://ultimasreportagens.com/>



0 10m

CENTROS INTERPRETATIVOS

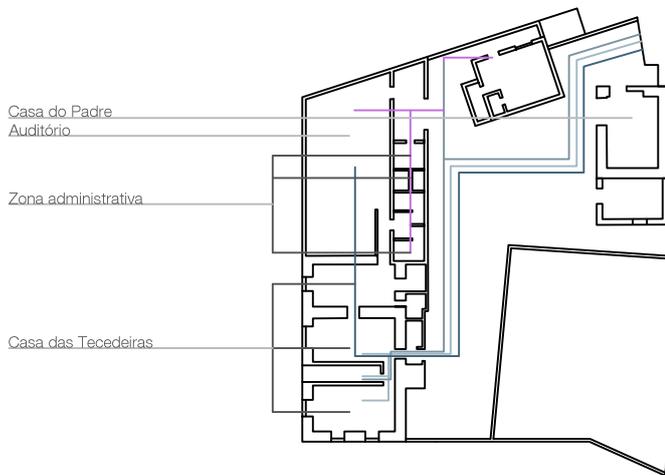




CASA DAS TECEDERAS

Centro Interpretativo

Fundão, Portugal
1966 - Projecto inicial
2013 - Projecto de reabilitação
Câmara Municipal do Fundão



A Casa das Tecedeiras surge da reabilitação do Centro Paroquial, onde se encontrava a Casa do Padre.

Foram aproveitados espaços amplos para a criação de espaço expositivo e sala de espectáculos.

O anexo, que anteriormente era a casa da enfermeira, foi adaptada para residência paroquial ou alojamento turístico.



Planta piso térreo



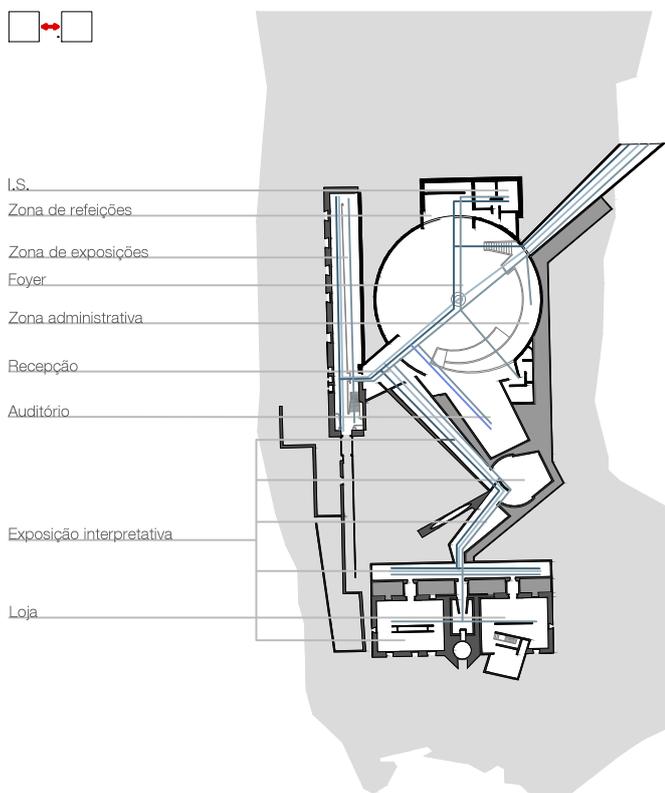
Fonte : <https://www.facebook.com/pages/Casa-das-Tecedeiras/193122904049954>



CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DOS CAPELINHOS

Centro Interpretativo

Açores, Portugal
2008
Nuno Ribeiro Lopes



A construção do centro interpretativo dos Capelinhos, integrado nas ruínas soterradas do antigo farol com o mesmo nome, permite aos visitantes da Ilha do Faial uma aproximação às erupções que levaram à formação da ilha, como esta se encontra hoje em dia.

O edifício encontra-se à cota pré-erupção, procurando preservar a paisagem da área afectada pela erupção do vulcão dos Capelinhos, diminuindo o seu impacto sobre a paisagem. A entrada é feita pelo foyer circular e o edifício compreende diversos espaços expositivos, auditório e acesso independente ao farol.

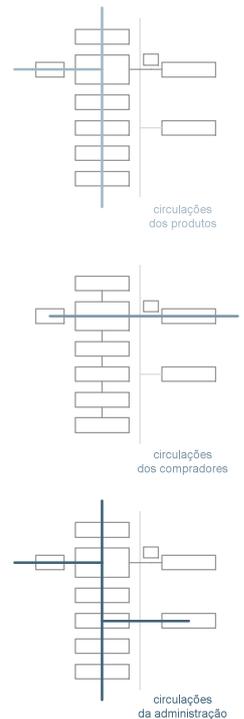


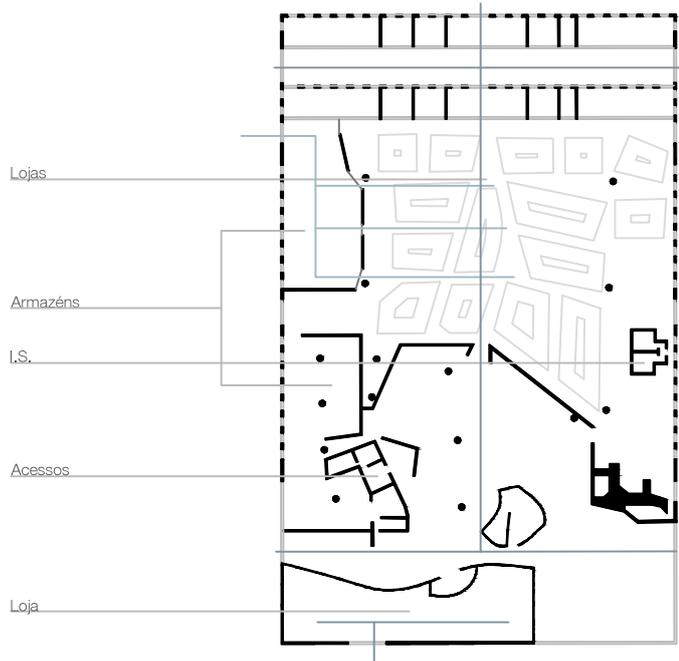
Planta piso térreo



Fonte : Instituto Açoriano de Cultural

MERCADOS





0 10m

Planta piso térreo

MERCADO SANTA CATERINA

Centro de cultura culinária

Barcelona, Espanha
1848 - Projecto inicial
2005 - Projecto de reabilitação
EMBT Enric Miralles e Benedetta Tagliabue

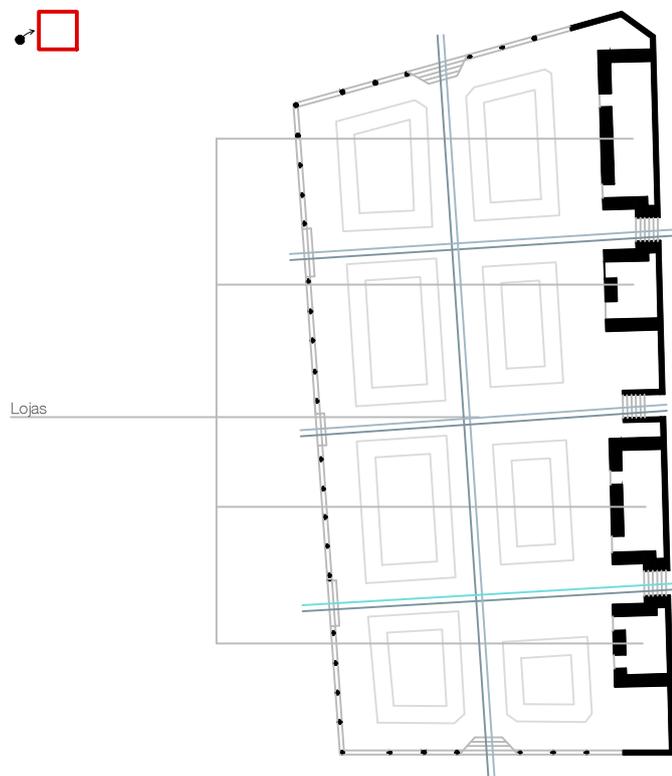
Construído nas bases do antigo Convento de Santa Caterina apresenta uma estrutura interna composta por 109 arcos de madeira.

A cobertura deste edifício é a sua característica mais marcante, uma vez que é composta por uma vasta compilação de mosaicos cerâmicos coloridos que a revestem e que fazem alusão às inúmeras cores de frutas e legumes e a forma ondulante que unifica a estrutura.

Este projecto demonstra a adaptabilidade de uma estrutural rígida como um mercado a um local de diversidade de usos.



Fonte : <http://www.localnomad.com/pt/>



0 10m

Planta piso térreo

MERCADO SAN MIGUEL

Madrid, Espanha

1835 - Projecto inicial
1911 - 1º Projecto de reabilitação
2009 - 2º Projecto de reabilitação
Joaquín Henrí
Alfonso Dubí
Câmara Municipal de Madrid

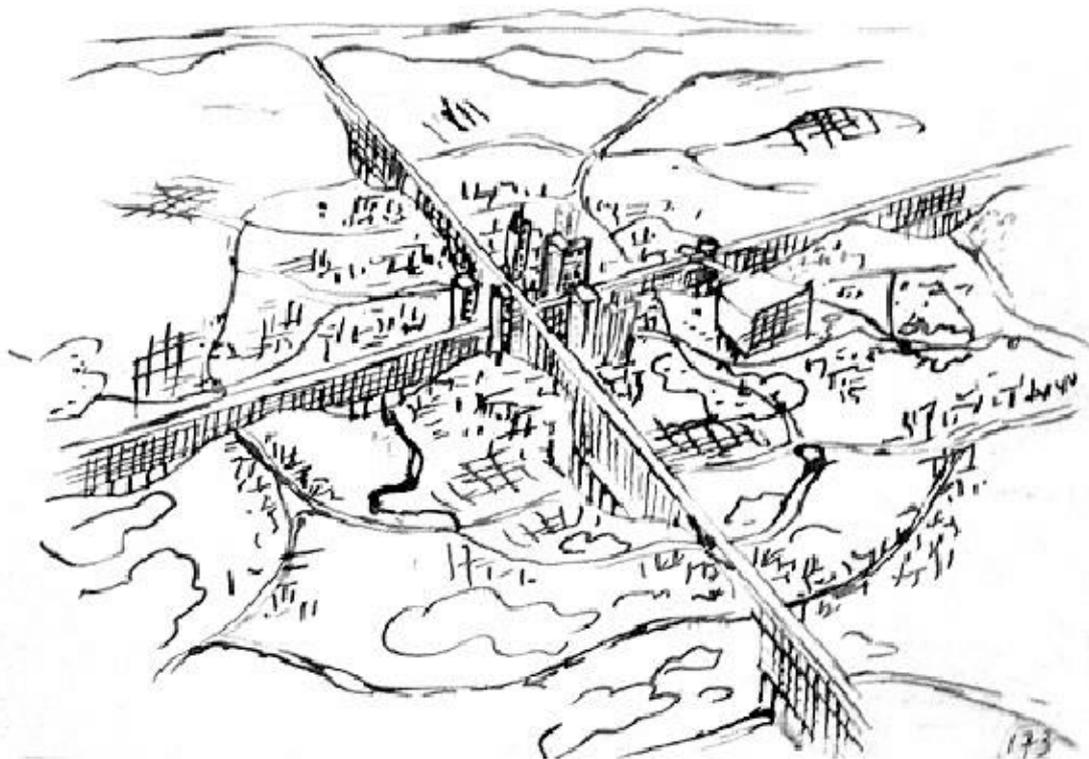
Considerado como o melhor espaço comercial e cultural de Madrid, este edifício histórico e monumental é o único mercado em ferro que permanece em Espanha. Todas as fachadas, excepto a sul, são envidraçadas, permitindo alguma permeabilidade entre interior/exterior e constante luz natural.

Tendo como principal objectivo a reunião dos melhores comerciantes e adição de um centro de cultura culinária, o produto torna-se assim o protagonista deste lugar.



Fonte : [www.http://en.wikipedia.org](http://en.wikipedia.org)

INTERVENÇÕES TERRITORIAIS



Le Corbusier, pequeno esquiço com plano organizador de uma cidade.

Fonte: http://www.gandbooks.org/geology_info/page13.htm

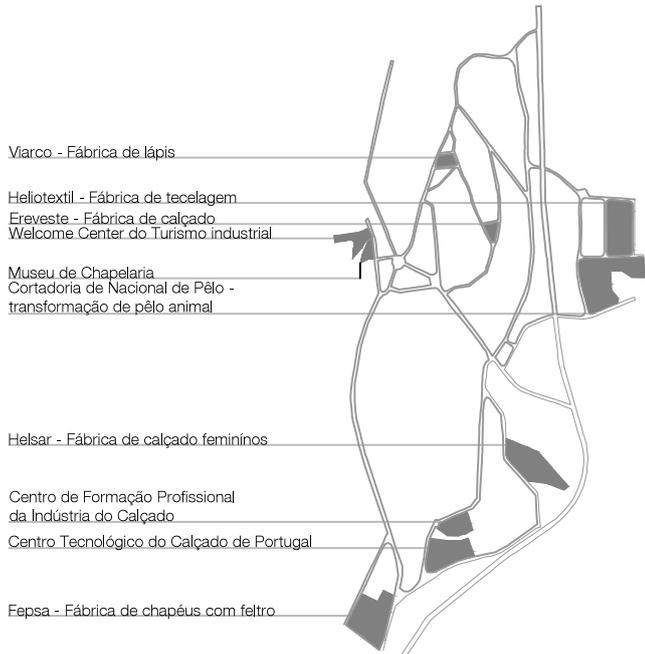
CIRCUITO DE TURISMO INDUSTRIAL

Turismo

São João da Madeira, Portugal

2012

Câmara Municipal de São João da Madeira



0 50m

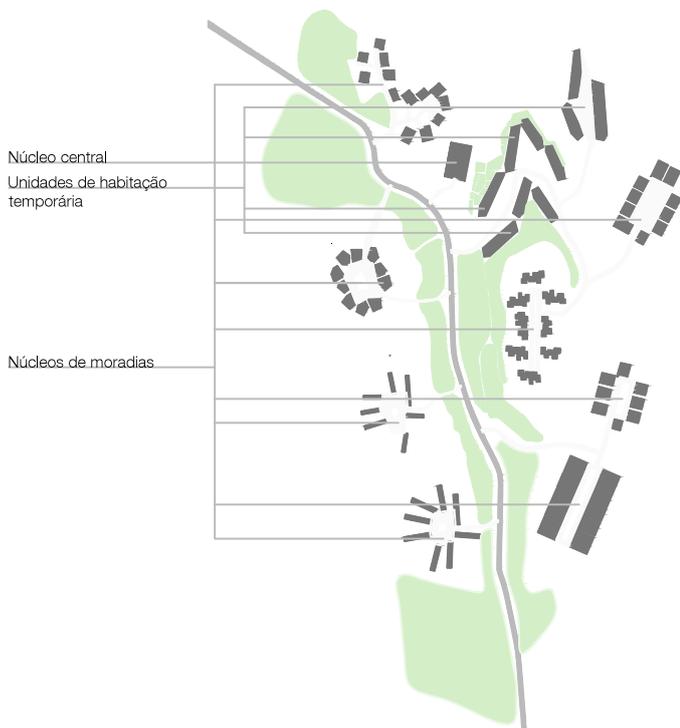
Planta de percurso

Organizado pela Câmara Municipal, este circuito pelas principais indústrias de São João da Madeira, tem como principal objectivo dar a conhecer os produtos da região, promovendo e consolidando as suas indústrias.

Promovendo, com esta iniciativa, a sua dimensão turística ligada à indústria, transformou-se assim uma área industrial num espaço de interesse turístico e cultural.



Fonte : <http://www.turismoindustrial.cm-sjm.pt/>



0 100m

Planta de implantação

L'AND VINEYARDS

Vinho

Montemor - o Novo, Portugal

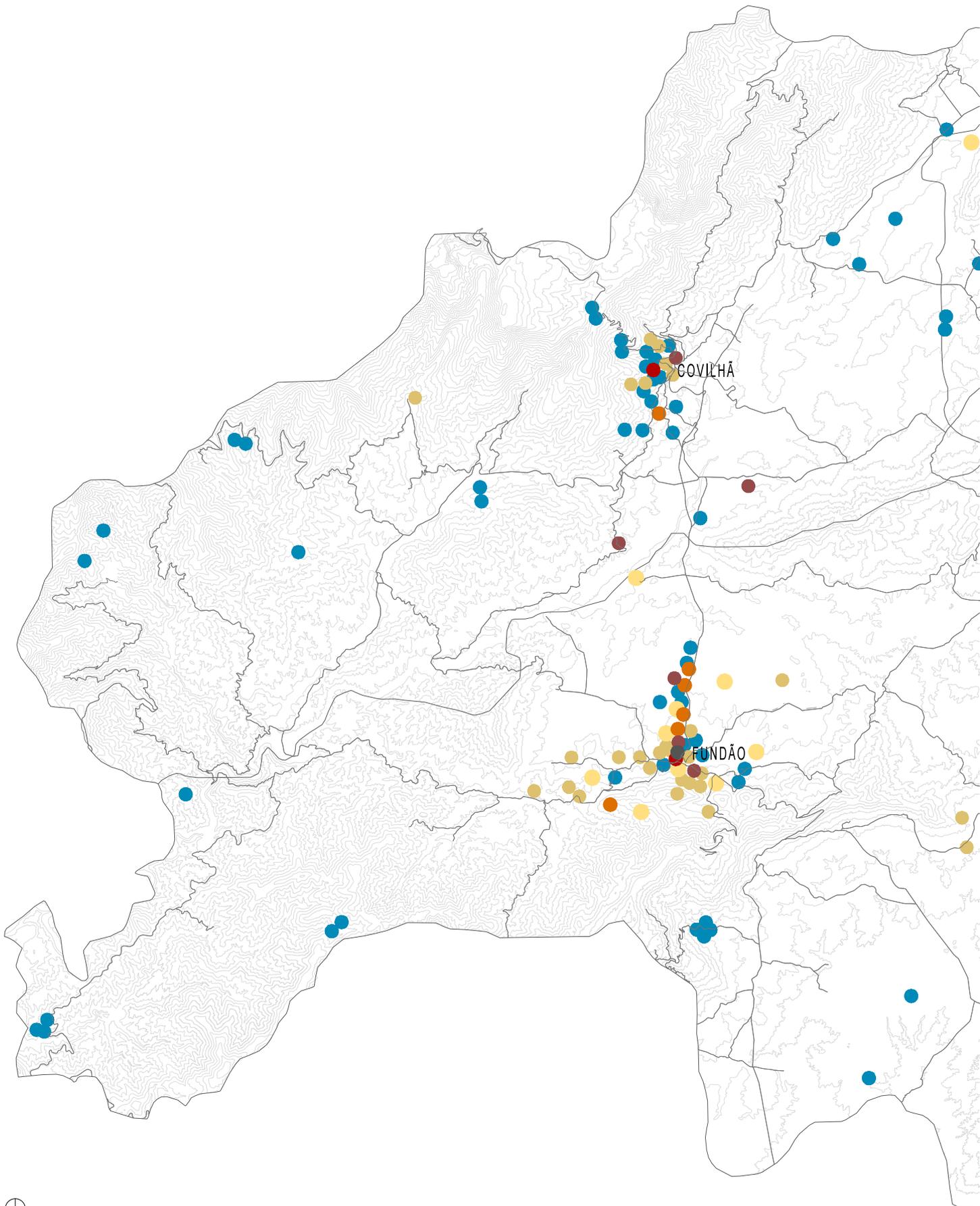
2010

Promontório

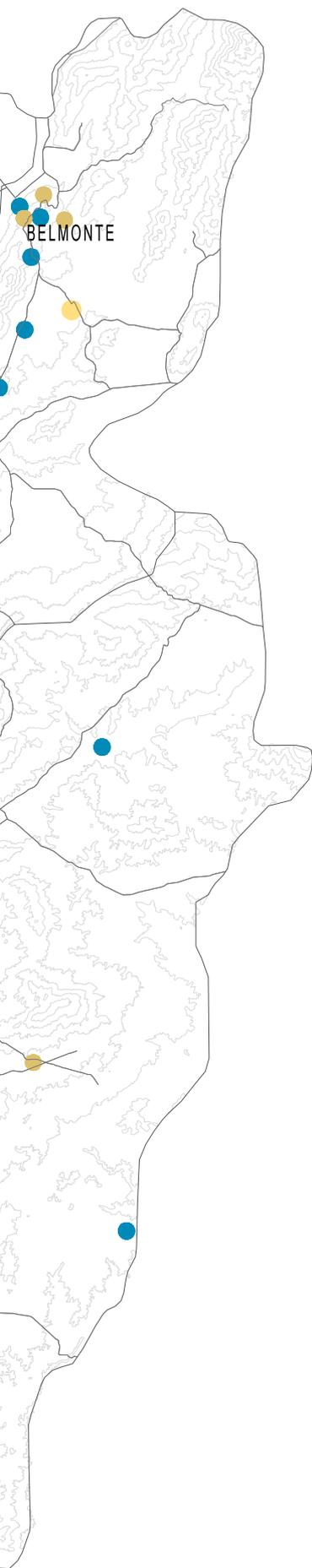
Inspirado no estilo de vida rural ligado à produção de vinho, este empreendimento composto por um conjunto turístico e residencial, localizado no centro de uma vinha, é composto por uma zona de edifícios em banda e um só piso, destinados a habitação temporária, e sete núcleos de moradias. Tem ainda um núcleo central que engloba os programas de recepção, restaurante e spa. Este edifício funciona também como adega, onde os visitantes podem participar no processo de produção de vinho.



Fonte : <http://ultimasreportagens.com/>



0 2000m



TIPOS DE USO ARQUITECTÓNICOS

COVA DA BEIRA /
PORTUGAL

● UNIDADES HOTELEIRAS	139 12.604
● EQUIPAMENTOS CULTURAIS	31 9 3 4
● LAGARES	13 5 2 7
● COOPERATIVAS	5 2 . 3 9 0
● MERCADOS	2 3 5 0
● ADEGAS	1 6 3
● ESCOLAS DE HOTELARIA	1 1 6

FONTES: Câmara Municipal do Fundão, Portal Nacional, Instituto Nacional de Estatística (INE), Câmara Municipal da Covilhã, Câmara Municipal de Belmonte, Turismo de Portugal, PorData, Centro de Formação Profissional para o Negócio e afins, PortugalRomano.com, Cultura e Museus de Portugal.



GASTRONOMIA

A cultura gastronómica da Cova da Beira é bastante peculiar, sendo uma zona de forte variedade produtiva e grandes características tradicionais na arte de cozinhar. A sua topografia, condições climáticas e história contribuíram para que a Cova da Beira seja assim um território onde a “manta de retalhos”(O. Ribeiro;1945) se encontra com os sabores das iguarias, como poderemos observar detalhadamente durante esta abordagem do tema.

Existem vários alimentos característicos nesta zona, utilizados nos mais variados pratos típicos da região, que merecem destaque, não só nos restaurantes locais, mas também em vários eventos, onde são promovidos, nomeadamente feiras, rotas e museus.

A identificação dos produtos mais característicos da região, é referido segundo as suas origens no Mundo e na Cova da Beira. São referidos também alguns exemplos de divulgação de gastronomia local pelo mundo, e alguns casos de sucesso ao nível da restauração mundial (El Cellar de Can Roca e El Bulli). Mostra-se também como a gastronomia e a arquitectura se relacionam para além do espaço físico, utilizando alguns alimentos como inspiração para a construção de instalações, edifícios ou materiais construtivos e decorativos.

gas·tro·no·mi·a

(gastro- + -nomia)
substantivo feminino

1. Conjunto de conhecimentos e práticas relacionados com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear e apreciar as iguarias.

