



outubro

novembro

dezembro

# BOLETIM REDONDO

boletim municipal



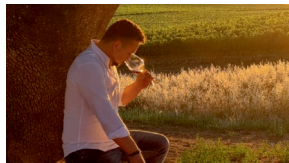
## DESTAQUES



4. | Adega Cooperativa de Redondo



8. | Agenda Cultural



18. | Fábio Nico



20. | Obras



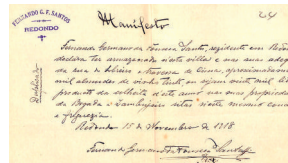
23. | Redondo Wine Land



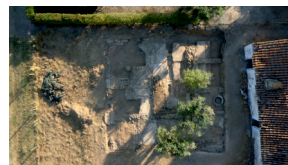
24. | Arredondarte



27. | Biblioteca / Centro Lúdico



29. | Arquivo



31. | Vinho



35. | Ruas Floridas

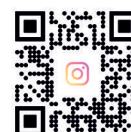
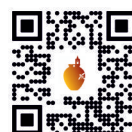
## FICHA TÉCNICA

Propriedade: Município de Redondo  
Produção e Edição: Gabinete de Comunicação e Imagem  
Periodicidade: Trimestral  
Tiragem: 3500  
Distribuição: gratuita

## CONTACTOS

Câmara Municipal de Redondo    Centro Cultural de Redondo  
Praça da República                    Largo Duques de Bragança  
7170-011 Redondo                      7170-037 Redondo  
tel: 266 989 210                          tel: 266 989 216 – ext. 347  
geral@cm-redondo.pt                  ginfo@cm-redondo.pt

Centro de Saúde de Redondo: 266 989 110 / 966 677 211  
Bombeiros Voluntários de Redondo: 266 989 140 / 266 989 146  
Cruz Vermelha Portuguesa: 266 909 487  
Farmácia Alentejo (Montoito): 266 539 013  
Farmácia Holon Redondo: 266 999 026  
Farmácia Xavier da Cunha: 266 999 365  
GNR: 266 909 101 / 962 093 084  
Junta de Freguesia de Montoito: 266 539 144  
Junta de Freguesia de Redondo: 266 989 130



## RUI MATALOTO

Arqueólogo



### Sob o signo de Baco e do Menino Jesus

Há dias, percorrendo uma das redes sociais mais comum, deparei-me com uma foto de um petisco de fim-de-tarde de uma amiga brasileira hoje a viver em Nova York, depois de ter passado vários anos em Los Angeles. Ali estava a mesa posta com uma boa tábuia de queijos, enchidos e presunto. Estes, de várias partes do Mundo, eram acompanhados por um velho conhecido, um Dez Tostões tinto, 2018, levado de Redondo quando aqui estive no Verão de 2019 participando numa escavação arqueológica. Lamentava-se por lhe restar apenas uma das que havia levado, e que religiosamente transportava consigo nas muitas deambulações pela América. Comentámos como naquela garrafa estava um pouco do Redondo, e de como sentia saudades da calma vila branca de alizares azuis onde um dia continuava a pensar retirar-se.

E o Redondo também é isto. Ou melhor, também tem que ser isso, um marco na vida daqueles que por aqui passam...

Serve este pequeno introito para abrir espaço para um dos mais emblemáticos trimestres da nossa terra, marcado pelo vinho, senão veja-se, abre logo com a nossa feira de São Francisco, como que marcando o fim das vindimas e a explosão de cores que o Outono traz às nossas paisagens vinhateiras. A feira, sem o bulício de outros tempos, tenta reencontrar-se, continuando a ser lugar de congregação que importa reavivar, certamente com novas dinâmicas onde o passado pode e deve estar presente, nos seus cheiros e sabores, mas também como mostra do muito de bom que o Redondo tem para oferecer, do seu vinho ao artesanato. Talvez fosse o momento para mostrar aos mais novos como era a centenária Feira de São Francisco, dispersa pelas ruas da vila, num emaranhado denso que, se então nos desesperava hoje nos deixa saudades, que mais não seja da meninice de muitos de nós. A rua dos frutos secos e leguminosas, o canto das escadas e cestos, a praça dos Oleiros e Louceiros, que esparramavam a louça pelo chão, tudo envolto pelo cheiro do *brinhol* e embalado pela música dos carrosséis...