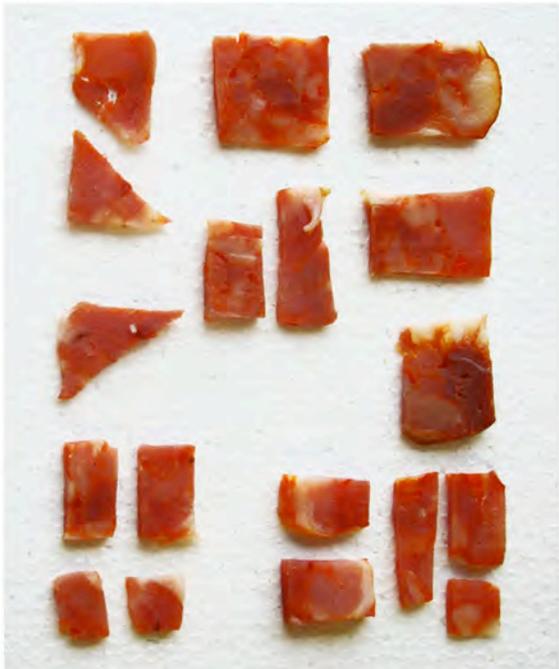
2. Arte ou modo de preparar os alimentos, típicos de determinada região ou pessoa

(ex.: gastronomia goesa). = COZINHA

Fonte: Dicionário Priberam da Língua Portuguesa

PRODUTO	DATA	ORIGEM	INFRASTRUTURAS DE RECOLHA / TRANSFORMAÇÃO
	CARQUEJA s.d.	Planta leguminosa comum no norte e centro de Portugal, de flor amarela que floresce entre Março e Junho. Os seus caules são usados na culinária (arroz de carqueja) e as suas flores muito amargas são usadas para os mais variados fins na medicina popular e homeopatia.	
	MEL s.d.	Existem provas de que já era usado na Mesopotâmia (cerca de 5000 a.C). No distrito de Castelo Branco há vários documentos do séc. XVI que referem estruturas criadas pelo Homem para as abelhas produzirem o mel. O mel da Covilhã é obtido nas encostas, longe da poluição, a partir da flora da região (urze, carqueja, cerejeira). É um produto bastante versátil, utilizado na culinária (por exemplo: broas de mel), na cosmética (cremes, tónicos, etc.). A produção de mel também permite a transformação do mesmo noutros produtos como a cera, geleia real, o pólen e a própolis.	Apiário
	QUEIJO s.d.	O queijo terá aparecido na altura do Neolítico, a par das primeiras tentativas de domesticação de animais produtores de leite e carne, quando o leite uma vez, talvez por acaso, coalhou. Na Cova da Beira, pensa-se que já se fabricam há cerca de 3000 anos, sendo que só em 1905 há registo dos queijos desta zona. Os queijos desta zona, com Denominação de Origem Protegida são o Queijo Amarelo da Beira Baixa, o Queijo Picante da Beira Baixa, o Queijo de Castelo Branco e o Queijo da Serra da Estrela.	Queijaria
	UVA Séc. I	Na Região de Turismo da Serra da Estrela inserem-se duas importantes Regiões Demarcadas: Região Demarcada dos Vinhos Dão com duas sub-regiões - Serra da Estrela e Alva- e a Região Beira Interior com duas sub-regiões da Cova da Beira e de Pinhel. Produtos derivados - Vinho, Passas, Aguardente, Jeropiga.	Lagar
	AZEITONA Séc. I	A azeitona é cultivada há mais de 8000 anos, e pensa-se que a sua introdução tenha sido feita pelos gregos ou pelos fenícios. Na Cova da Beira encontra-se 8,8% da área de plantação nacional. Nesta zona é produzido um azeite denominado Azeite da Beira Baixa - DOP (Denominação de Origem Protegida), que se obtém através das variedades, Galega, Bical e Cordovil. Produtos derivados - Azeite, Pasta de Azeitona, Conservas	Lagar
	CEREJA Séc. XV	É originária da Ásia, e em território nacional a cerejeira ocupa 6244ha. A região da Cova da Beira é privilegiada para a produção de cereja devido ao seu microclima, ao abrigo dos ventos atlânticos e aos solos xistosos e graníticos, bem drenados e profundos. A cereja da cova da beira desde 12 de Junho de 1996 que tem Indicação Geográfica Protegida (IGP). A cereja como um ícone da região é também um produto versátil que pode ser transformado noutros alimentos como: licores (sendo a ginja uma variante deste fruto), compotas, sumos, conservas, gelados (Santini), doçaria (como o pastel de cereja), bombons (mon cherri) acompanhamento de pratos, etc.	Cooperativas e indústrias de transformação

PRODUTO	DATA	ORIGEM	INFRASTRUTURAS DE RECOLHA / TRANSFORMAÇÃO
	ENCHIDOS Séc. XVI	A origem dos enchidos está ligada à necessidade de conservar a carne por longos períodos de tempo, através da salga e da defumação. Pensa-se que este produto tenha uma origem antiga, podendo encontrar-se uma referência na Odisseia de Homero, em 99 a.C. Nesta zona os mais comuns são o chouriço, a farinheira, a morcela, o bucho, os tradicionais e famosos maranhos e as alheiras. Este último enchido surgiu pelos Judeus Portugueses, no séc. XVI, por motivos religiosos.	Salsicharia
	PÊSSEGO Séc. XVI	O pessegueiro é originário da China, chegando à Cova da Beira por volta do séc. XVI. Esta região concentra cerca de 75% da produção nacional, ocupando 1600ha. A variedade Pêssego da Cova da Beira tem, desde 12 de Junho de 1996, Indicação Geográfica Protegida, sendo cultivada tradicionalmente nas zonas de vale e meia encosta, em especial junto ao rio Zêzere. Produtos derivados - Gelados, Compotas, Chás, Doçaria, Licores	Cooperativas e indústrias de transformação
	MILHO Séc. XVI	O milho é originário da América Central, sendo introduzido na Europa pelos espanhóis, durante o período dos descobrimentos, onde foi plantado nos jardins como se tratasse de uma planta exótica. Após ser conhecido o seu valor alimentar rapidamente foi distribuído por todo o mundo, sendo que hoje em dia é o cereal mais cultivado. Em Portugal, é na zona centro do país onde se encontra 30% da produção deste cereal. Os produtos derivados - Farinhas, Carolo, Óleos, Pipocas.	Moagem
	MAÇÃ Séc. XVI	A maçã é originária da região do Cáucaso e já era consumida no Neolítico. Na Cova da Beira encontramos duas variedades características da região, a Maçã da Cova da Beira e a Maçã Bravo de Esmolfe. Ambas as maçãs são protegidas, sendo a Maçã da Cova da Beira Indicação Geográfica Protegida, e a Maçã Bravo de Esmolfe Denominação de Origem Protegida. Produtos derivados - Gelados, Compotas, Chás, Doçaria, Licores	Cooperativa e indústrias de transformação
	CASTANHA Séc. XVIII	A Castanha presume-se ser oriunda da Turquia, havendo relatos da sua existência antes da Idade Média. Existem algumas variedades de castanhas, em Portugal há 4 com Denominação de Origem Protegida, entre eles a Castanha dos Soutos da Lapa. Esta espécie corresponde a cerca de 565,21 km2 na região centro do país. Produtos derivados - Compotas, Chás, Doçaria, Licores, Purés	Cooperativa e indústrias de transformação
	TRUTA Séc. XIX	A truta é originária do hemisfério norte. As águas frias e batidas do rio Zêzere fornecem o habitat ideal para esta espécie se desenvolver.	Viveiro e zona pesqueira



Mercado Popay, Colômbia
Fonte: [atruvetheworld](#)



Jeonju, Coreia do Sul
Fonte: [puretravel](#)



Ostersund, Suécia
Fonte: [puretravel](#)



Mercado Chengdu, China
Fonte: [EATINGASIA](#)



CIDADES GASTRONÓMICAS



Mapa de localização Cidades Gastronómicas

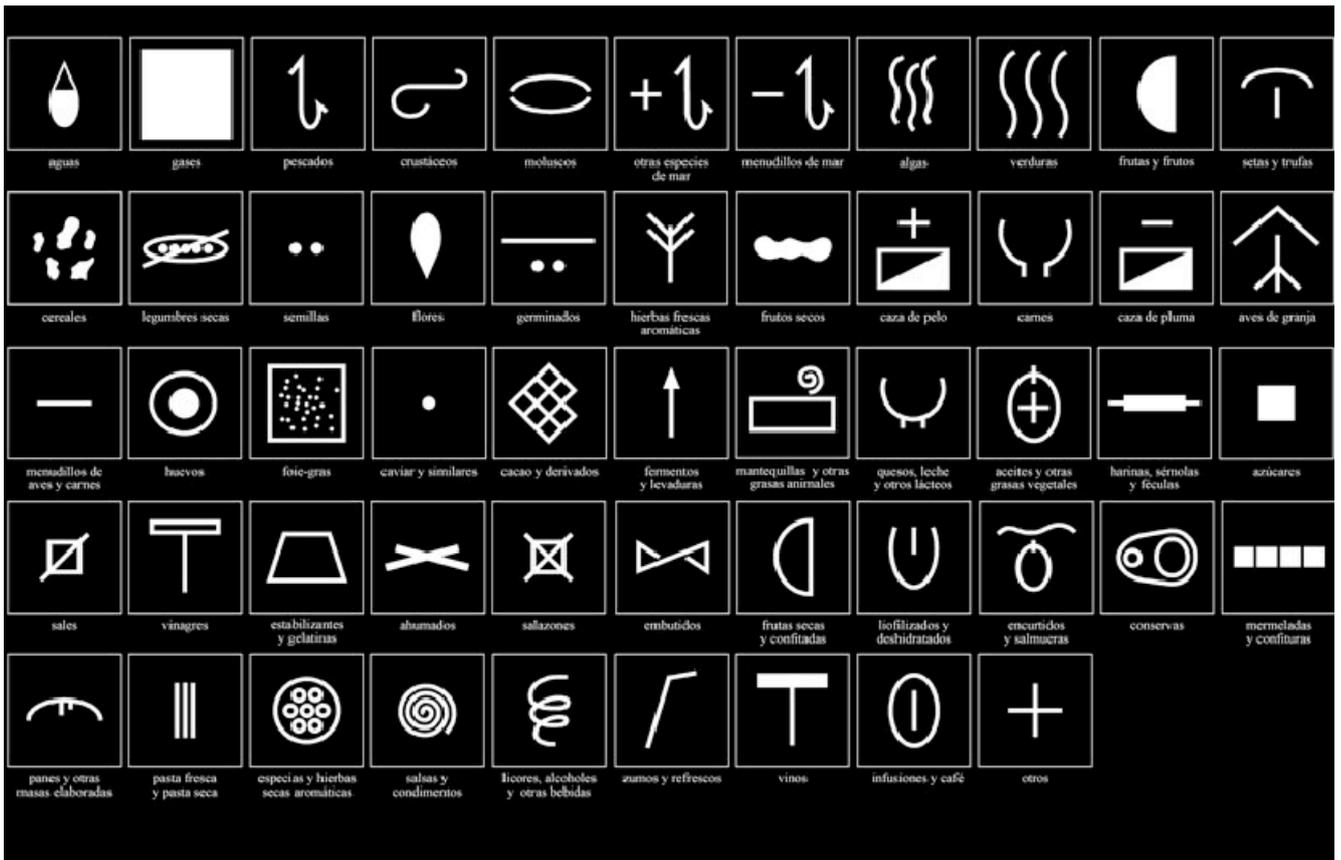
Critérios de selecção de uma cidade gastronómica da UNESCO:

- Uma gastronomia bem desenvolvida que seja característica do centro urbano ou da região;
- Uma comunidade gastronómica vibrante com vários restaurantes tradicionais;
 - Ingredientes endógenos utilizados na cozinha tradicional;
- Conhecimento local, práticas culinárias tradicionais e métodos de cozinha que tenham sobrevivido ao avanço tecnológico
 - Mercados e indústrias alimentares tradicionais
- Tradição na organização de eventos como festividades, concursos, prémios ou outros métodos de divulgação;
- Respeito pelo ambiente e promoção da sustentabilidade dos produtos locais;
- Promoção da importância da nutrição nas instituições educacionais e inclusão de programas de conservação da biodiversidade nas unidades curriculares das escolas de culinária.

Fonte: www.UNESCO.org

A UNESCO criou o programa das Cidades Criativas Gastronómicas em 2005 que reconhece as cidades e/ou localidades de excelência em várias áreas criativas, desde as artes à gastronomia, pretendendo divulgar e incentivar as cidades a partilhar ideias e a melhorar os seus programas culturais. Actualmente esta identidade classificou como cidades gastronómicas as cidades de Popayán (Colômbia, 2005), Chengdu (China, 2010), Östersund (Suécia, 2010) e Jeonju (Coreia do Sul, 2012). Em 2011, Borba concorreu à rede de Cidades Criativas, sem sucesso, sendo a única cidade portuguesa a tentar.

Relativamente ao Fundão, esta cidade poderia ser uma boa candidata a este programa visto que apresenta maior parte dos critérios de selecção da Unesco. Com este programa, a cidade poderá atrair mais pessoas e terá maior promoção dos seus eventos e gastronomia tradicional.



1 - Pictograma Marta Mendez Blaya

Fonte: Comida para pensar, pensar sobre el comer



2- Cozinha elBulli, Girona

Fonte: Selodabufab

CENTROS DE GASTRONOMIA

Fundado por um casal alemão, o elBulli abriu em 1962 como bar de Verão na cidade de Roses em Espanha. Nos finais da década, à medida que a cozinha começou a ganhar identidade converteu-se em restaurante. Ao longo dos anos passaram por lá vários chefs, mas foi com o Chef Ferran Adrià que se juntou à equipa em 1984, que o elBulli ficou conhecido internacionalmente. Em 1990 este chef associa-se a Juli Soler tentando estabelecer um novo tipo de cozinha, como uma linguagem pela qual podem ser expressos harmonia, criatividade, felicidade, beleza, poesia, complexidade, magia, humor, provação e cultura(1). Desta reflexão da qual resultou a necessidade de criar um centro de criatividade, que passa por ElBulli dar lugar a ElBulli foundation, nova visão do mundo universal da cozinha em que o lema é “Liberdade para Criar” onde “Haverá Risco, Liberdade e Criatividade” pelo que “Não Haverá Horários Reservas ou Rotinas”. Segundo Adrià, os Chefs necessitam um espaço longe da cozinha para criar, e a Fundação providencia esse espaço, um espaço calmo mas que ao mesmo tempo mantém a “diversão”, um novo estímulo. A Fundação pretende ser ecologicamente sustentável, por isso o Chef pediu ao arquitecto Enric Ruiz Geli uma estrutura “vital” e “orgânica” para os novos edifícios. Segundo Adrià “ se não houver loucura, ele vai se tornar em algo normal” e então não seria “inovador”. O arquitecto repara que o projecto seja um “piloto na arquitectura sustentável” e seria o único do mundo. Após a análise destes dois casos, relacionando com o Fundão, acreditamos ser possível a criação de espaço de aprendizagem e de investigação gastronomia, podendo aliar às escolas hoteleiras existentes na região. A conclusão que se chega, é que o importante é a variedade gastronómica da região onde se encontra e vontade de inovar. elBulli tem 3 estrelas Michelin e foi considerado o melhor restaurante do Mundo cinco vezes pelo The World's 50 Best Restaurants

1 - Cooking is a language through which all the following properties may be expressed: harmony, creativity, happiness, beauty, poetry, complexity, magic, humour, provocation and culture.

Fonte:elbulli.com



1. Jardín acceso
2. Recepción
3. Espacio distribuidor
4. Office camareros
5. Bodega
6. Sala de estar / zona fumadores
7. Cava de puros
8. Comedor
9. Jardín interior
10. Office cocina
11. Postres
12. Lan
13. Platos fríos
14. Cocina
15. Acceso vivienda piso superior
16. Reservado
17. Bodega
18. Bodega
19. Almacén bodega
20. Huerto

1- Planta

Fonte: Revista On diseño



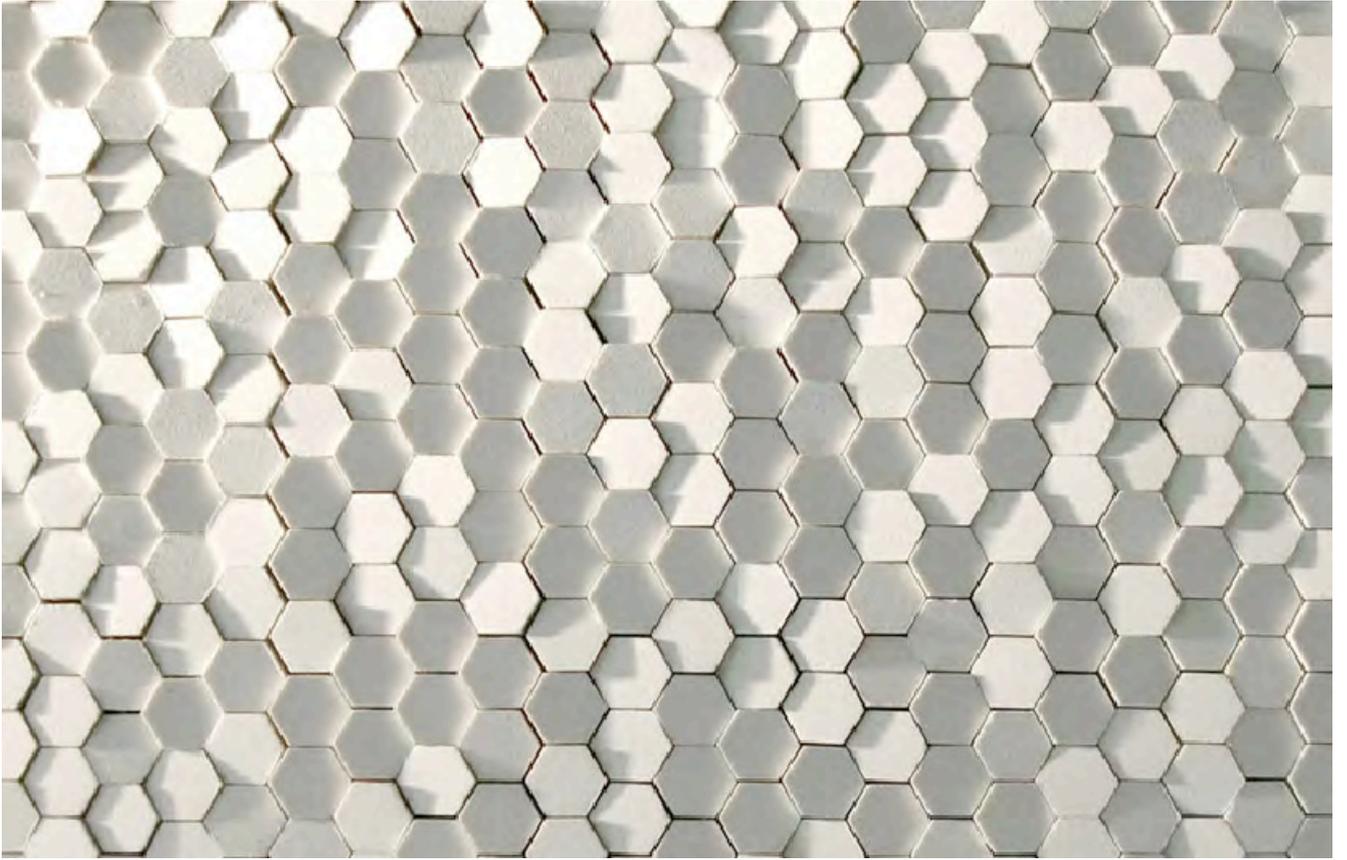
2- Cozinha El Celler de Can Roca

Foto: VCROWN

El Celler de Can Roca em Girona foi considerado o melhor restaurante do Mundo de 2013 pelo The World's 50 Best Restaurants . Foi criado pelos três irmãos Roca, Joan, Josep e Jordi. Sendo um restaurante de cozinha livre, que se inspira na tradição mantendo um diálogo com a ciência e a arte. Joan afirma que para além de satisfazer o apetite dos seus clientes, os seus pratos contam histórias. “A gastronomia é uma linguagem que usamos para explicar nossa terra, cultura, memória, vivências, viagens. E ficamos gratos quando o cliente vem disposto a entender essas mensagens”¹ Joan e Josep inauguram o primeiro Celler em 1986 e mais tarde, Jordi, o irmão mais novo, entra para a equipa. A sua cozinha é diversa, com cozinheiros de várias nacionalidades, trabalhando para as pessoas que disfrutam da comida, é uma cozinha com alma e memória direcionada para o mediterrâneo, onde se sucedem pratos elegantes e subtis com uma técnica vanguardista. Em termos de programa do edifício o restaurante conta com uma sala de estar, uma sala de refeições, várias adegas, cozinhas individuais e hortas. Actualmente o restaurante ganhou 3 estrelas Michelin.

No Fundão acredita-se ser possível a criação de um espaço de aprendizagem e de investigação de gastronomia, podendo completar as escolas de hotelaria existentes na região. A variedade de produtos da região pode estimular a inovação na transformação gastronómica e na produção arquitectónica.

¹ Fonte: Entrevista Joan Roca - Revista Veja Brasil - 20 de Outubro de 2013



Mosaico "Honeycomb", Artista: Tokujin Yoshioka

Fonte: MaterialConnexion



Honey Scape, Arqº Gonçalo Castro Henriques, Ano:2012

Fonte: Archdaily

ARQUITECTURA GASTRONÓMICA

A Arquitectura pode ser definida como a arte de projectar, de entender o espaço, de o criar numa maneira simples. A arte que segundo Vitruvius baseia-se em três princípios: Beleza (Venustas), Construção (Firmitas) e Função (Utilitas). A habilidade de criar emoções e sensações. É neste ponto que a Arquitectura e a Gastronomia se encontram, não apenas nas infra-estruturas onde a gastronomia se descobre, mas também na forma mais conceptual - a emoção. Por exemplo, o Chef Grant Achatz diz que o seu objectivo é invocar a emoção através da comida¹. A estética do prato, a escolha dos ingredientes, tudo é pensado ao pormenor na tentativa de apelar às mais ínfimas sensações do ser humano. Assim, não se afasta muito do trabalho de um arquitecto, este quando projecta um edifício está numa procura constante de “momentos” de sensações. O uso dos recursos locais concedem características únicas tanto à arquitectura como a gastronomia. Seguindo o pensamento do restaurante dinamarquês, Noma, “In an effort to shape our way of cooking, we look to our landscape and delve into our ingredients and culture, hoping to rediscover our history and shape our future.” a gastronomia local, os produtos da região dão vida às iguarias tentando encontrar o passado com o futuro.

Noutra tentativa de juntar estes dois mundos, a Secção Regional Sul da Ordem dos Arquitectos criou um evento chamado “Arquitectura de Faca e Garfo”, onde a arquitectura se torna “comestível”, e quatro edifícios (Casa na Travessa do Patrocínio, de Luis Rebelo de Andrade; Adega Mayor, de Álvaro Siza; Casa FFAT, de Arquitectos Anónimos; Capela de Netos, de Pedro Maurício Borges) inspiram pratos confeccionados pela Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

O Arquitecto Gonçalo Castro Henriques, utiliza o desenho dos favos de mel e constrói um pavilhão provisório em Ponte de Lima (“Honey Scape”, 2012), a plataforma de materiais MaterialConnexion apresenta um vasto conjunto de materiais incomuns utilizando como constituinte ou como inspiração produtos alimentares, e o designer Tokujin Yoshioka, com o objectivo de incorporar a natureza nos seus projectos, cria uma colecção de revestimentos cerâmicos baseados em elementos naturais, tais como os favos de mel.

¹ “To me, I think we do a good job of evoking emotion through food, and that’s kind of our focus, our perspective. That’s our hope.” He mentioned that some diners cry during a meal at Alinea, brought back to their childhoods by the combinations of flavors and smells. (...) He went on, “What we try to do is really search out that kind of emotional trigger.”

Fonte: Table for Two do jornal New Yorker (edição de 1 de Dezembro de 2008)



TRABALHO DE CAMPO

1

Local de intervenção, Cooperativa da Cova da Beira e Cerfundão.
Fundão, 7 de Novembro de 2013.

2

Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.
Lisboa, 25 de Fevereiro de 2014.
Escola de Hotelaria e Turismo Machado de Castro
Lisboa, 23 de Março de 2014.

3

Jardins em Lisboa
Lisboa, 25 de Fevereiro de 2014.
Lisbon Story Center e CCB - Garagem Sul.
Lisboa, 23 de Março de 2014.

4

Londres
27 a 1 de Maio de 2014.

1







AULA ABERTA
 Projecto Avançado I
 14:30 - 3ª Feia - 3 Dezembro

Da Alimentação Tradicional ao Património Gastronómico
 Patrimonialização e Transmissão da Cultura Alimentar em Contextos Locais
 O caso do Fundão

Raquel Moreira

Unidade de Património Cultural da Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa, 2017. Curso Superior de Licenciatura em Ciências da Alimentação



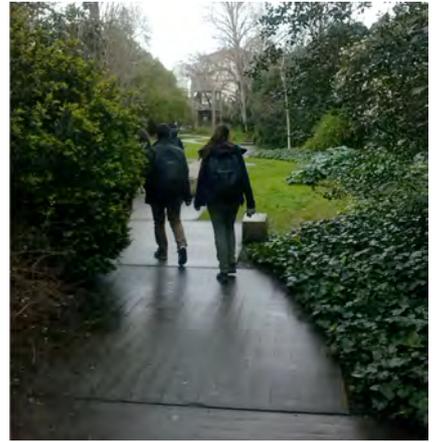
Como os sistemas alimentares tradicionais se transformam em património gastronómico através de processos de activação/valorização que lhes conferem novos sentidos e novos usos.

o caso particular: o concelho do Fundão.





José Fernández



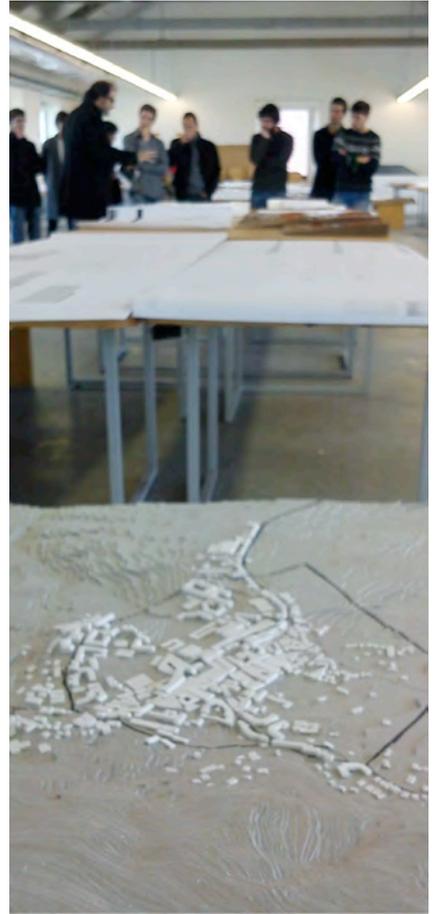


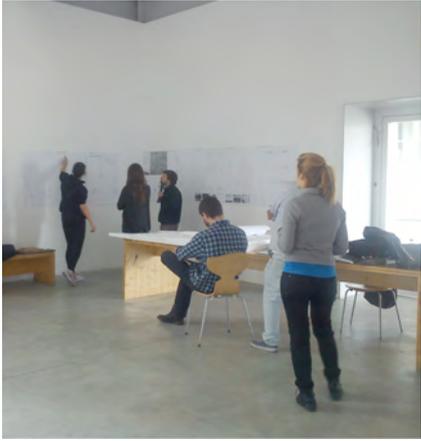














Cerfundão, Fundão, Novembro 2013.



Apresentação Final do 1º Semestre, Évora, Janeiro 2013.



Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, Estoril, Fevereiro 2014.



Escola de Hotelaria e Turismo Machado de Castro, Lisboa, Março 2014.



Atelier Zaha Hadid, Londres, Abril 2014.



ARUP, Londres, Maio 2014.



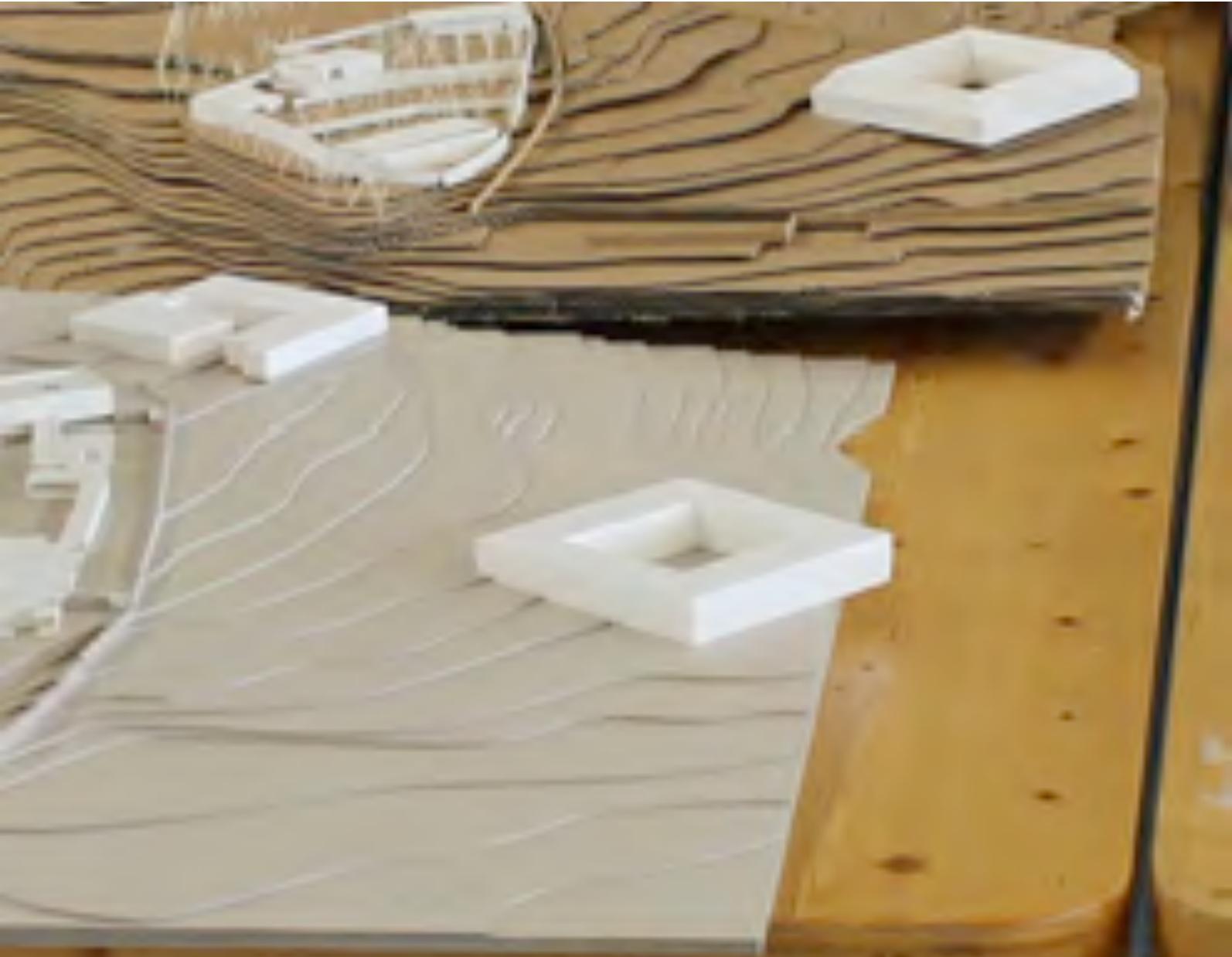
Atelier Maccreanor Lavington, Londres, Abril 2014.



Atelier David Chipperfield, Londres, Abril 2014.



Gallery | Zaha Hadid Design, Londres, Abril 2014.





TRABALHOS SELECIONADOS

Adermínio Carvalho

Andreia Martins

António Pinto de Sousa

António Pontes

Filipa de Oliveira

Francisco Maurílio

Gonçalo Grenho

Hugo Pires

Rita Sá Machado

Tiago Branco

01 . fundão food center

FUNDÃO . COVA DA BEIRA

Os elementos definidores da identidade estratégica do Fundão é a conjugação de ecúmenes de equilibros entre o homem e a natureza. A nova geração do povo português, não se preocupa muito com as árvores, por não compreenderem a função destas, quer como agentes fixadores do solo e reguladores dos cursos de água quer como meios de lhes fornecer produtos fundamentais à economia nacional: os cereais, matas, castões, e pinhos.

Como é conhecido, a vertente norte da serra da Gardunha, até há cerca de trinta anos atrás era revestida de um extenso povoamento de castanheiro vulgar, constituído os chamados soutos, que, em consequência duma perniciososa doença em breve se desmantelou e pouco a pouco a maior parte do terreno foi sendo submetida às campos de cultura agrícola.

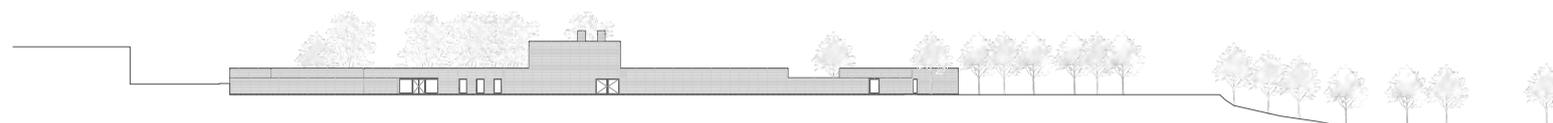
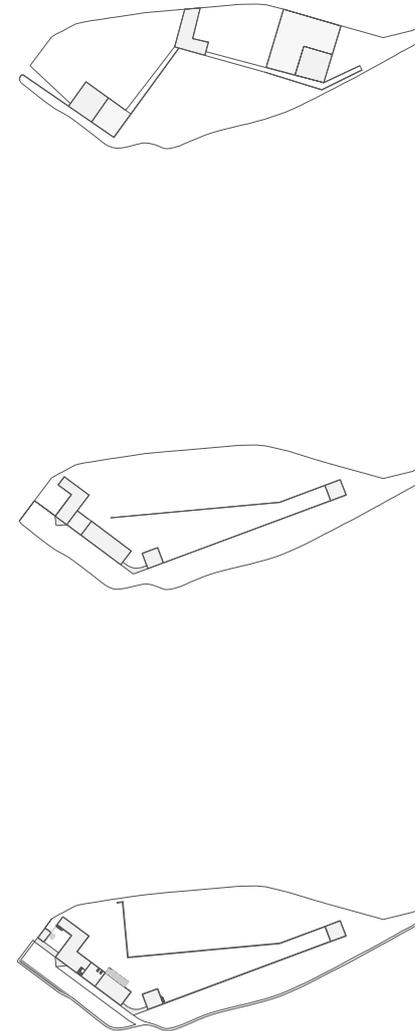
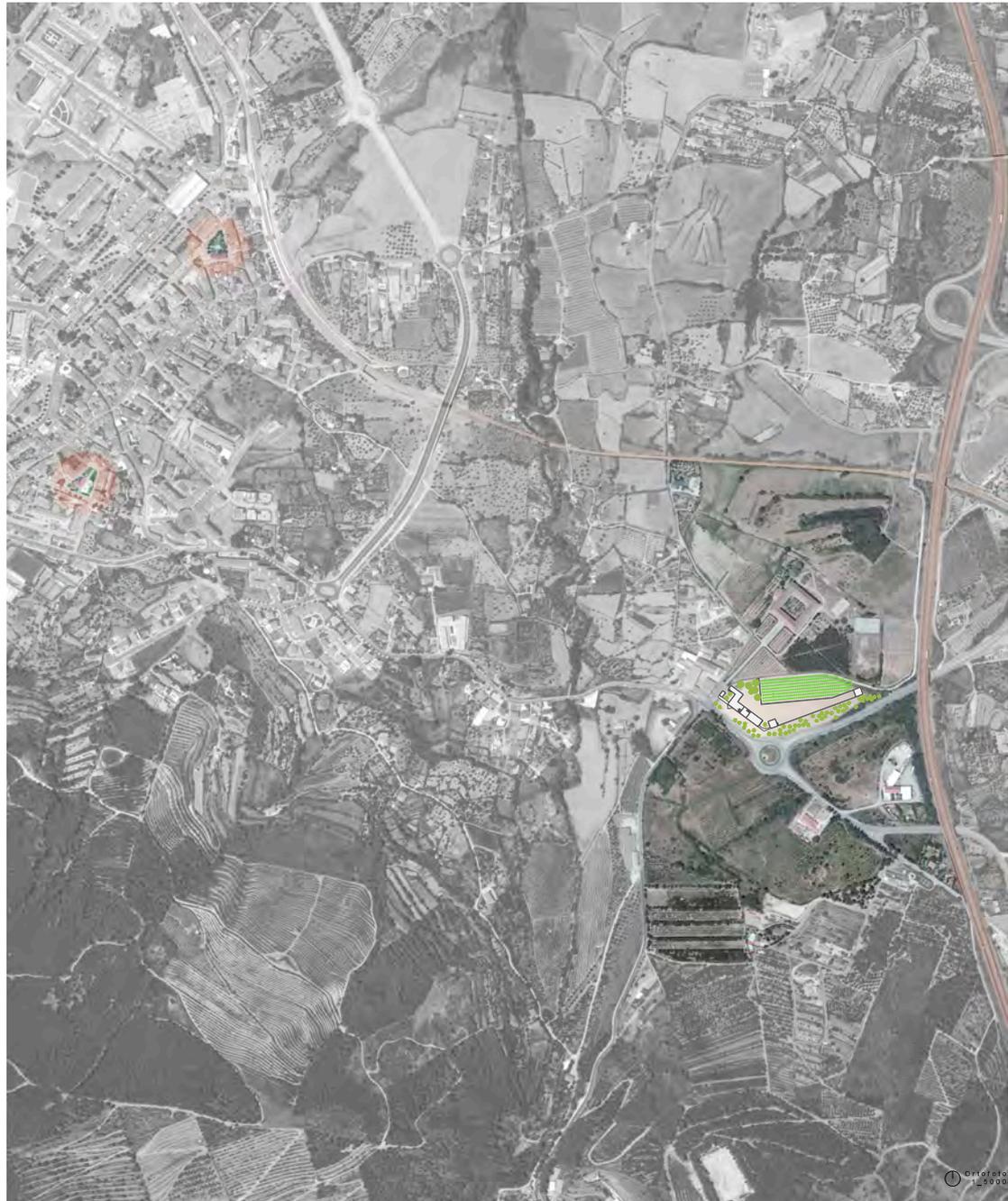
A minha proposta, a nível territorial é a criação de uma cintura de castanheiro em volta a minha proposta fazendo a sua integração no local a visto está-se a ser a anova simbiose do fundão queria que este fosse o marco da entrada da cidade e servisse de elemento de ligação do sítio uma vez que é um terreno alenoço feito artificialmente pelo homem.

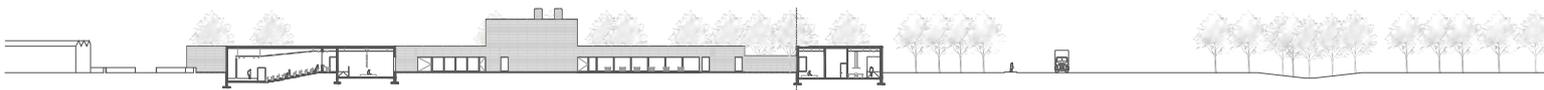
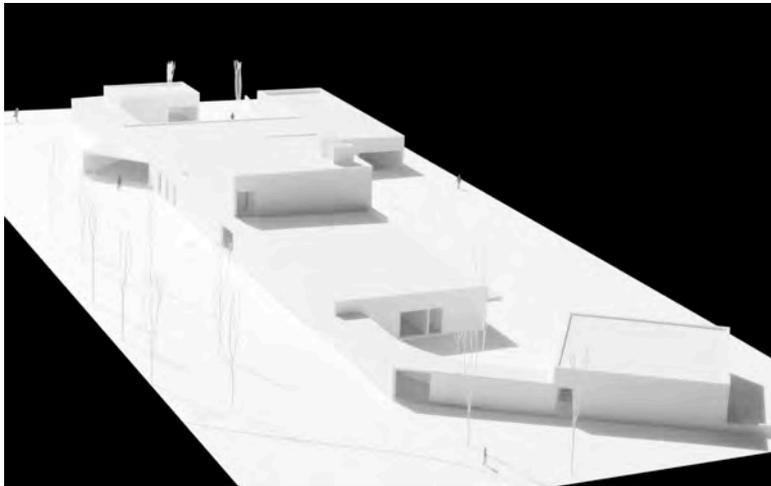
"Fundão enquanto aldeia nasceu ao longo de um caminho romano que ligava a Quinta à Quintinha, a primeira fica próximo do actual Largo de Santa António e a segunda do Largo de S. Francisco."

Dessa analogia da aldeia terão desenvolvido entre duas quintas, o meu conceito é criar dois núcleos e ligá-los por um caminho. O projecto desenvolve-se segundo o eixo longitudinal do terreno e marca a entrada para a cidade do fundão. A nível de projecto a minha estratégia é fazer um afastamento da estrada, para reduzir os distúrbios e criar o um novo limite, sendo este um muro, que serve de contenção para a terra que se encontra no local e desenha os meus edifícios.

Fonte:
Portugal Passo a passo Bera Alta e Bera Baixa.
Caminho 3 evolução histórica
Título: A Voz das Folhas ESPAÇOS VERDES DA ZONA ANTEGA

Título: NOTAS ACERCA REPOVOAMENTO FLORESTAL DO CONCELHO DO FUNDÃO
Autor: João do Amaral Franco





01 . fundão food center

FUNDÃO . COVA DA BEIRA

A envolvente do terreno de projecto apresenta-se desmarcada por elementos naturais, nomeadamente culturas de pomar. Esta realidade caracteriza a paisagem em redor dos limites do terreno o que demonstra claramente que só apropriando este limite dos verdes envolventes, se conseguirá a verdadeira integração desta peça no território.

O terreno existente é descaracterizado e limitado pela sua frequência de edifícios. A norte do seu cadastro, o Seminário tem uma presença bastante forte neste contexto e optamos assim pela relação clara dos limites, apropriando o food center desses limites existentes, dos eixos de plantação e tornando o ambiente em alçamento.

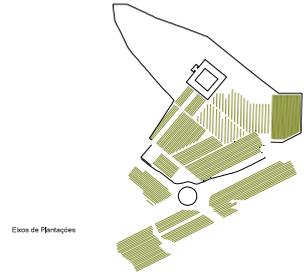
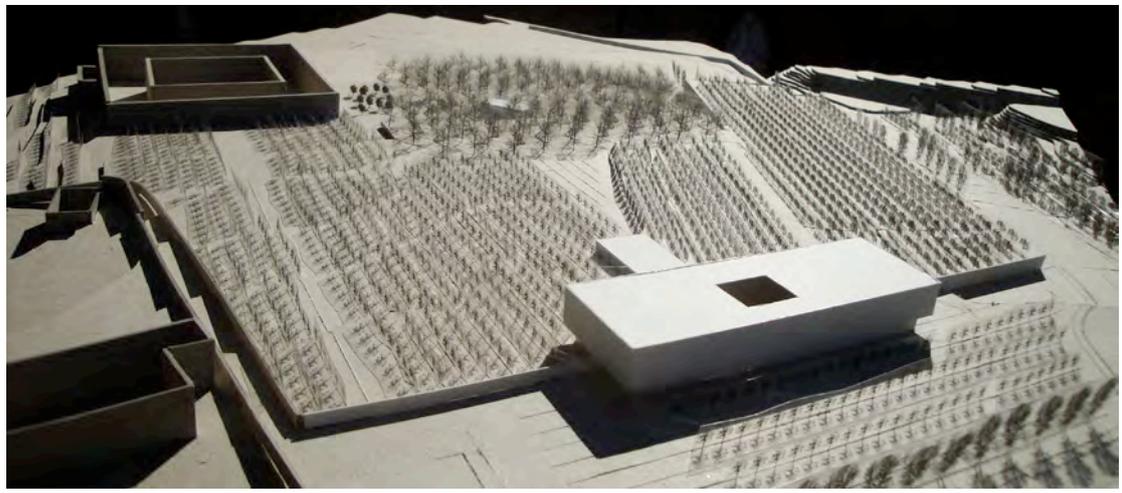
A intervenção no terreno distingue-se pela sua simplicidade e clareza. Procura-se que este terreno seja um espaço integrado na paisagem pela suas características naturais e relacionando-se com a envolvente. O novo programa apresenta-se num só edifício, forte e marcado, que se relaciona com a grande massa que é o Seminário, e depois em pequenos espaços de apoio e com o espaço da Cooperativa.

CENTRO INTERPRETATIVO
 Apresenta-se no limite do terreno, marcando a entrada neste universo gastronómico. Tem sede no edifício maior e distribui-se pontualmente ao longo do terreno, em pequenos espaços criados para a compreensão do lugar, como é o caso da sala de workshops, o espaço de leitura e a sala interactiva criada dentro da cooperativa. O percurso do terreno torna a visita deste lugar mais íntima, pelo contacto privilegiado com as árvores, pela possibilidade do toque e do cheiro.

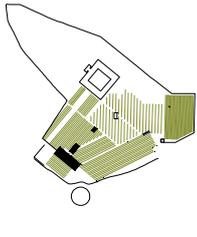
O auditório é uma peça sozinha ao centro interpretativo e à academia gastronómica. O acesso através do c.1. é privilegiadamente feito pela rampa da ceneja. o acesso pela a.g., através da cota da rua ou do auditório técnico.

ACADEMIA GASTRONÓMICA
 Funciona também no edifício principal, é palco natural da sua própria função estando integrado no Centro Interpretativo. A relação visual não é constante pela privacidade dos alunos, contudo a pontualidade marca a relação entre os dois programas. O consumo dos produtos produzidos é destinado à confecção dos alimentos. A sala de Análise Sensorial foi colocada junto à Cooperativa e junto à vinha, procurando esta forma tornarem um elemento de apropriação tanto pelos alunos, como pela cooperativa no controlo da qualidade dos frutos.

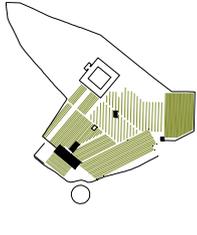
COOPERATIVA
 Independente no limite do terreno, no seu ponto mais a nascente. Na sua posição, relaciona-se rapidamente com o eixo viário e através do seu sistema de cobertura verde, oculta-se a sua dimensão na paisagem.



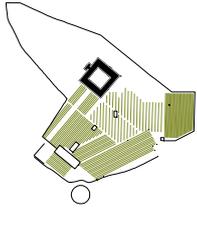
Eixos de Plantações



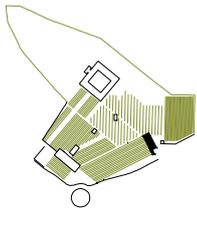
Centro Interpretativo



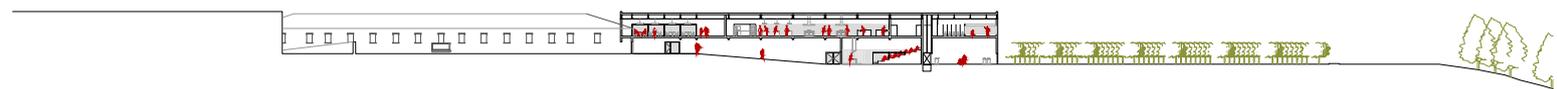
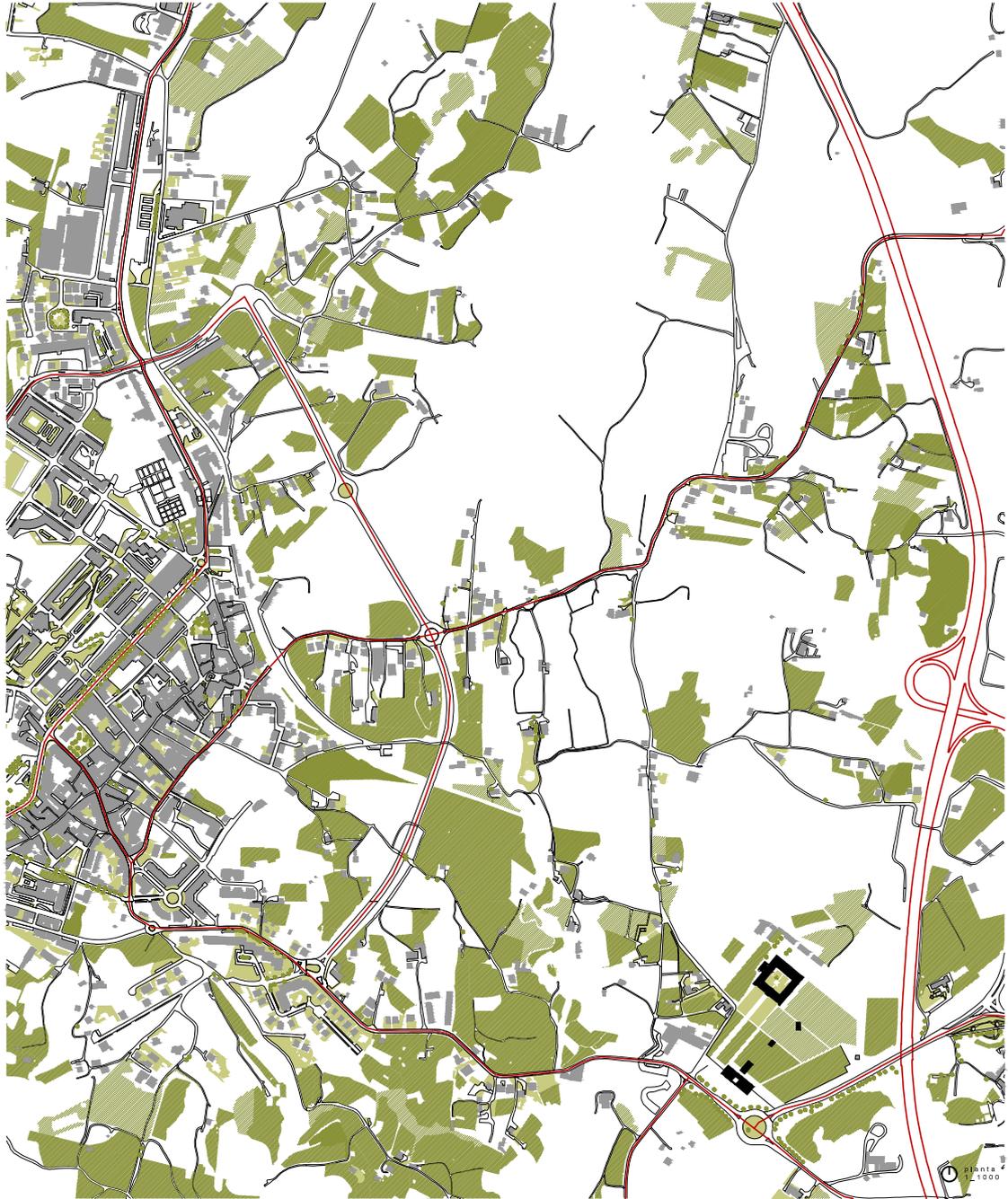
Academia Gastronómica



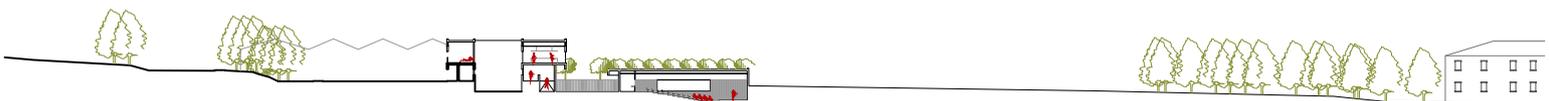
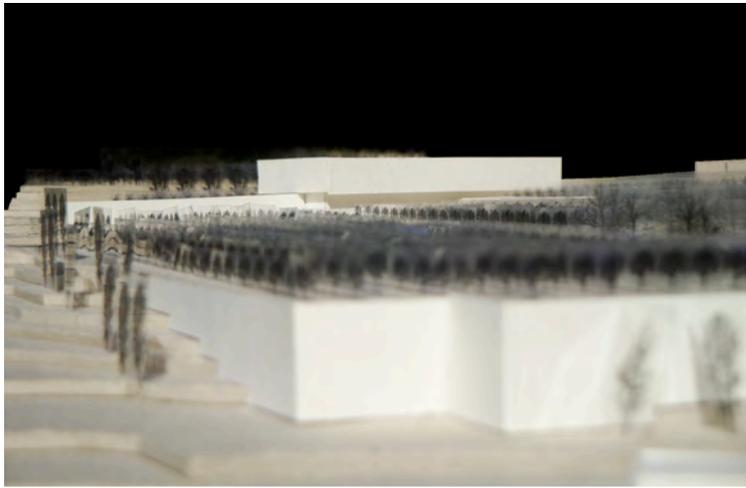
Alojamento



Cooperativa



corte 1_500



01 . fundão food center

FUNDÃO, COVA DA BEIRA

A proposta visa requalificar um terreno no limbo entre o urbano e o rural, situado na periferia do Fundão. Este enorme vazio não tem actualmente uma utilização específica por parte das pessoas. A proposta tem como objectivo contrariar este facto, criando um programa de intervenção que pretende despertar a atenção das pessoas por este lugar.

O edifício é inserido no centro do lote, promovendo o desmarcamento de acessos e desmarcando também o eixo longitudinal que atravessa o lote da praça para nascente. O objectivo é criar uma centralidade conceptual de forma a gerar sinérgia, por parte dos visitantes e clientes, ao núcleo do Food Center.

O programa observou-se ao longo de um percurso contínuo que pretende ser uma experiência multifacetada: para o utilizador através de sabores, aromas, cores e espacialidade. Adoção ao Food Center pelo limite poente do terreno, numa zona elevada em relação ao edifício, não apenas permite ao utilizador ter uma relação com a paisagem e topografia envolvente, com a identidade do território. De seguida desce-se através de uma rampa até à zona do edifício, onde se voluntária a serra a poente e se sente o cheiro das árvores de fruto que habitam o terreno. Durante o percurso até ao centro e posterior deslizar as curvas produzidas na coexistência e prática mas complexa realidade da transformação desde ingressar no Food Court. No núcleo central aderem ao Food Court e ao centro interpretativo, nestas estações é possível ter uma participação mais aprofundada do território, quer através da degustação de gastronomia tradicional quer através de um percurso informativo que se cria com vista que enquadrar e paisagem envolvente relacionando-o assim com o utilizador. A poente situa-se um pequeno acento que surge como resposta a uma necessidade manifestada, pela população do Fundão, de existência de uma sala de cinema, mas que também pode ser um espaço de actividades e conferências no âmbito da gastronomia. Mas através do percurso principal situa o pagamento, um espaço privado, delimitado por muros sólidos.

A poente situa-se a Academia Gastronómica, um espaço de ensino e aplicação que se desenvolve desde o núcleo central até ao limite do edifício. A sua implantação e organização conferem-lhe estabilidade, uma quem situa-se no Fundão, e relaciona-o mesmo com a paisagem a sul.

Em suma, o edifício pretende ser uma analogia à experiência gastronómica e toda a transversalidade que a mesma engloba, para que as pessoas possam ter uma experiência singular que resulta da particular relação que se pode estabelecer entre gastronomia e arquitectura.

Fundão de um Lugar

O núcleo central do Food Center pretende ser um espaço identitário e relacional, gerador de relações sociais. Um lugar que rege o sentido de identidade comunitária das utilizações. Através da criação de um Food Court, um mercado temporário e um teatro interpretativo do território, pretende-se criar a este centro uma dinâmica social elevada, com grande afluência não só por parte dos visitantes, mas também por parte dos habitantes da cidade do Fundão.

O mercado temporário permite aos produtores locais do Fundão a promoção e venda dos seus produtos alimentares, com, posteriormente, poderem ser vendidos pelos utilizadores até ao Food Court onde são comercializados pela Junta da Academia Gastronómica.

O centro interpretativo do território pretende ser um espaço de movimento lento, um espaço que aterra à introspecção, e a uma interpretação livre das elementos que constituem o sistema territorial da Cova da Beira. Através da criação de três espaços de escala e materialidade distintas, representando de pedra, madeira e ferro, pretende-se proporcionar ao utilizador uma experiência multifacetada através das proporcionalidades características destas diferentes materiais (pedra, madeira e ferro) para que o mesmo tenha um maior envolvimento e uma percepção potenciada destes elementos.

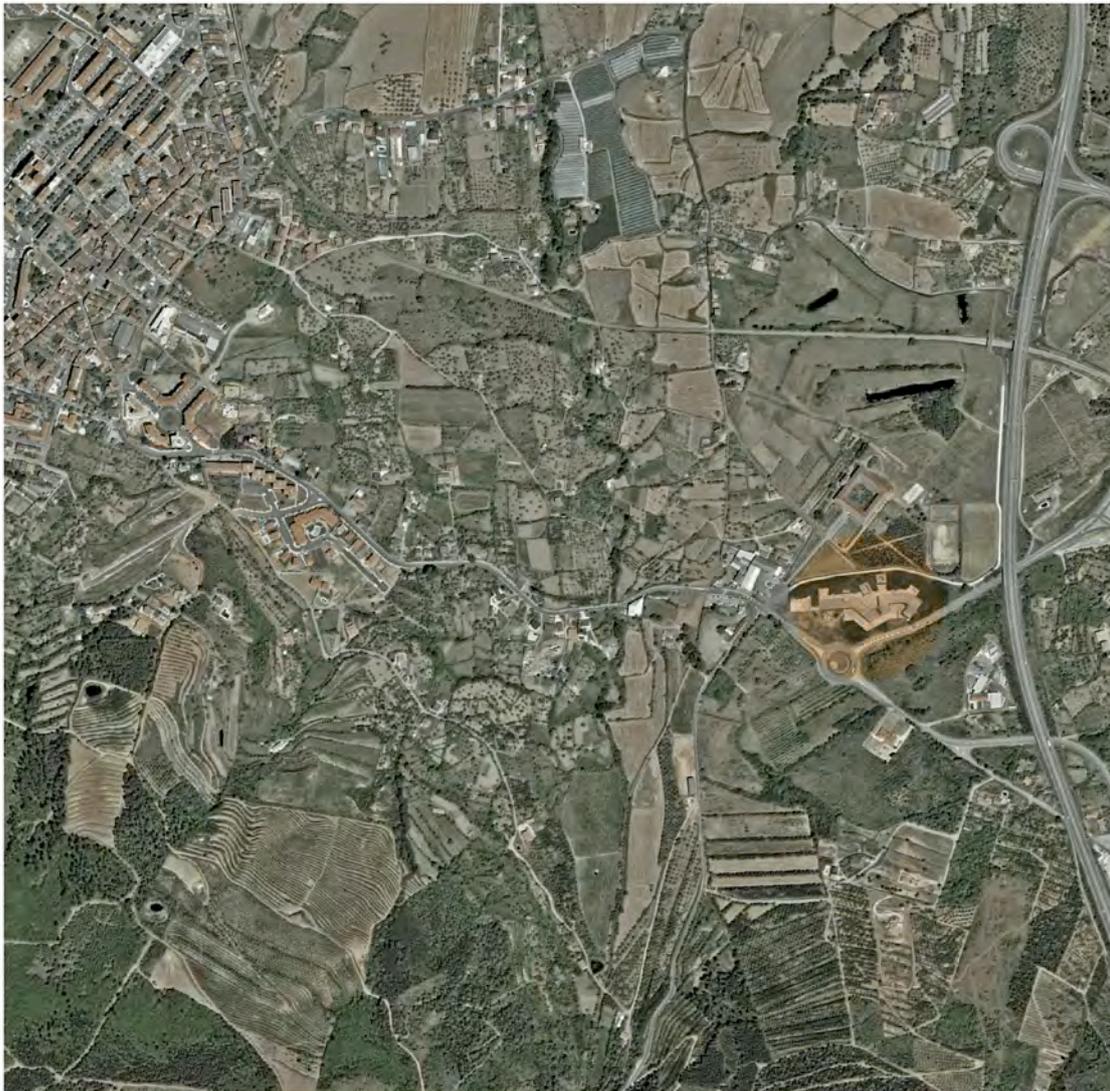
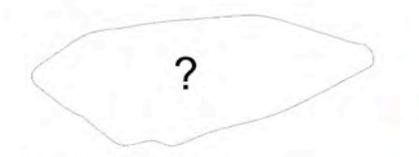
O facto de não se querer ser agnóstico e transversal à todas as classes e estratos faz com que exista uma apropriação colectiva e uma actividade social elevada no Fundão Food Center.



fotomontagem 1- ambiente | materialidade



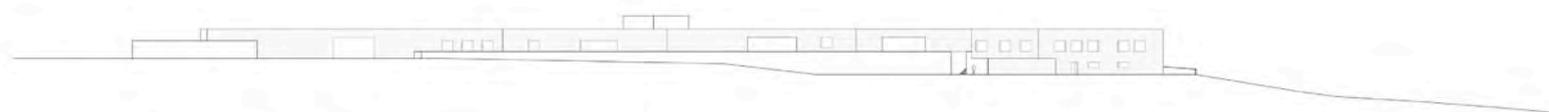
fotomontagem 2- ambiente | materialidade



ortofotograma 1:5000



fotomontagem mercado e food court | dinâmica social



alçado sul 1:500



fotografia 1-maquete 1:200

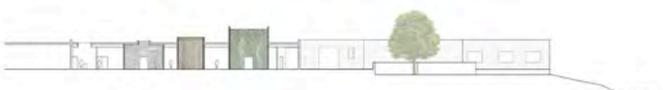


fotografia 2-maquete 1:200

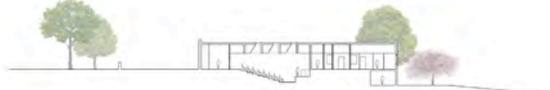


planta 1:500

Centro Interpretativo do Território		Academia Gastronómica	
Legenda	Áreas	Legenda	
01 sala de direção	30m ²	10 sala de aula teórica	
02 recepção	22m ²	11 auditório teórico	
03 sanitária	6m ² x 2	12 sala de apoio	
04 espaço de exposição temporária	400m ²	13 espaço de estudo	
05 sala prática	32m ²	14 sala de trabalho	
06 sala material	56m ²	15 sanitária	
07 sala académica	68m ²	16 cozinha	
08 sala	37m ²	17 armários	
09 food court	27m ²	18 laboratório	
		19 recepção	
		20 sala administrativa	
		21 cabina de apoio	
		22 cozinha	
		23 armazenagem fca	
		24 depósito de gás	
		25 cozinha	
		26 zona de lanch	
		27 bar	
		28 sanitária	
		29 sala de seleção	



corte centro interpretativo 1_500



corte auditório 1_500

localização estruturas temporárias de mercado

01 . fundão food center

FUNDÃO . COVA DA BEIRA

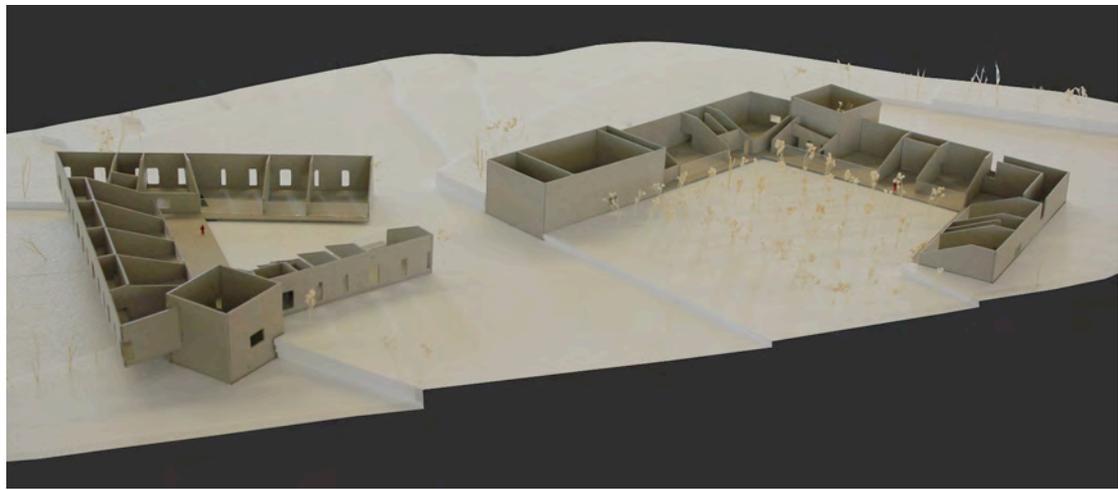
O Fundão é conhecido, não apenas pela cereja mas também pela sua potencialidade gastronómica, situado entre o vale do Zêzere e a Serra da Gardunha apresenta uma força na agricultura e no pastoreio.

Neste sentido desenvolve-se o projecto Fundão Food Center, um espaço cujo objectivo é o de enminar todo o percurso gastronómico dos produtos da região da Cova da Beira, desde o contacto com a matéria prima, com os pomares e os animais, terminando na degustação, unindo todos os sentidos.

O projecto desenha um complexo constituído por dois núcleos de distintas funções e diferentes níveis de privacidade. As características principais dos edifícios vão desde o revestimento em granito no exterior, que contrasta com o verde do prado circundante, incluindo a cobertura inclinada, cuja intenção é atenuar este mesmo contraste a partir do patio interior, partindo de uma estação humilde aberta para a paisagem, para a Gardunha e para o vale.

Próximo ao acesso à cidade, e consequentemente aproximado à população e aos visitantes, encontra-se o Centro Interpretativo, de carácter público, baseado num percurso que leva o visitante por experiências sensoriais e actividades com os produtos e está apoiado por um auditório, disponível tanto à comunidade como aos alunos. Por este razão assume um ponto de mudança de programa e de nível de privacidade, a partir deste ponto onde se pode avistar a Serra da Estrela, podendo escolher ao espaço da Academia Gastronómica, que encerra o complexo de uma forma mais privada. Do ponto de vista funcional este edifício desenvolve-se em dois pisos, um dedicado à actividade teórica e outro dedicado à prática. A partir do patio de entrada o visitante pode aceder ao restaurante e bar onde os alunos aplicam os conhecimentos adquiridos, por outro acesso os alunos e funcionários acedem à zona de aulas e secretariado.

A intenção de portar esta intervenção faceo através de um edifício de apoio à academia, o espaço de estudo e biblioteca que numa posição privilegiada sobre a paisagem, afirma a presença e importância da espaço no desenvolvimento gastronómico do Fundão.



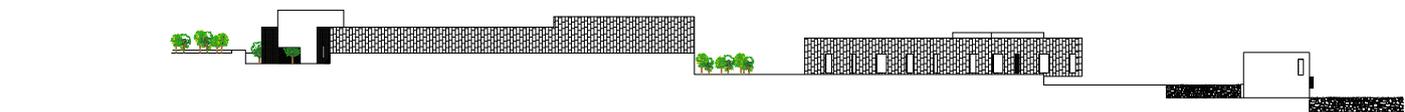
01 . Van der Laan . St. Benedictusberg Monastery

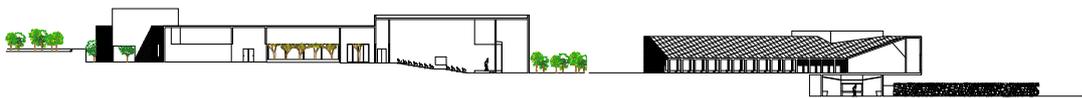
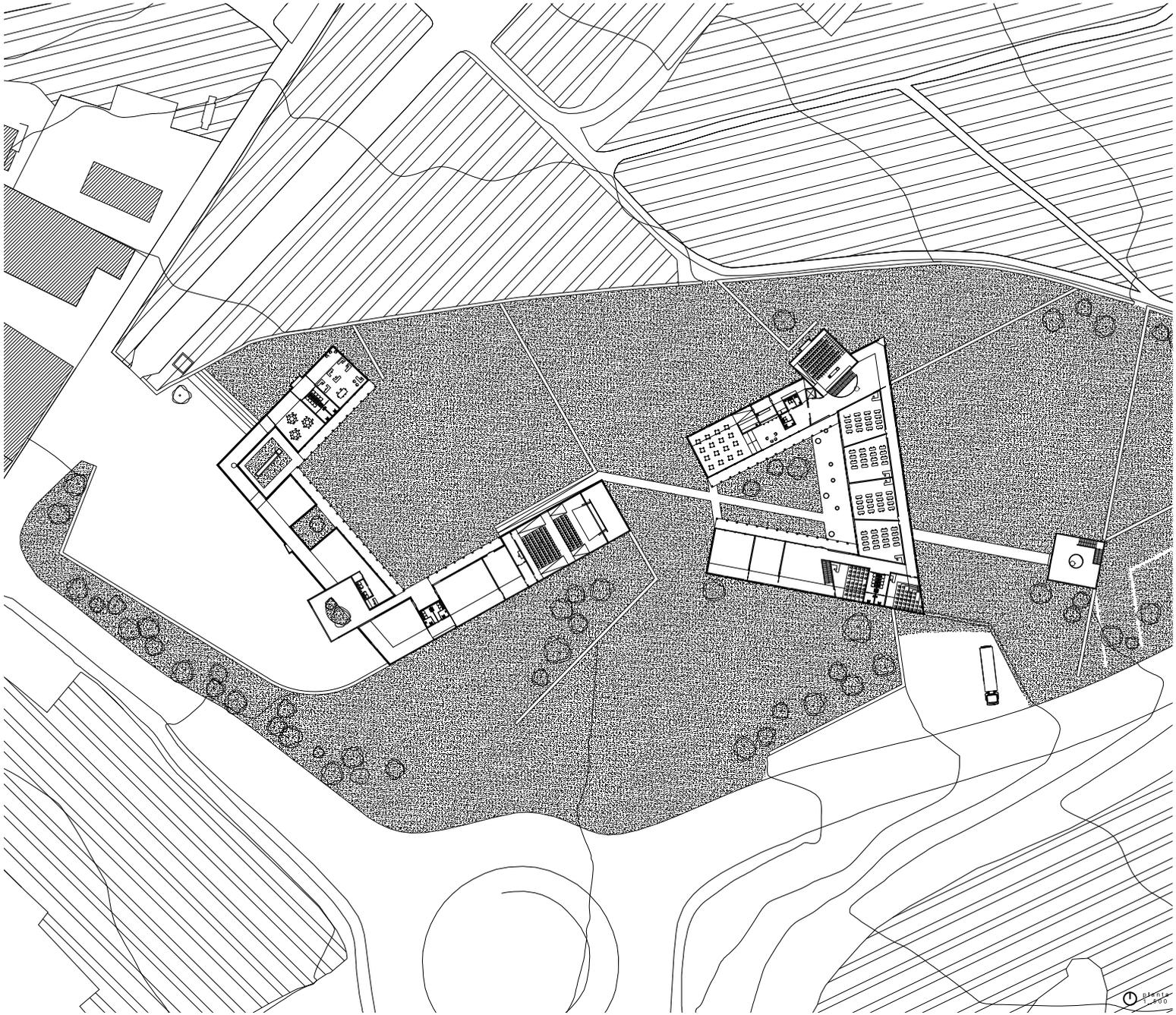
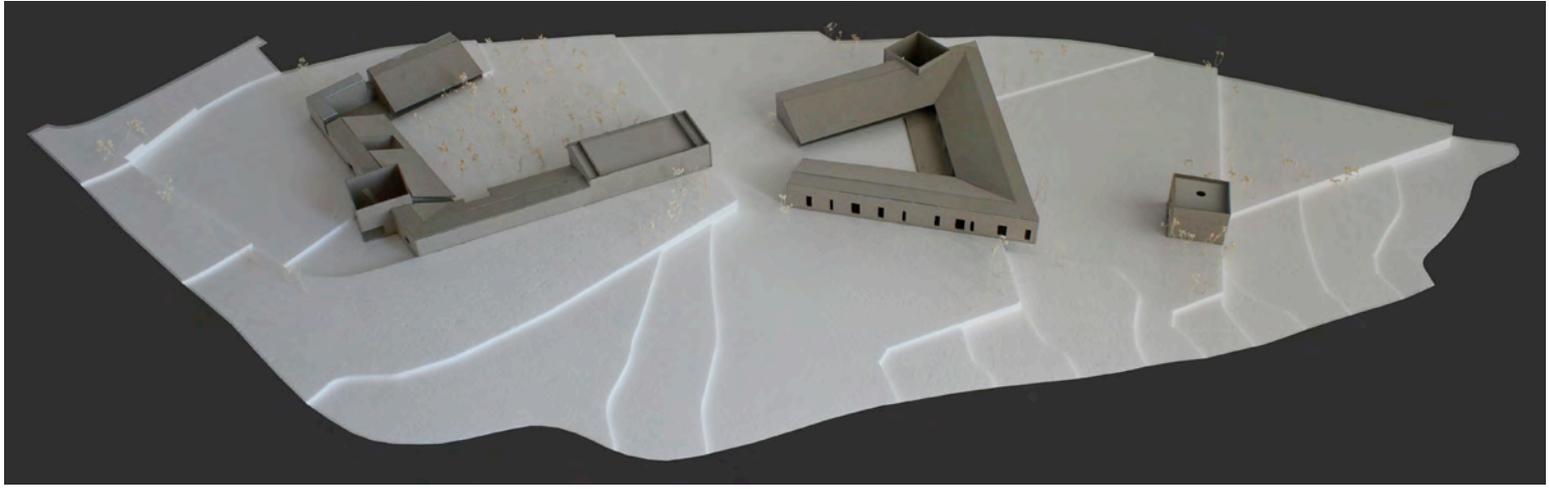


02 . Louis Kahn . Indian Institute of Management



03 . Fernando Távora . Casa Oti





01 . fundao food center

FUNDÃO - COVA DA BEIRA



ZAKHARÁÇIO
MARKET, ROME



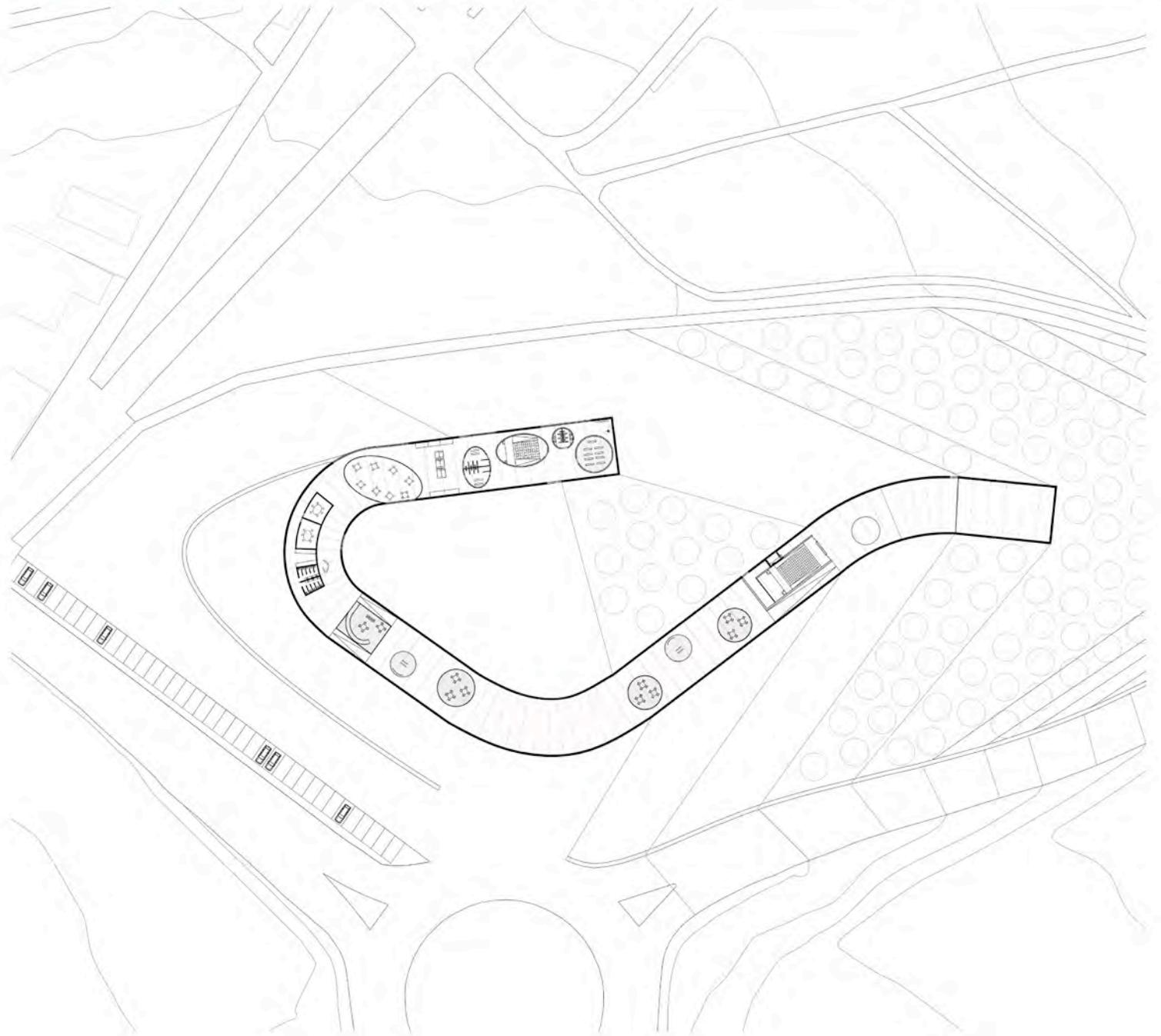
SEJIMA
TOKYO CENTER



STEVEN NERI
CENTER AT GINGÃO



alcado
1:500



01 . fundão food center

FUNDÃO . COVA DA BEIRA

Memória descritiva
A região de Cova da Beira encontra-se, como o nome indica, na depressão entre duas cadeias montanhosas, a Serra da Gardunha e a Serra da Estrela. Consequentemente usufrui de um clima propício à plantação de cereais.

O local de intervenção situa-se à entrada do Fundão, e o programa proposto tem como objetivo a divulgação dos produtos da região, por meio de um núcleo edificado que albergue, centro interpretativo, academia gastronómica, restaurante, auditório e cooperativa.

À chegada ao local tem-se uma percepção clara de todo o complexo devido ao seu aspecto formal (de carácter longitudinal e pontuado por um elemento que se se assume verticalmente) e à sua disposição em relação ao terreno, recebendo os visitantes de uma maneira clara pelo corpo vertical. Neste espaço é feita a distribuição do programa, ao mesmo tempo que alberga eventos culturais e temáticos associados ao centro interpretativo e academia.

Ainda neste corpo vertical desenvolve-se o centro interpretativo que tem o intuito de consciencializar a população em relação ao território. Este é caracterizado pela sua materialidade em betão à vista que contrasta com o betão de pigmento branco visto do exterior. Trata-se de um espaço amplo com ligeiro visual entre todos os pisos, e com apenas uma entrada de luz pela cobertura e dois enfiamentos visuais que enquadram a paisagem.

A academia e restaurante encontram-se num dos braços do edifício, utilizando o factor da orientação solar para dispor, deste modo, a academia a Sul (com o intuito de fornecer uma melhor luz natural às zonas de aprendizagem) e o restaurante a Norte de encontro com um jardim interior, desenvolvido em conformidade com o projecto.

O auditório além do acesso principal, tem um acesso secundário, que embora não esteja visível de imediato, na chegada ao local é denunciado por um muro que cresce paralelo ao mesmo.

A cooperativa pontua e finaliza o edifício, adoptando-se a linha de facto existente, truncando assim todo o projecto, já que a mesma permite o desenho controlado do jardim interior e suas valteias, tal como o tanque de água e todas as plantações aéreas (cerejeiras, em regime de pomar, e carvalhos e castanheiras na zona lúscos).

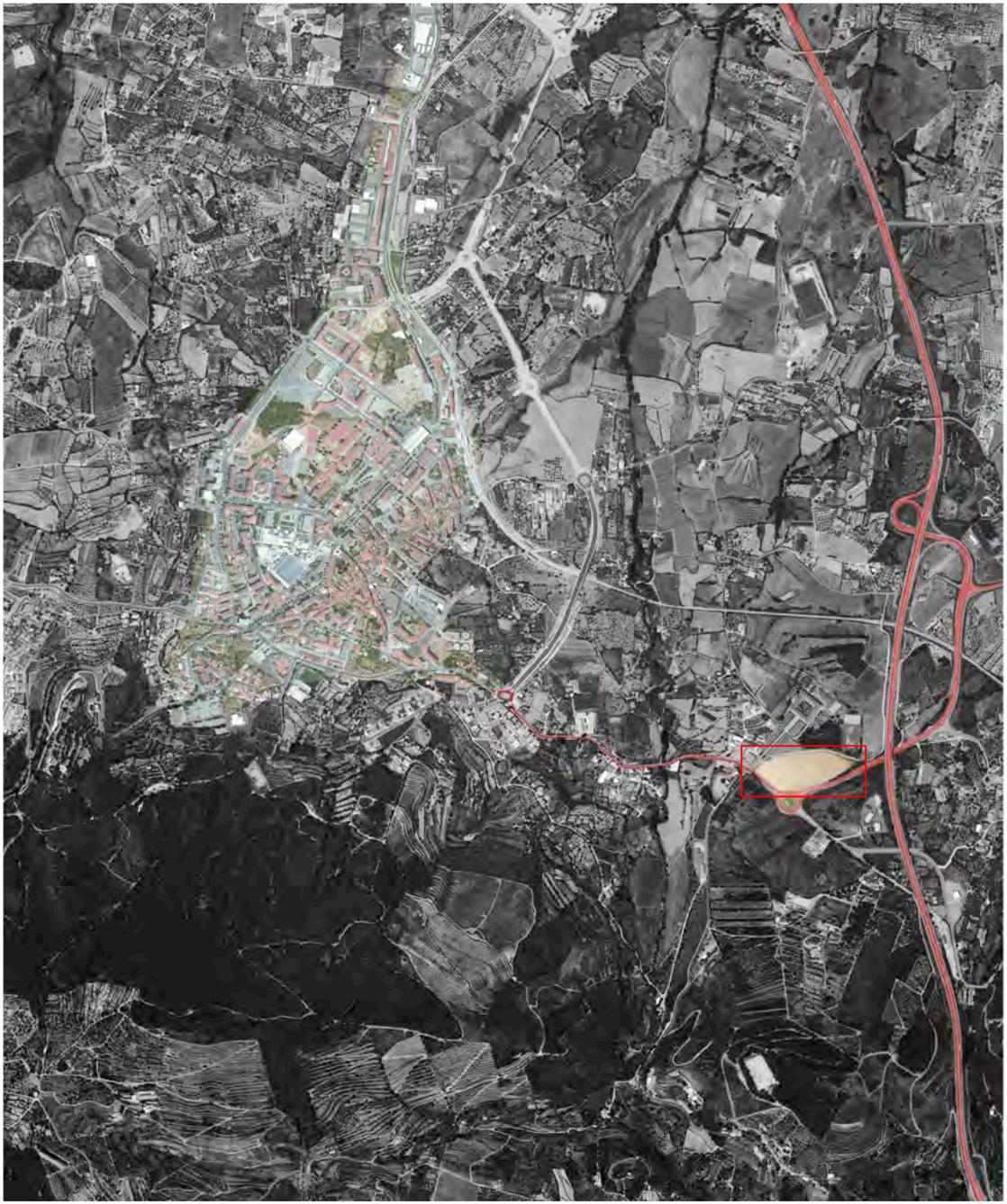
O projecto edificado mistura-se com a paisagem devido às suas coberturas parcialmente ajardinadas, acessíveis aos visitantes, de onde podem contemplar e perceber o território envolvente.

Conceito
A estratégia da proposta assenta num único corpo, que através de um elemento central distribui o programa nas suas diferentes particularidades. Esse corpo distribuidor caracteriza-se por ser um elemento vertical do qual sobressaem dois outros corpos de carácter longitudinal, que através do seu desenho controlam o terreno, geometrizando-o e criando um jardim interior.

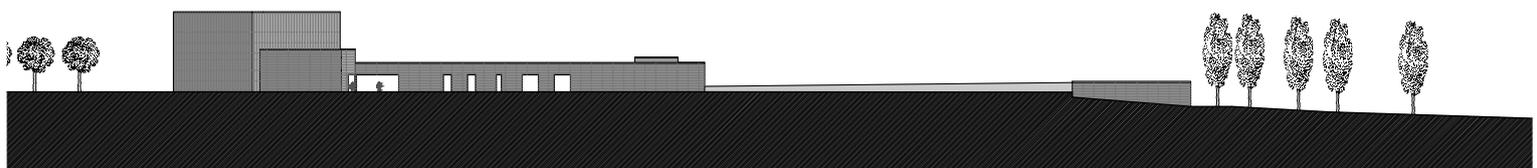
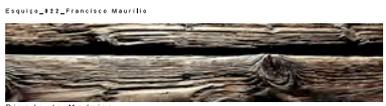
Ainda de salientar que a proposta é pontuada com a presença da cooperativa, corpo que formalmente se assemelha à linguagem utilizada, e que tranca a proposta.

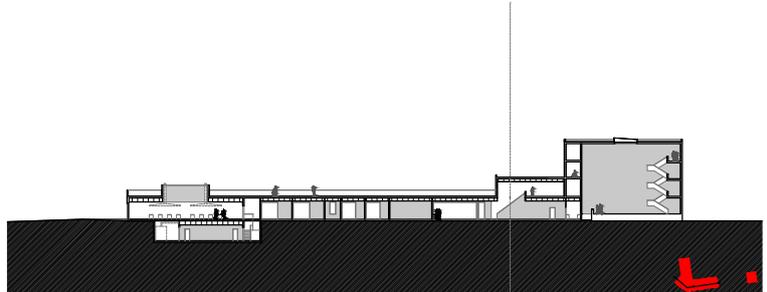
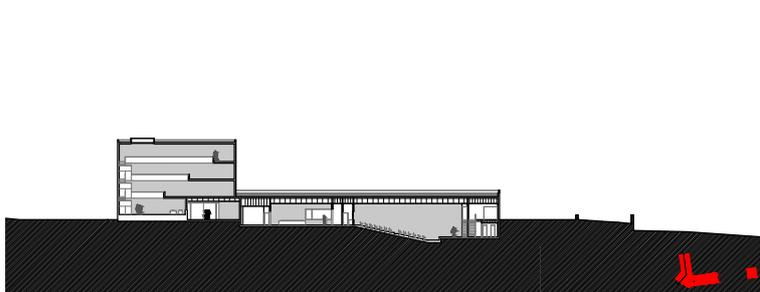
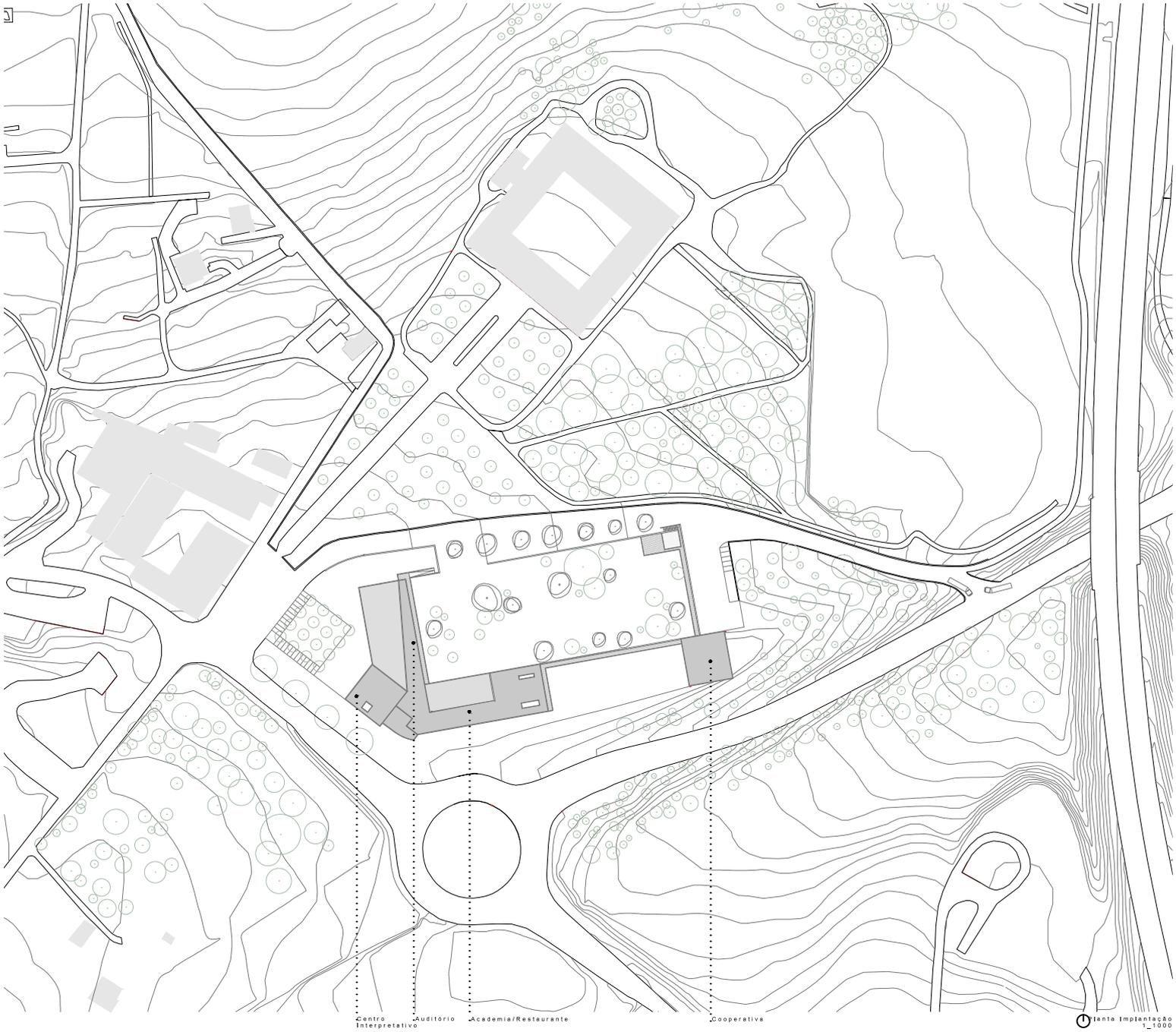
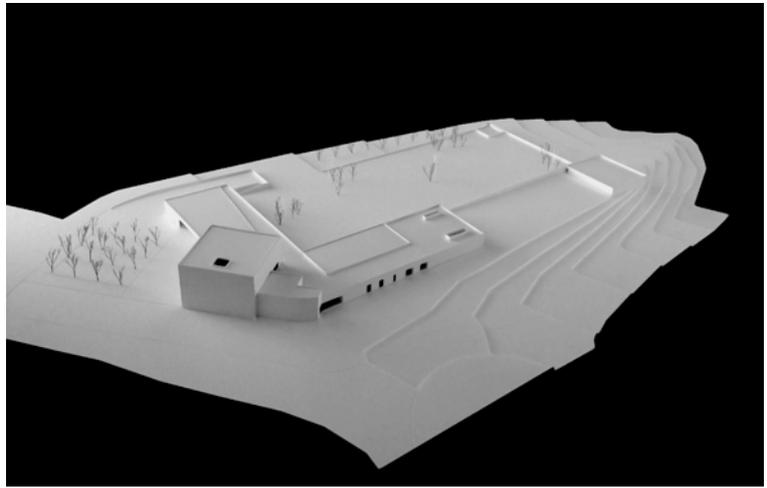
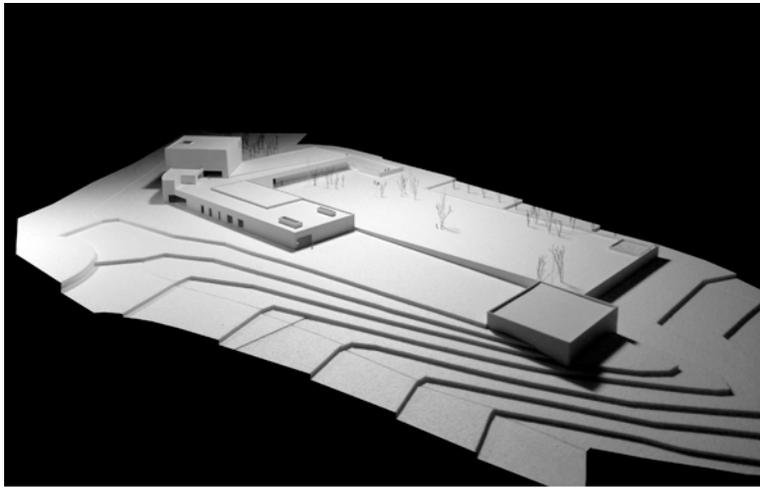
Materiais e Referências
De acordo com as referências escolhidas, é notória a presença aparente e pigmentada do betão nas obras do arq. Eduardo Souto de Moura, bem com a cofragem utilizada em madeira que lhe confere um carácter natural. Desde modo a escolha para o Fundão Food Center será este material, com o mesmo sistema de cofragem, mas com a pigmentação branca.

No Laboratório Nacional de Investigação Veterinária a escolha recalcu devido à sua organização, planeamento e desenho de todo o complexo no terreno, o qual se assemelha à proposta.



Ortofotomapa local do Intervenção





01 . fundão food center

FUNDÃO . COVA DA BEIRA

Término

Situado na Cova da Beira, o Fundão encontra-se entre duas cadeias montanhosas, a serra da Gardunha e a serra da Estrela. Isto sugere uma relação com a paisagem bastante característica. Por entre as serras, a vista obtida é a de total domínio sobre a cidade, enquanto que o oposto é a importância do cume que obtém.

O declive acentuado da serra para a "Cova" permitiu a prática agrícola dos escabos, possibilitando a plantação de cerejeiras, das quais se produzem as tão famosas cerejas do Fundão e produto característico da região.

Dado o local da intervenção, fundado à entrada do Fundão, pertencemos a sua forma desordenada e marcante em toda a zona. Este, caracterizado principalmente pelo seu sentido longitudinal e por se encontrar limitado por uma linha rodoviária e uma acorçada, tenta a sua forma desregalada, assim como a própria terra batida do local sugere um não lugar; ao mesmo tempo que estimula uma intervenção com relações visuais para as serras e para a via principal pois marca a chegada e saída ao Fundão.

Conceito

A estratégia parte de tentar controlar o terreno completamente irregular, partindo de dois núcleos. O primeiro relacionado com as atividades profissionais, tendo como programa a cooperativa e escola de gastronomia. Localizados logo à entrada do seminário. O segundo núcleo, sendo ele dedicado a atividades físicas tem como programa um centro interpretativo que marca a chegada ao Fundão.

O projeto pretende estabelecer relações tanto com a chegada, assim como quem vem da cidade, através de um patio de carácter público, e então percorrendo no sentido da acorçada destruída da vertente para a serra da Estrela, num outro patio de carácter semi-público e relação com o restaurante. Esta sucessão de patios permite criar ambientes distintos e estabelecer relações diferentes com a envolvente, através das vistas e do coberto vegetal típico da região.

A chegada ao centro interpretativo, revela, ao ser percorrida, uma permeabilidade com os espaços exteriores criados permitindo a este serem vividos. Ao entrarmos no centro, deparamo-nos com um grande alito que distribui para o auditório, biblioteca e zonas esportivas, ao mesmo tempo que se relaciona com um patio exterior criado a partir da forma do edifício em U. Este patio de carácter mais íntimo que os restantes resume-se a um momento de pausa entre o grande jardim das cerejeiras que faz a ligação entre estes dois núcleos, ao mesmo tempo que divide uma outra zona exterior vivida para a escola de gastronomia e possível em certas alturas do ano o mercado ao ar livre.

Materiais

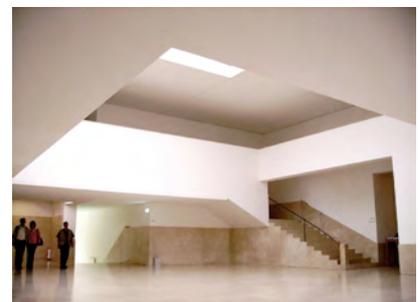
O tijolo desenhado em madeira do pinho e de pigmento vermelho definem o centro interpretativo, destacando-se pela cor em consideração o vermelho das cerejeiras e do ossa ao verde presente em toda a paisagem. A madeira, também ela em pinho, a mesma utilizada na cobertura horizontal, relaciona a materialidade exterior dos edifícios para o interior dos próprios. O verde é utilizado para os espaços exteriores reabidos criando em todo o local um ambiente de natureza pura.



Lugar do Marmelo_Ricardo Bak Gordon



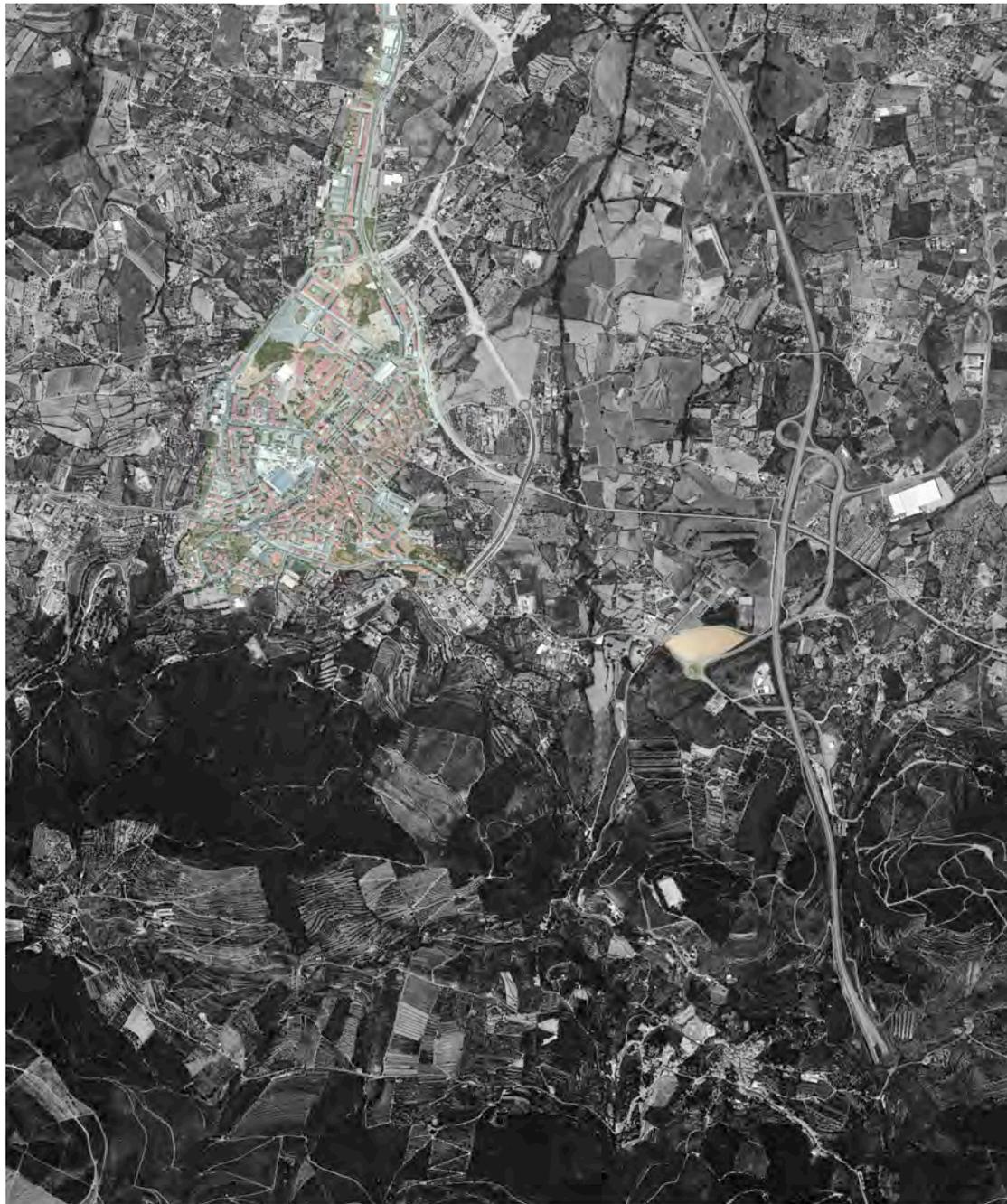
Escola Superior de Tecnologia do Barroco_ARX



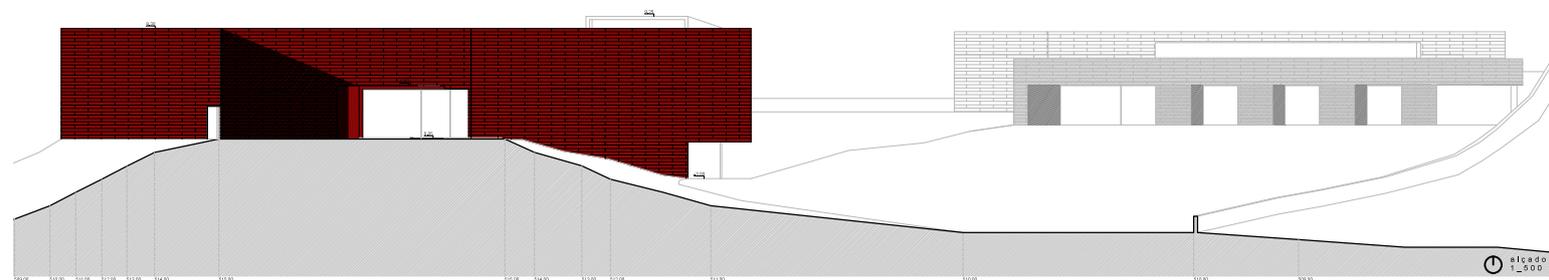
Casa das Histórias_Eduardo Souto Moura



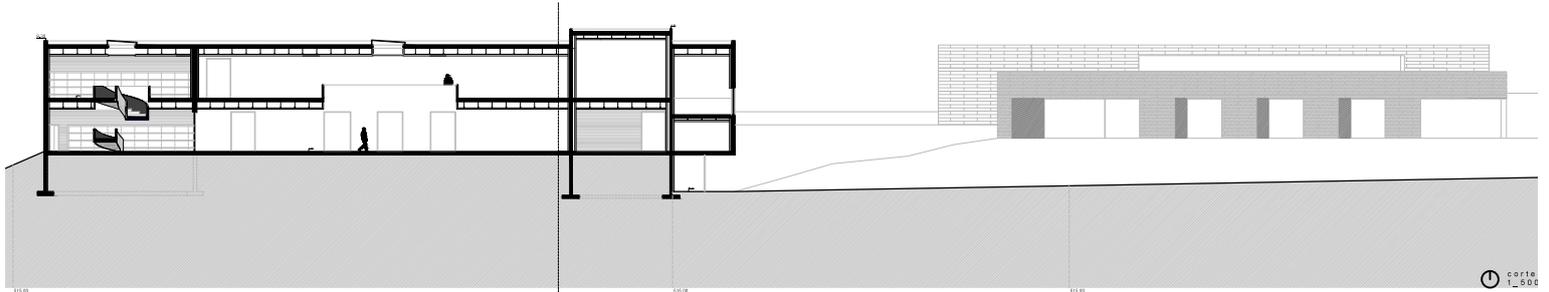
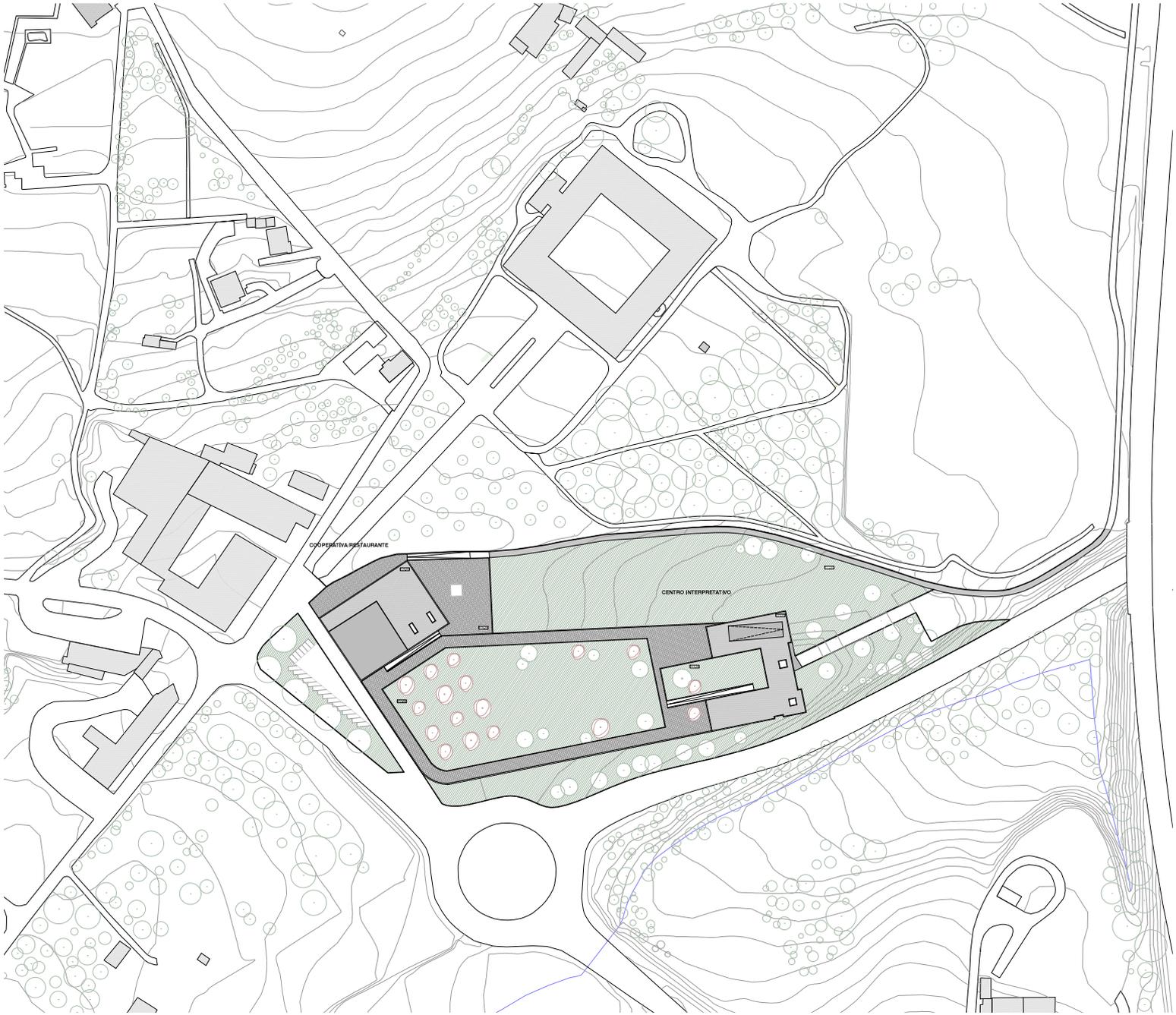
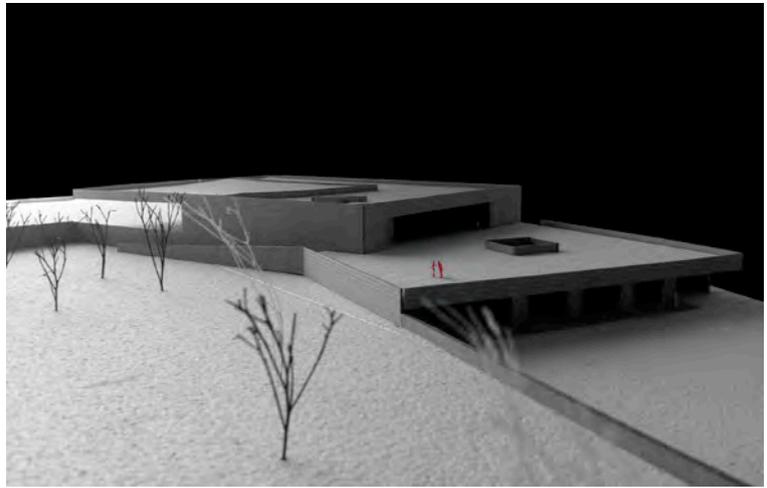
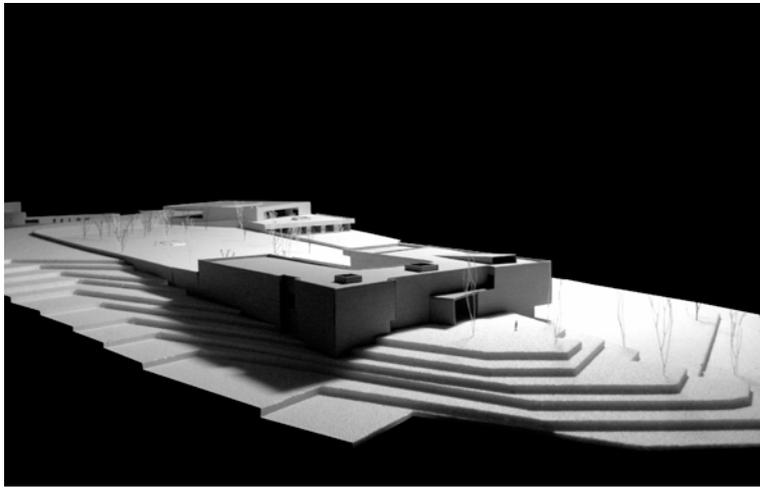
Fundação de Serralves_Alvaro Siza



Ortofotomapa



alçado 1-2-0-0



planta
1:100

capite
1:500

01 . fundão food center

SESMARIAS - FUNDÃO - COVA DA BEIRA

A Cidade — cidade antiga

Uma cidade é como um organismo em crescimento, e algo inevitável. Esse processo "evolutivo" resulta na diversidade e abandono das rotinas antigas das cidades ovais, posteriormente, e uma alteração do ponto de vista económico em que, generalizando, o "travé" e "través" — parâmetros de comunidade — é algo bom e inovador e está necessário intervir com um acto transformador, ou seja, através de um processo de (re)invenção, de (re)inventar a cidade.

Espaço Público

No reinvencão das rotinas antigas das cidades o espaço público representa um papel primordial, implica a redefinição das rotinas urbanas da cidade — impulsiona digital das cidades — utilizando a redefinição como regra para obter dinâmicas económicas, sociais e culturais da comunidade.

O Espaço Colectivo

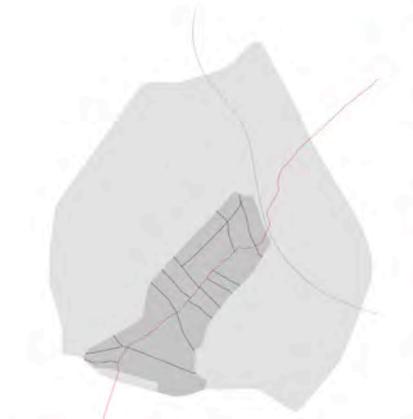
O desenho urbano desempenha o factor preponderante na identidade da cidade: urban — a proposta de um espaço colectivo — "Fundão Food Center" — reforça o carácter de transição que visa o desenvolvimento e o progresso sustentável do tecido urbano. O acto de reinvencão — Sessantaria — localiza-se numa zona de transição entre o meio urbano e o meio rural. A reinvencão do programa desloca a utilização entre sessas 200 metros, ou seja, do lado Rural — Cooperativa Agrícola e Turismo da Natureza — e do lado Urbano o programa de carácter cultural — Centro Interpretativo e Academia de Gastronomia.

Momento Temporário

O elemento que articula entre dois meios resulta num espaço, onde se realizará a venda de produtos de qualidade da região, integrando-se nos "fundos antigos" entre o que se tem e o que se tem — a sempre — e a transformação desse produto genérico, económico, social, a promoção das rotinas locais, o aumento da qualidade de vida e a divulgação das tradições gastronómicas do Fundão.



Interiores — integração e ambiente do projecto



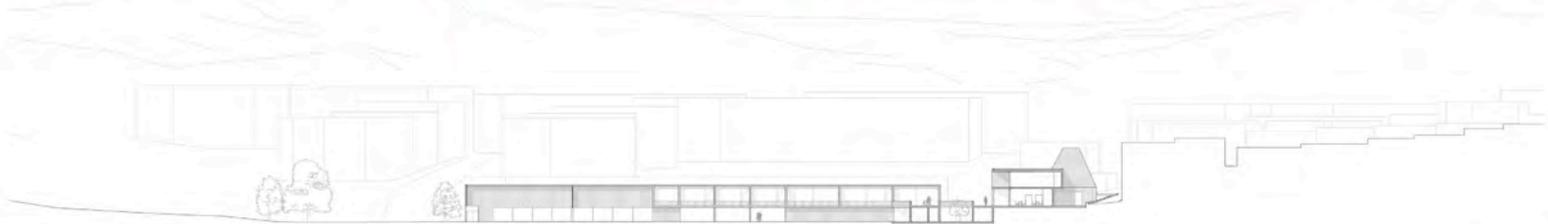
vista — frente, carácter do lugar, transição



desenho e densidade urbana — equipamentos públicos



Fundão food center — equipamentos social, económico e cultural contextualizado na topografia e densidade urbana



secção transversal

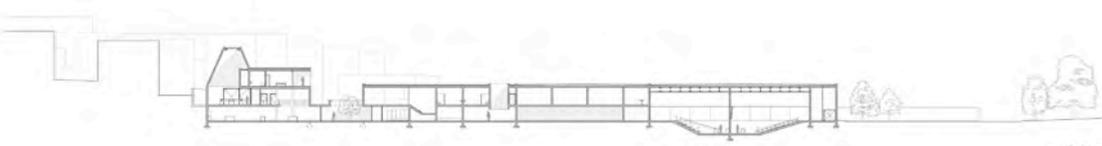
0m 5 12,5



planta envolvente
1:200



Designação	Programa	Acabamento	Pt. C/te	Área
1. recepção	vestibulo de madeira	estruco pintado	3,30 m	88 m ²
2. área administrativa	vestibulo de madeira	estruco pintado	3,30 m	85 m ²
3. sala temporal	vestibulo de madeira	estruco pintado	3,30 m	85 m ²
4. sala de restaurante	vestibulo de madeira	estruco pintado	3,18 m	180 m ²
5. bar de esplanada	vestibulo de madeira / madeira alveolar	estruco pintado	10,25 m	80 m ²
6. sala técnica	vestibulo de madeira	estruco pintado	3,30 m	80 m ²
7. auditório menor	balaustrada alveolar	estruco pintado / madeira acromada	6,70 m	175 m ²
8. auditório	balaustrada alveolar	estruco pintado / madeira acromada	6,70 m	175 m ²
9. cozinha	balaustrada alveolar	estruco pintado	6,10 m	180 m ²



seção longitudinal



01 . fundão food center

FUNDÃO, COVA DA BEIRA

O terreno proposto para intervenção situa-se nos territórios da Cova da Beira, mais especificamente numa zona periurbana de entrada para a cidade do Fundão. Ao contrário da sua envolvente, este lugar surge no território como um vazio desprovido de qualquer característica que se relacione com o que o rodeia. Por encontrar rodeado por vias de comunicação e de edifícios fabricis ou habitacionais dispersos, não é tido como um lugar gradual (apesar de se encontrar de frente para a Serra da Gardunha), sobressaindo pela sua dimensão e por se encontrar desconectado.

Prestando-se assim, a criação da sensação de densidade urbana, a sensação da qual é perceptível em todo o território da Cova da Beira. Tendo um programa com funções distintas, separar-se-iam os elementos construídos de acordo com as suas funções e relações com quem os utiliza.

Torna-se assim imprescindível a criação de um elemento que conseguisse encaminhar o usuário aos elementos construídos. Foi pensada a ideia de um percurso ao qual se associou a possibilidade de uma pala como elemento paralelo e distribuidor de apoio ao percurso.

Os elementos construídos surgem implantados em diferentes cotas, o que consequentemente influencia as suas relações visuais com o exterior, proporcionando diferentes sensações a quem percorre este lugar.

Com uma linguagem orgânica, os edifícios surgem nos vazios vegetais e apesar das suas funções distintas, a Academia Gastronómica e o Centro Interpretativo tem em comum o desenho orgânico no seu interior que define os diversos espaços necessários para o seu funcionamento.

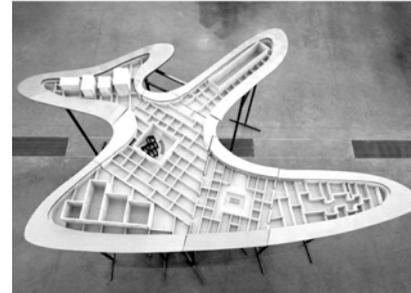
Assim, distribuídos na continuidade do terreno, os elementos vão-se incluindo e cambiando nesta marcha vegetal que pela diversidade de espécies seria bastante útil no apoio a confecção de alguns alimentos, tanto por iguam como por doces e chefes de cozinha da Academia como nas experiências e no bar do Centro Interpretativo.

A Academia encontra-se subdividida em três grandes núcleos perceptíveis na malha organizadora dos espaços interiores. Junto da principal entrada para o lote, encontra-se o núcleo mais formal, que poderá ser utilizado não só por elementos permanentes e pelo conjunto de pessoas mas por qualquer outra que o pretenda fazer. Assim, os espaços como auditório, sala de seminário, a biblioteca e a administração juntam-se como forma de facilitar o acesso a usuários do exterior sem perturbar o restante funcionamento da Academia. O núcleo central surge como o lugar de maior destaque por ter os espaços com as funções mais importantes: a cozinha como lugar de criação e de passagem da aprendizagem teórica para a prática; a sala de refeições como lugar de experimentação, degustação e prática do serviço de mesa e o banquete de refeição dos alunos como lugar de troca de conhecimentos e interação entre usuários da Academia. O terceiro núcleo que se encontra mais afastado de toda a movimentação tem como programa todos os espaços de ensino teórico.

O Centro Interpretativo com um carácter menos formal e recortado por pequenos patios que permitem sensações e conhecimentos distintos, sendo sempre antecedido por salas de exposição, experimentação ou degustação. Tendo um acesso ao piso superior (onde possível), ao visitante, ter uma vista privilegiada pela parte superior das copas das árvores, sobre as Serras da Gardunha e da Estréla.



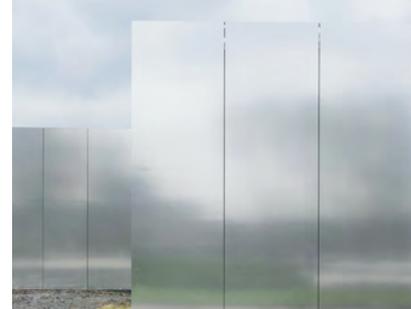
LACMA - Los Angeles County Museum of Art
maquete de inserção urbana
Peter Zumthor



LACMA - Los Angeles County Museum of Art
maquete da organização interior
Peter Zumthor



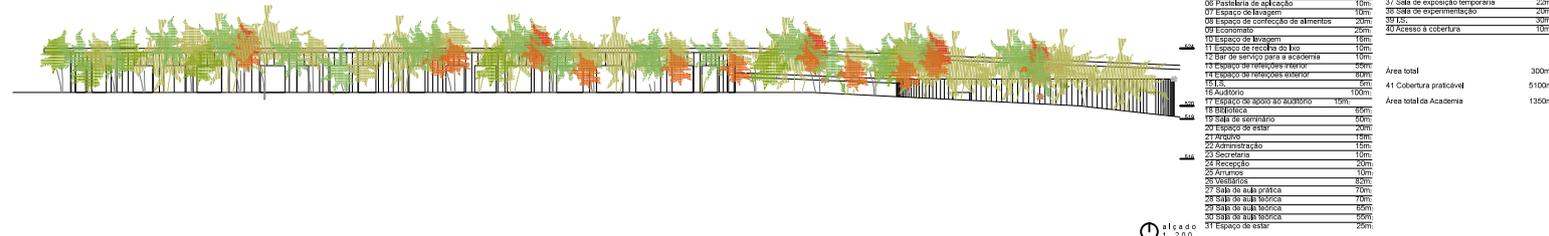
Laban Dance Centre - Herzog & de Meuron
Polígonos e espaço semelhante a UGlass



Louvre Lens - SANAA
chapa metálica

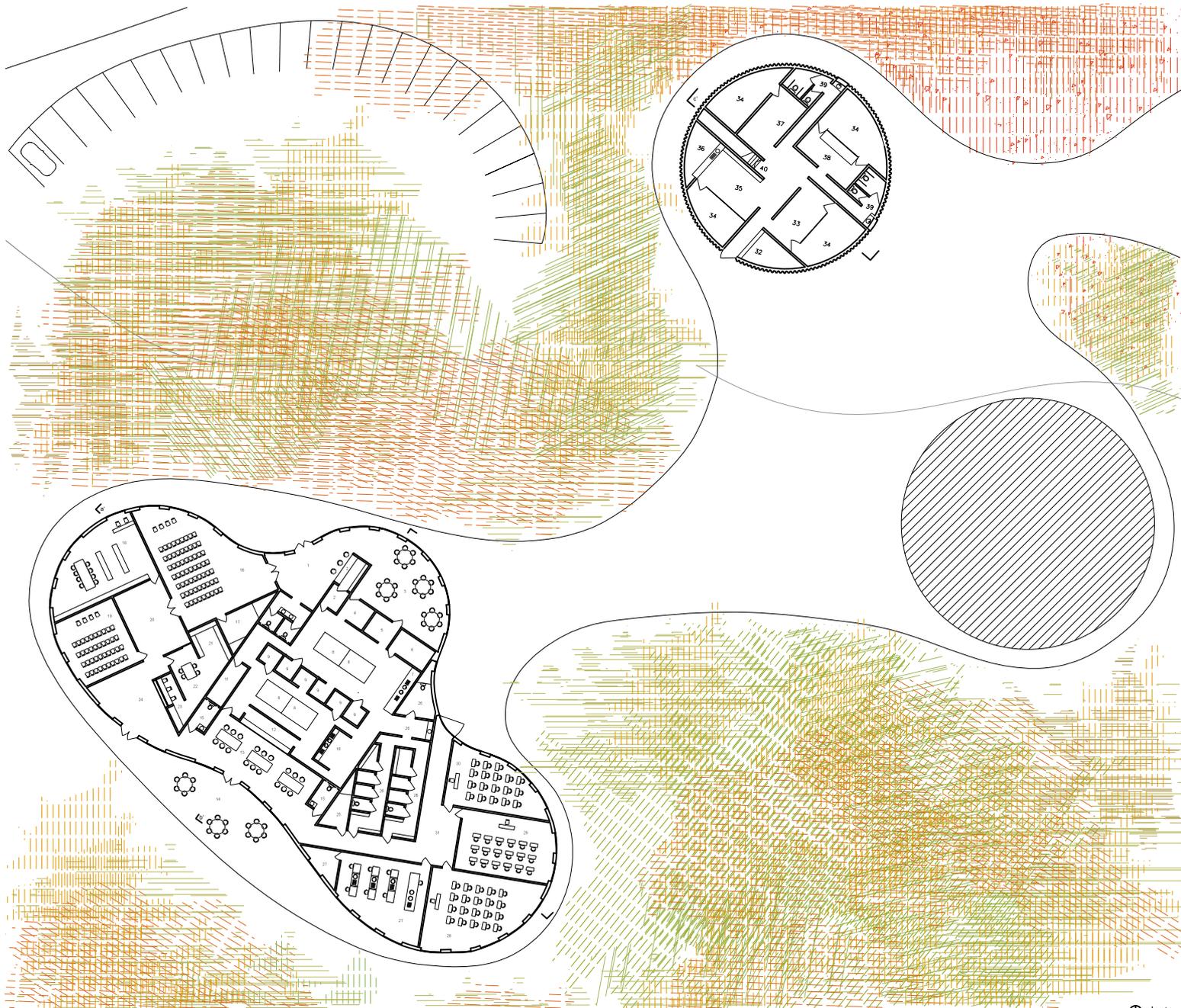
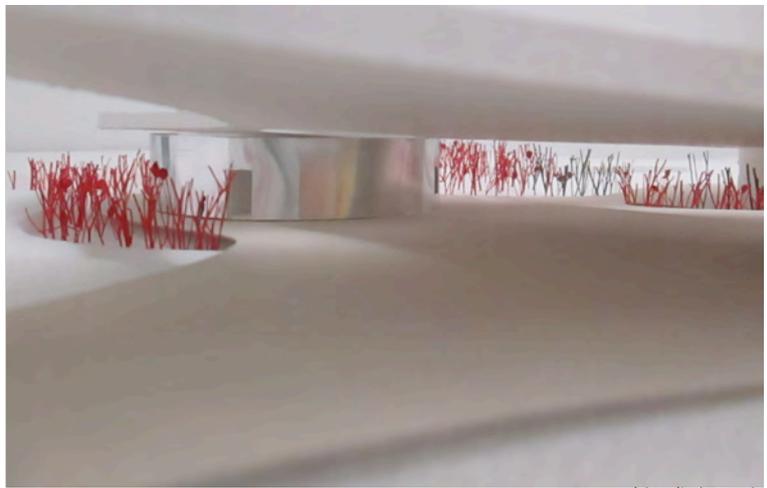
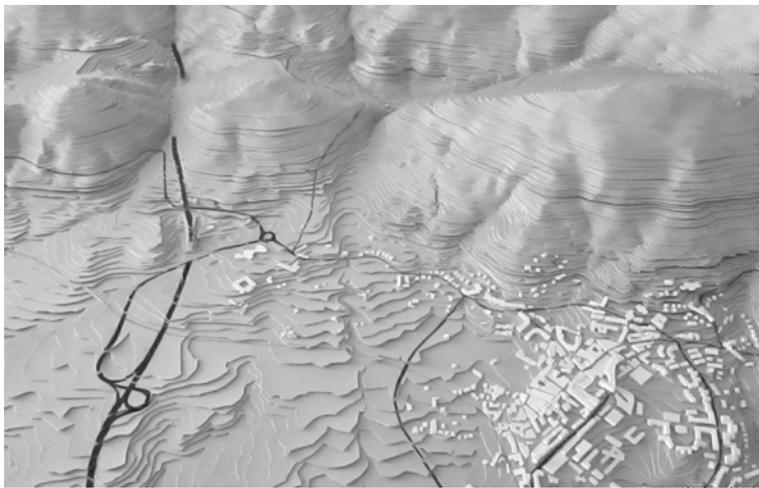


PI SIDA
12 2000

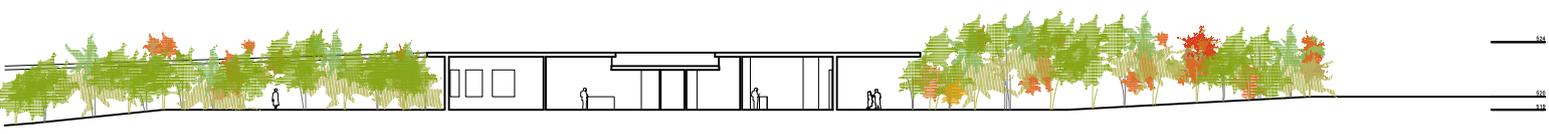


ACADEMIA GASTRONÓMICA		CENTRO INTERPRETATIVO	
01 Entrada	40m	32 Recepção	10m
02 Bar de aplicação	15m	33 Sala de exposição permanente	23m
03 Sala de refeições de aplicação	70m	34 Pátio	25m
04 Cozinha	7m	35 Sala de prova e loja	24m
05 Cozinha	7m	36 Bar	12m
06 Cozinha	7m	37 Sala de experimentação	24m
07 Espaço de lavagem	10m	38 Sala de experimentação	24m
08 Espaço de confecção de alimentos	20m	39 Sala de experimentação	24m
09 Espaço de armazenamento	20m	40 Acesso à cobertura	10m
10 Espaço de lavagem	10m		
11 Espaço de recolha do lixo	20m		
12 Bar de serviço para a academia	10m		
13 Espaço de refeições exterior	10m		
14 Espaço de refeições exterior	10m		
15 Sala	5m		
16 Auditório	100m		
17 Espaço de apoio ao auditório	10m		
18 Biblioteca	25m		
19 Sala de seminário	20m		
20 Espaço de estar	20m		
21 Receção	15m		
22 Administração	15m		
23 Secretaria	10m		
24 Receção	10m		
25 Armazém	10m		
26 Vestiário	10m		
27 Sala de aula prática	70m		
28 Sala de aula teórica	70m		
29 Sala de aula teórica	70m		
30 Sala de aula teórica	70m		
31 Espaço de estar	20m		

1_200



planta
1:200



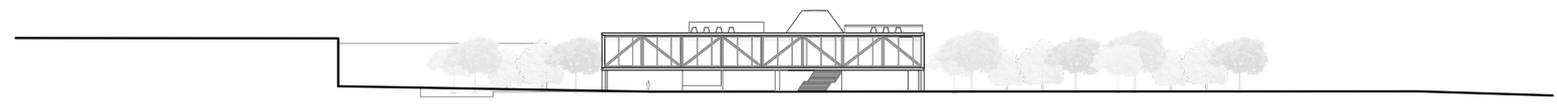
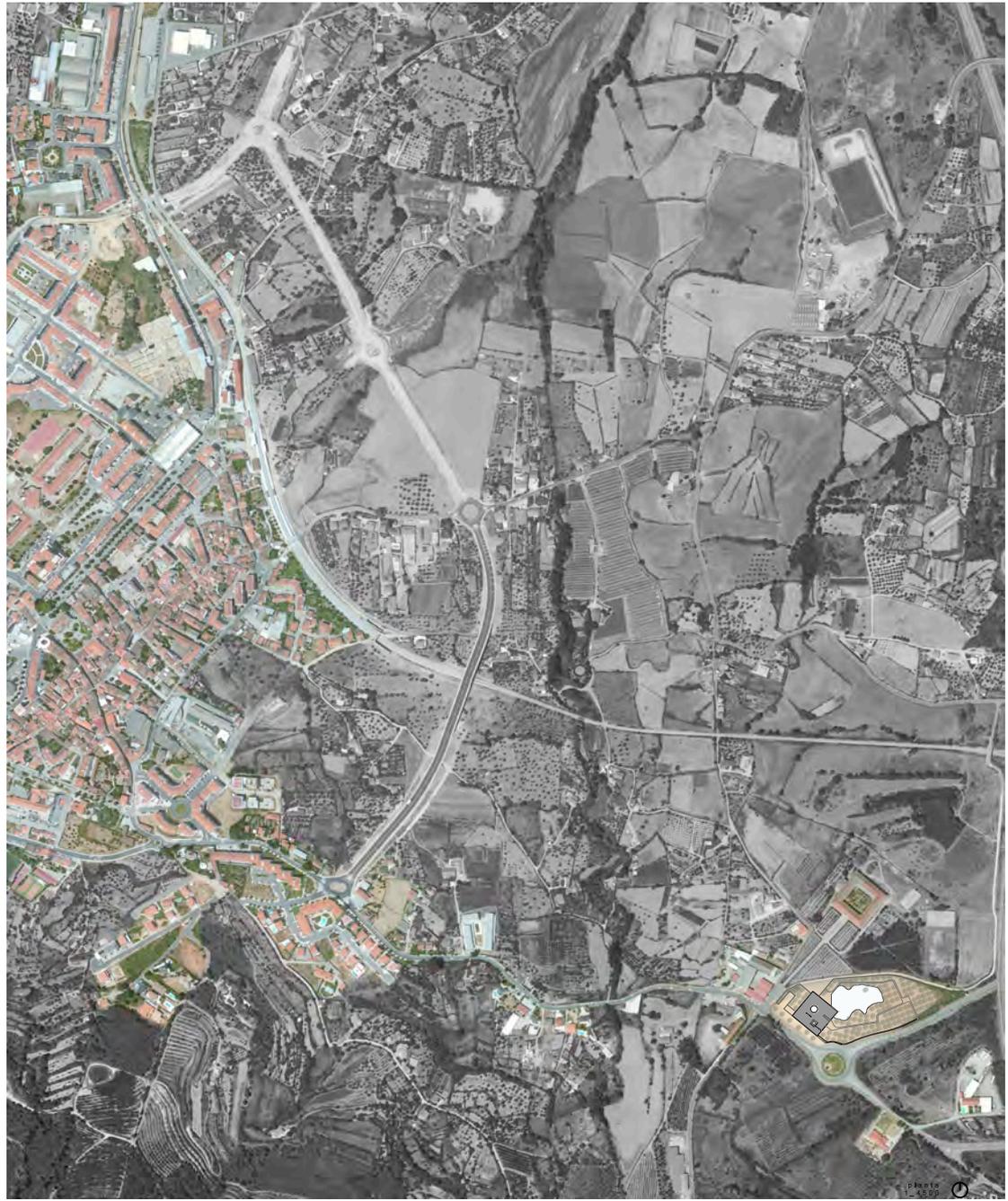
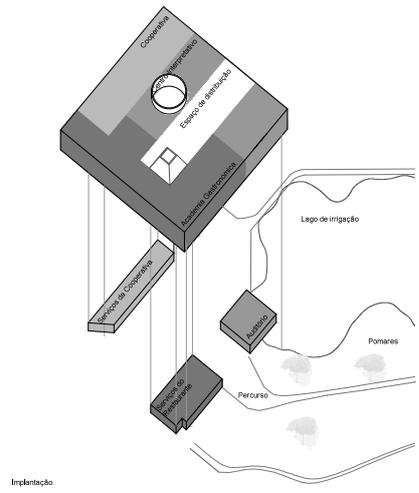
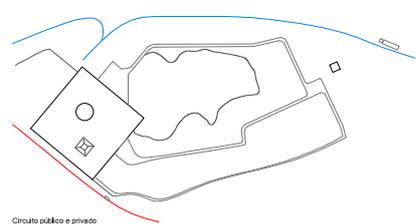
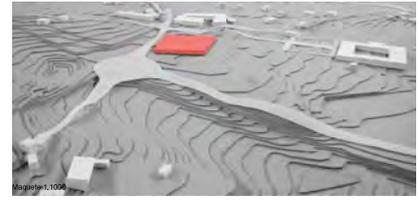
1:500

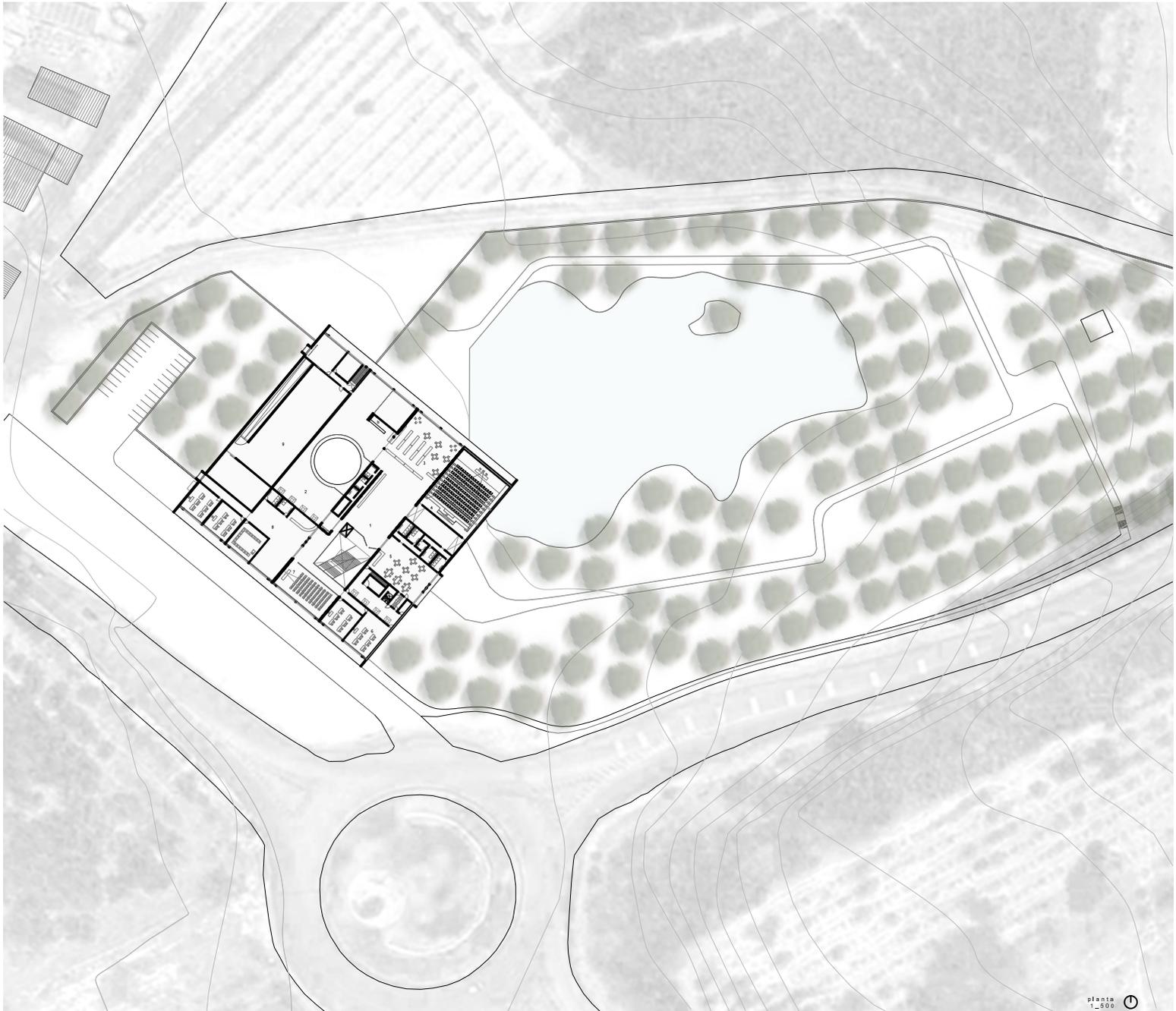
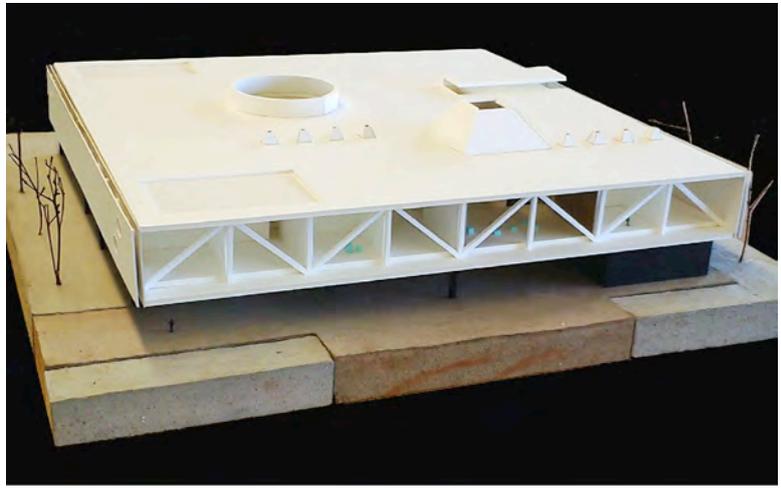
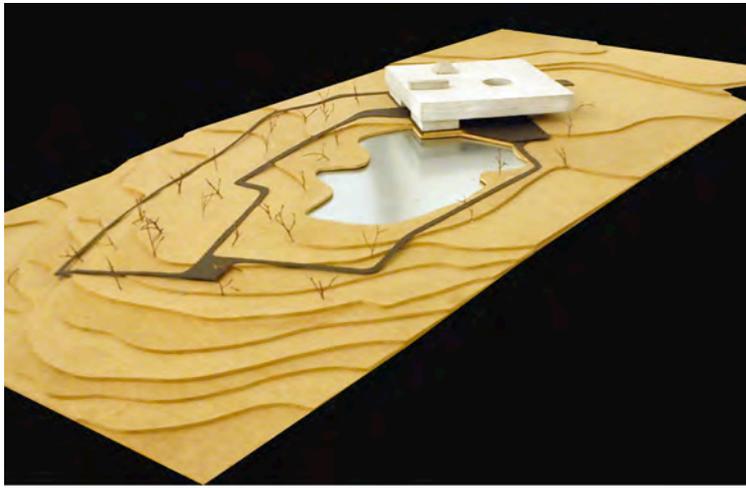
corse
1:500

01 . fundão food center

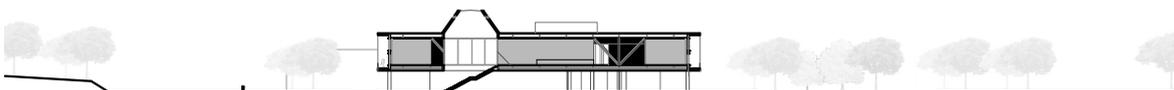
. FUNDÃO . COVA DA BEIRA

O sítio para o qual o projeto é proposto apresenta uma série de condicionantes, como a sua localização bastante próxima ao ruído automóvel, a dificuldade de obter vistas sobre a paisagem da Cova da Beira e ainda o facto do terreno de implantação se apresentar como um grande retalho na continuidade da paisagem verde bem evidente na Serra da Gardunha. Estes obstáculos têm por princípio serem contornados, daí a criação de um edifício elevado da superfície do terreno de modo a ultrapassar o problema do ruído e das vistas. O volume concentra todo o programa no Food Center, aproximando-se da linguagem arquitetónica mais expressiva que lhe está mais próxima, o seminário. Um elemento de grande densidade que no seu programa concentra um ponto comum a todos os espaços. A estratégia de organização do projeto parte desse princípio, com um ponto comum de chegada ainda exterior mas coberto com um pavimento vermelho de referência à cor da cerejeira, que permite a continuidade de um percurso sobre um jardim que possibilita dar a sequência ao manto vegetal da Serra da Gardunha, com um conjunto de espaços de estar, hortas ou plantações de cerejeiras irrigadas por um grande lago que presencia fortemente a água como um elemento crucial da zona para a agricultura. No interior do edifício mantem-se a mesma lógica com um espaço de receção comum, uma grande galeria livre revestida a madeira de cerejeira, funcionando como uma caixa de distribuição para o restaurante, para a academia gastronómica e para o centro interpretativo. O edifício apola em três elementos em betão estrutural, que suportam um paralelepípedo à base de estrutura metálica que se afirma no interior do edifício, tornando-se parte constituinte dos próprios espaços. Esta estrutura é revestida a aquapanel no exterior e em grande maioria a gesso cartonado no interior, à exceção da grande 'caixa de madeira' de distribuição.





planta 1_500



Designação	Pavimento	Acabamento	Area m2
1 Recepção Comum/ Espaço de distribuição	Madeira	Madeira	516
2 Espaço de Exposição	Betão-Atagado	Gesso Carbonado	552
3 Biblioteca	Madeira	Madeira	191
4 Auditório	Madeira	Madeira	371
5 Restaurante	Betão-Atagado	Gesso Carbonado	188
6 Sala de aula (5)	Betão-Atagado	Gesso Carbonado	245 x 5
7 Auditorio Técnico	Madeira	Madeira	108
8 Espaço de Convívio	Betão-Atagado	Gesso Carbonado	208
9 Cooperativa	Betão-Atagado	Gesso Carbonado	543

Corte 1_500

ANEXO I

Nota explicativa

Planta cartográfica da Cova da Beira, 1:250 000

Vectorização selectiva das cartas militares 1:25 000 de Portugal Continental, Série M888, no 211, 212, 213, 214, 222, 223, 224, 225, 233, 234, 235, 236, 244, 245, 246, 247, 254, 255, 256, 257, 266, 267, 268, 269, do arquivo do Instituto Geográfico do Exército, 1993

Informação vectorizada (selecção):

a) Cotas altimétricas/50m em 50m

b) Hidrografia (rios e afluentes)

c) Vias de comunicação (caminhos de ferro, A23 e estradas nacionais) d) Aglomerados urbanos (incluindo denominação).

Referências Bibliográficas

Aproximação ao território:

ALCÂNTRA, Ana Ramos – **Caminho-de-Ferro e População na Cova da Beira (1878.1930). Um Modelo de Acessibilidade**. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior de Estatística e Gestão de Informação, 2011. Tese de Mestrado.

Associação dos Arquitectos Portugueses – **Arquitectura Popular em Portugal**, Edição da Associação dos Arquitectos Portugueses, Lisboa, Ordem dos Arquitectos, 1996.

COSTA, Filipe Mendes Martins – **AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS DA CEREJEIRA “DE SACO” NA REGIÃO DA COVA DA BEIRA**. Lisboa, 2006. Tese de Mestrado.

GASPAR, Jorge – **Estrutura Agrária e Inovação na Cova da Beira** - 1a ed. Coimbra, Ministério da Administração Interna Comissão de Coordenação da Região Centro, 1983.

Instituto Nacional de Estatística – **Recenseamento Agrícola 2009**, Análise dos principais resultados. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística I.P, 2011

Instituto Nacional de Estatística – **Recenseamento Agrícola do Continente 1979**, Distrito de Castelo Branco. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística I.P, 1979

Instituto Nacional de Estatística – **Recenseamento Geral da Agrícola 1999**, Beira Interior. Lisboa: Instituto Nacional de Estatística I.P, 2001

MEDEIROS, Carlos Alberto – **Geografia de Portugal** - 4a ed. Lisboa; Editorial Estampa, 1996.

MEDEIROS, Carlos Alberto - **Geografia rural das montanhas portuguesas: o exemplo do Norte da Beira**, Lisboa, Projecto de Investigação, 1976.

RIBEIRO, Orlando – **Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico** - Coimbra, Edições João Sá da Costa, 1993.

Serviços de Turismo, **Mapa do estado das estradas de Portugal**, Edição do Automóvel Club de Portugal, 1952.

SILVA, Manuela – **Emprego, necessidades básicas e Industrialização em Portugal** - 3a ed. Lisboa; ILO, 1982.

SNIRH – **Sistema Nacional de Informação de Recursos Hídricos**. [Em linha]. [Consult. 19 Out. 2013] Disponível em <URL:http://snirh.pt>.

História:

ALCÂNTRA, Ana Ramos – **Caminho-de-Ferro e População na Cova da Beira (1878.1930). Um Modelo de Acessibilidade**. Lisboa: Universidade Nova de Lisboa, Instituto Superior de Estatística e Gestão de Informação, 2011. Tese de Mestrado.

CARVALHO, Pedro Jorge - **Cova da Beira: Ocupação e exploração do território na época romana**. Tese não publicada: Coimbra: Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2006.

DIAS, Maria Helena - **OS MAPAS em Portugal: da tradição aos novos rumos da cartografia**. Lisboa: Edições Cosmos, 1995.

FERREIRA, Maria; PERESTRELO, Manuel; OSÓRIO, Marcos - **BEIRA INTERIOR: HISTÓRIA E PATRIMÓNIO**. Guarda: Câmara Municipal da Guarda, 2000.

História das localidades [em linha].?. Castelo Branco [consult. 15 Out. 2013] Disponível em <URL:http://www.arqueobeira.net/historialocal.html>.

Pesquisa de património [em linha]. ? : IGESPAR. [consult. 17 Out. 2013]. Disponível em <URL:http://www.igespar.pt/pt/patrimonio/pesquisa/>.

LOPES, Alberto – **O contexto do património arquitectónico metodológico e quadro instrumental: Covilhã, Alcobaca e Santarém**. Tese não publicada: Covilhã: Universidade da Beira Interior, 2010.

MACHADO, José – **Palavras a propósito de palavras**. Lisboa: Editorial Notícias, 1993.

MARQUES, Manuel – **Concelho de Belmonte memória e história**. Belmonte: Câmara municipal de Belmonte, 2001.

MATOS, Helena; PEREIRA, Rui - **PORTUGAL PASSO A PASSO: BEIRA ALTA E BEIRA BAIXA**. Madrid: S.A.E.P.A, ?

MATOS, Maria – **Paisagens urbanas contemporâneas de montanha metodologia para uma abordagem conceptual em arquitectura na Covilhã**. Tese não publicada: Covilhã: Universidade da Beira Interior, 2010.

MATTOSO, José – **IDENTIFICAÇÃO DE UM PAÍS: Ensaio sobre as origens de Portugal 1096-1325**, 5ª ed. Lisboa: Estampa, 1995.

MATTOSO, José; SUZANNE, Daveau; BELO, Duarte – **Portugal – o sabor da terra**. Lisboa: Temas e debates, 2011.

NUNES, António; RIBEIRO, João Henrique - **Castelo Branco e sua região**. Coimbra: EPARTUR, 1980.

NUNES, António; RIBEIRO, João – **Castelo Branco e sua região, História, Arte Etnografia**. Coimbra: EPARTUR – Edição Portuguesa de Arte e Turismo, 1980.

ORLANDO, Ribeiro - **Opúsculos Geográficos**. Lisboa: FUNDAÇÃO CALOUSTE GULBENKIAN, 1994.

PROENÇA, Raul – **Guia de Portugal: Beira II - Beira Baixa e Beira alta**. 2ª ed. Lisboa. Fundação Calouste Gulbenkian, 1994.

RODRIGUES, José - **Covilhã, evolução urbana da cidade**. Monumentos, nº 29 Lisboa: Instituto de Habitação e Reabilitação Urbana, 2009.

Rua dos dias que voam [em linha]. ? : Jorge Lima. [consult. 17 Out. 2013]. Disponível em <URL: <http://diasquevoam.blogspot.pt/2008/06/fernando-seco-portugalliae-que-olim.html>>.

Sistema de informação para o Património Arquitectónico [em linha]. ? : SIPA [consult. 19 Out. 2013] Disponível em <URL: http://www.monumentos.pt/Site/APP_PagesUser/SitePageContents.aspx?id=c013a6fd-c518-4512-b059-10d907b5118c>.

VILAÇA, Raquel Maria - **Aspectos do povoamento da Beira Interior nos finais da idade do Bronze**. Tese não publicada: Coimbra: Faculdade de Letras, 1994.

Caracterização Económica

CAVACO, Carminda - **Desenvolvimento Rural - Desafio e Utopia** - 1ªed. Lisboa, Centro de Estudos Geográficos Universidade de Lisboa.

GASPAR, Jorge – **As regiões Portuguesas** - 1ªed. Lisboa, Direcção-Geral do Desenvolvimento Regional, 1999.

Instituto Nacional de Estatística - **População Activa** [em linha] Lisboa: INE, [Consult. 8 de Out. 2013] Disponível em <URL: http://www.ine.pt/xportal/xmain?xpid=INE&xpgid=ine_base_dados>.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA - **Recenseamento Agrícola 2009** [em linha] Lisboa: INE , [Consult.10 de Out. 2013] Disponível em <URL: http://ra09.ine.pt/xportal/xmain?xpid=RA2009&xpgid=ra_home>.

PORDATA - **Base de Dados de Municípios** [em linha] Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos, [Consult. 8 Out. 2013] Disponível em <URL: <http://www.pordata.pt/Municipios>>.

Turismo de Portugal - **Desempenho dos destinos regionais, área regional de turismo Centro, O turismo em 2008** - Ministério da Economia, da Inovação e do Desenvolvimento, 2008.

Caracterização Sociocultural

Associação dos Arquitectos Portugueses – **Arquitectura Popular em Portugal**, Edição da Associação dos Arquitectos Portugueses, Lisboa, Ordem dos Arquitectos, 1996.

BADOUIN, Robert - **Sócio-Economia do Ordenamento Rural** - 1ª Edição, Porto. Rés.

BUCHO, Domingos – **Património, Animação e Turismo** - 1ª Edição Portalegre. Instituto Politécnico de Portalegre, 2010.

NUNES, António; RIBEIRO, João Henrique - **Castelo Branco e sua região**. Coimbra: EPARTUR, 1980.

PROENÇA, Raul – **Guia de Portugal: Beira II - Beira Baixa e Beira alta**. 2ª ed. Lisboa. Fundação Calouste Gulbenkian, 1994.

REBELO, Fernando;[et al.] – **O interior raiano do Centro de Portugal** - 1ª Edição Guarda. Campo das Letras, 2006.

SILVA, Luís – **Casas no Campo** 1ª Edição Lisboa. ICS, 2009.

SILVA, Maria Leonor – **O Turismo em 2008** - 1ª Edição Lisboa. Turismo de Portugal, 2009.

Materialidade

Associação dos Arquitectos Portugueses – **Arquitectura Popular em Portugal**, Edição da Associação dos Arquitectos Portugueses, Lisboa, Ordem dos Arquitectos, 1996.

AZEVEDO, Carlos de - **Solares Portugueses**, 2º ed, 1988(1969), Livros Horizonte, Mem-Martins, ISBN| 972-24-0166-1

BINNEY, Marcus - **Casas Nobres de Portugal**, 2º ed, 1991(1987), Difusão editorial, Lda, Lisboa, ISBN|978-97-229-0160-4

MOUTINHO, Mário - **A Arquitectura Popular Portuguesa**, 3º ed, 1995(1979), Editorial Estampa, Lisboa, ISBN|972-33-1054-6

ROSETA, Helena [et al.] - **iapXX: Inquérito à arquitectura do século xx em Portugal**, 1º ed, 2005, Ordem dos Arquitectos, Lisboa, ISBN| 972-8897-14-6

TOUSSAINT, Michel - **Da Arquitectura à Teoria e o Universo da Teoria da Arquitectura em Portugal na Primeira Metade do Século XX**, Lisboa: 2009

SEQUEIRA, Gustavo - **Palácios e Solares Portugueses**, Lello e Irmão - Editores, Porto

Cooperativismo

BARROS, Henrique de – **COOPERAÇÃO AGRÍCOLA**. 3º ed. Lisboa: LIVROS HORIZONTE, LDA., 1979

CAMPOS, António dos Santos – **Associações Agrícolas** – Um guia prático. 2ª ed. Lisboa: SCARPA, 1999. ISBN 972-9175-84-5

FERRINHO, Homero – **Cooperativas e Desenvolvimento Rural**. Porto: LIVRARIA CLÁSSICA EDITORA, 1978

GARCIA, Armando – **As Cooperativas Horto-Frutícolas em Portugal**. 1ª ed. Lisboa: Ministério da Agricultura e Pescas, Direcção Geral de Extensão Rural, 1980.

GIDE, Charles - **As Sociedades cooperativas do consumo**. Lisboa: LIVRARIA CLÁSSICA EDITORA, 1908.

LASSERRE, Georges – **O Cooperativismo**. 2ª ed. Mira-Sintra: PUBLICAÇÕES EUROPA-AMÉRICA, 1977

LOPES, David Manuel Revez – **A Arquitectura industrial em Portugal no século XX = Para o (re)conhecimento das adegas cooperativas da Junta Nacional do Vinho**. Tese de Mestrado. Departamento de Arquitectura, Universidade de Évora, Portugal, 2012

PEREIRA, J. Azevedo – **Associações Agrícolas**. 1ª ed. Lisboa: SANTELMO Cooperativa de Artes Gráficas SCARL, 1978

PORTUGAL. Instituto António Sérgio do Sector Cooperativo - **As 100 maiores empresas cooperativas: dados relativos a 1991**. Redacção: Lurdes Barata

PORTUGAL. Instituto António Sérgio do Sector Cooperativo - **Como construir uma Cooperativa**. 2ª ed. Lisboa: LIVROS HORIZONTE, LDA., 1978.

PORTUGAL. Instituto António Sérgio do Sector Cooperativo - **Os Kibbutzim**. Lisboa: INSCOOP, 1978.

ROSÁRIO, Francisco António Colaço do – **Caracterização dos Vinhos das Cooperativas do Alentejo: contribuição para o seu estudo**. Évora: Escola de regentes agrícolas, 1974

SAMPAIO, Joaquim Toscano - **Utilidade das Cooperativas**.

SOUSA, João Manuel Santana de – **História da primeira adega social portuguesa: Viana do Alentejo**, 1893-1906. [S.l.]: Câmara Municipal de Viana do Alentejo, 1993.

Programas

ARCH DAILY – Selected Works. **L'And Vineyards Hotel** / Promontório – Marcio Kogan. Montemor-o-novo, Portugal, 2013. [Em linha]. [Consult. 14 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.archdaily.com/315702/>>.

Arquitectos, Ordem dos – Programa. **Jornal dos Arquitectos**. Lisboa: 2006.

BAPTISTA, Luís Santiago – Ricardo Bak Gordon | Lagar de azeite do Marmelo, Ferreira do Alentejo. Alcochete. **Arq. A**.

BRULLET-DE LUNA, ARQUITECTES. Projectes | Edificis Culturals | **Reforma de la Nau Gaudí**. [Em linha]. [Consult. 18 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.brulletedeluna.com/index.php/projectes/edificis-culturals/136-reforma-de-la-nau-gaudi.html>>.

COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS FRUTICULTORES DA COVA DA BEIRA, CRL. Castelo Branco. [Em linha]. [Consult. 14 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.coopcovadabeira.pt/>>.

FERNANDO GUERRA, SÉRGIO GUERRA - **Últimas Reportagens**. 378 – Nuno Ribeiro Lopes | Centro de Int. Do Vulcão dos Capelinhos Faial – Açores, Pt. [Em linha]. [Consult. 18 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://ultimasreportagens.com/378.php>>.

GEOCRUSOE. **Centro de Interpretação do Vulcão dos Capelinhos**. [Em linha]. [Consult. 17 Out. 2013]. Disponível em <URL:<http://geocrusoe.blogspot.pt/2008/08/centro-de-interpretacao-do-vulco-dos.html>>.

GORDON, Bak - **Bak Gordon | Lagar Oliveira da Serra + Duas casas em Santa Isabel** - 1º ed. Lisboa: UZINA BOOKS, 2011.

GOVERNO DOS AÇORES. Faial/ O que visitar/ Centros Ambientais/ Vulcão dos Capelinhos. [Em linha]. [Consult. 18 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://parquesnaturais.azores.gov.pt/pt/faial/oquevisitar/centrosinterpretacao/centro-de-interpretacao-do-vulcao-dos-capelinhos>>.

MIRALLE/TAGLIABUE – EMBT. **Enric Miralles - Benedetta Tagliabue**. Projects. Santa Caterina Market. [Em linha]. [Consult. 14 Out. 2013] Disponível em <URL:http://www.mirallestagliabue.com/project_cm.asp?id=59>.

NEUFERT, Prof. Ernest - **Arte de Projectar** - 9º ed. S. Paulo: Gustavo Gili do Brasil S.A., 1991.

PORTUGAL, Câmara Municipal do Fundão. Associação de Desenvolvimento Integrado da Floresta - **PINUS VERDE**. Plano Aldeias de Xisto – Janeiro de Cima. [Projeção visual]. 2013. 143 diapositivos: cor. Comunicação efectuada no âmbito do Ciclo de Conferências: Territórios na Cova da Beira. Évora: Universidade de Évora.

PROMONTORIO. L'And Vineyards. Projects. Residential. Montemor-o-novo, Portugal. [Em linha]. [Consult. 14 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.promontorio.net/>>.

QREN. Quadro De Referência Estratégico Nacional. **Projectos, Requalificação do Farol dos Capelinhos – Centro de interpretação**. [Em linha]. [Consult. 17 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.qren.pt/np4/1889.html>>.

SIARAM – **Sentir e Interpretar o Ambiente dos Açores**. Direcção Geral do Ambiente. Governo dos Açores. Centros de Interpretação. C. I. Dos Capelinhos. [Em linha]. [Consult. 17 Out. 2013] Disponível em <URL:http://siaram.azores.gov.pt/centros-interpretacao/ci-capelinhos/_texto.html>.

TOSTÕES, Ana; BRANÃ, Celestino Garcia e LANDROVE, Susana - **A arquitectura da indústria, 1925-1965. Registo docomo ibérico** - 1º ed. Barcelona: Fundação DOCOMO Ibérico, 2011.

TURISMO INDUSTRIAL. Câmara Municipal de São João da Madeira. Percurso de Turismo Industrial. São João da Madeira, Portugal. [Em linha]. [Consult. 15 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://www.turismoindustrial.cm-sjm.pt/>>.

URBARAMA – **Atlas of Architecture**. Arquitectura del Mundo > Portugal > Açores > Santo Amaro > Capelinhos, Volcano Interpretation Center. [Em linha]. [Consult. 19 Out. 2013] Disponível em <URL:<http://es.urbarama.com/project/capelinhos-volcano-interpretation-center>>.

Gastronomia

ARCHDAILY – **Archdaily** [em linha]. [Consult. 21 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.archdaily.com>>

ARCHDAILY - **Pavilhão de Paisagem 'Honey Scape' / Gonçalo Castro Henriques X-REF** [em linha] [Consult. 18 Outubro.2013] Disponível em <URL: <http://www.archdaily.com.br/br/01-70774/pavilhao-de-paisagem-honey-scape-goncalo-castro-henriques-x-ref/>>

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DOS PRODUTORES DE MILHO E SORGO – **ANPROMIS** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.anpromis.pt>>

BEEF POINT– **BeefPoint** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.beefpoint.com.br>>

CÂMARA MUNICIPAL DA COVILHÃ – **Covilhã Município** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.cm-covilha.pt/simples/?f=ini>>

CÂMARA MUNICIPAL DE BELMONTE – **Município de Belmonte** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.cm-belmonte.pt>>

CÂMARA MUNICIPAL DO FUNDÃO – **Fundão** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.inspiring-places.pt>>

CERFUNDÃO – **Cerfundão** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.cerfundao.com>>

CNA – **Confederação Nacional da Agricultura** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.cna.pt/>>

CONFAGRI – **CONFAGRI** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.confagri.pt/Azeite/Pages/Historia.aspx>>

COOPERATIVA AGRÍCOLA DOS FRUTICULTORES DA COVA DA BEIRA – **Cova da Beira Cooperativa** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.coopcovadabeira.pt/index.html>>

DIÁRIO DE NOTÍCIAS – **Diário de Notícias** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.dn.pt/inicio/>>.

DRAP CENTRO – **Produtos tradicionais de qualidade na região centro** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://ptqc.drapc.min-agricultura.pt/home.html>>.

EDITORIA ABRIL- **Veja-Gastronomia** [em linha] [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL:<http://veja.abril.com.br/noticia/celebridades/a-gastronomia-e-uma-linguagem-para-explicar-nossa-terra-e-cultura-diz-joan-roca>>.

EL CELLER DE CAN ROCA - **El celler de can roca** [em linha]. [Consult.28 Outubro.2013] Disponível em <URL: http://www.cellercanroca.com/menu/menu_e.html>.

Elbulli Foundation – **El Bulli Foundation to open in 2014** [em linha]. [Consult. 27 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://elbullifoundation.blogspot.pt/2011/02/el-bulli-foundation-to-open-in-2014.html>>.

ELBULLI- **elBulli** [em linha] [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.elbulli.com/>>.

ESCAPE – **Escape** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://escape.expresso.sapo.pt>>

EXPRESSO IMPRESA PUBLISHING S. A. – **Expresso** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://expresso.sapo.pt/>>

GALVAN, Virginia – **Museu do queijo em Peraboa atinge os dez mil visitantes** [em linha]. 2013. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://local.pt/museu-do-queijo-de-peraboa-atinge-os-dez-mil-visitantes>>

INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO – **Repositório do Instituto Politécnico de Castelo Branco** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://repositorio.ipcb.pt/>>

LUIS PONTES – **Outras Comidas** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://outrascomidas.blogspot.pt/2012/05/carqueja.html>>

MACMEL – **Macmel** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.macmel.net/?option=38>>.

MATERIAL CONNEXION – **Material Connexion** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: www.materialconnexion.com/>

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO MAR – **DRAP Centro** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.drapc.min-agricultura.pt/home.php>>

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS – **Fruta Viva** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.frutaviva.net/portal/index.php?id=1128>>

MOBILIA-ARTICA LTD. – **Retail Design Blog** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://retaildesignblog.net/>>

NOMA – **Noma** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://noma.dk/da>>

OBSERVATÓRIO DOS MERCADOS AGRÍCOLAS DAS IMPORTAÇÕES AGRO-ALIMENTARES – **OMAIIA** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.observatorioagricola.pt/default.asp>>

ON DISEÑO - **Restaurantes y bares- El celler de can Roca, Girona** [em linha]. [Consult. 24 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.ondisenio.com/proyecto.php?id=1612>>

PINUS VERDE – **Pinus Verde** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.pinusverde.pt>>.

PUBLICO - **life&style gastronomia** [em linha] [Consult. 17Outubro.2013] Disponível em <URL: http://lifestyle.publico.pt/noticias/318576_arquitectura-de-faca-e-garfo>

RESTAURANTE DO FUTURO – **Restaurante do futuro** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.restaurantedofuturo.com/>>

RFI PORTUGUÊS – **RFI Português** [em linha]. [Consult. 23 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.portugues.rfi.fr/>>

RUDE – **rude associação de desenvolvimento rural** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.rude-adr.pt>>

RUI M GASPARD DE CARVALHO – **Manteigas Imagens da minha Terra** [em linha]. [Consult. 16 Outubro.2013]. Disponível em <URL: http://manteigasemimagens.blogspot.pt/2013/08/trutas-do-zezere_12.html>

THE NEW YORKER- **Achatz flavor** [em linha] [Consult. 15Outubro.2013] Disponível em <URL:<http://www.newyorker.com/online/blogs/goingson/2008/12/achatzs-flavor.html>>

TURISMO DA SERRA DA ESTRELA – **Turismo Serra da Estrela** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL:> <http://www.rt-serradaestrela.pt/index.php/pt/>

UNESCO – **Unesco** [em linha]. [Consult. 22 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://en.unesco.org/>>

Wikipedia Fouddation Inc. - **Elbulli** [em linha]. [Consult. 27 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/EIBulli>>.

WILLIAM REED BUSINESS MEDIA LTD – **The word's 50 best restaurants** [em linha]. [Consult. 18 Outubro.2013]. Disponível em <URL: <http://www.theworlds50best.com/>>.

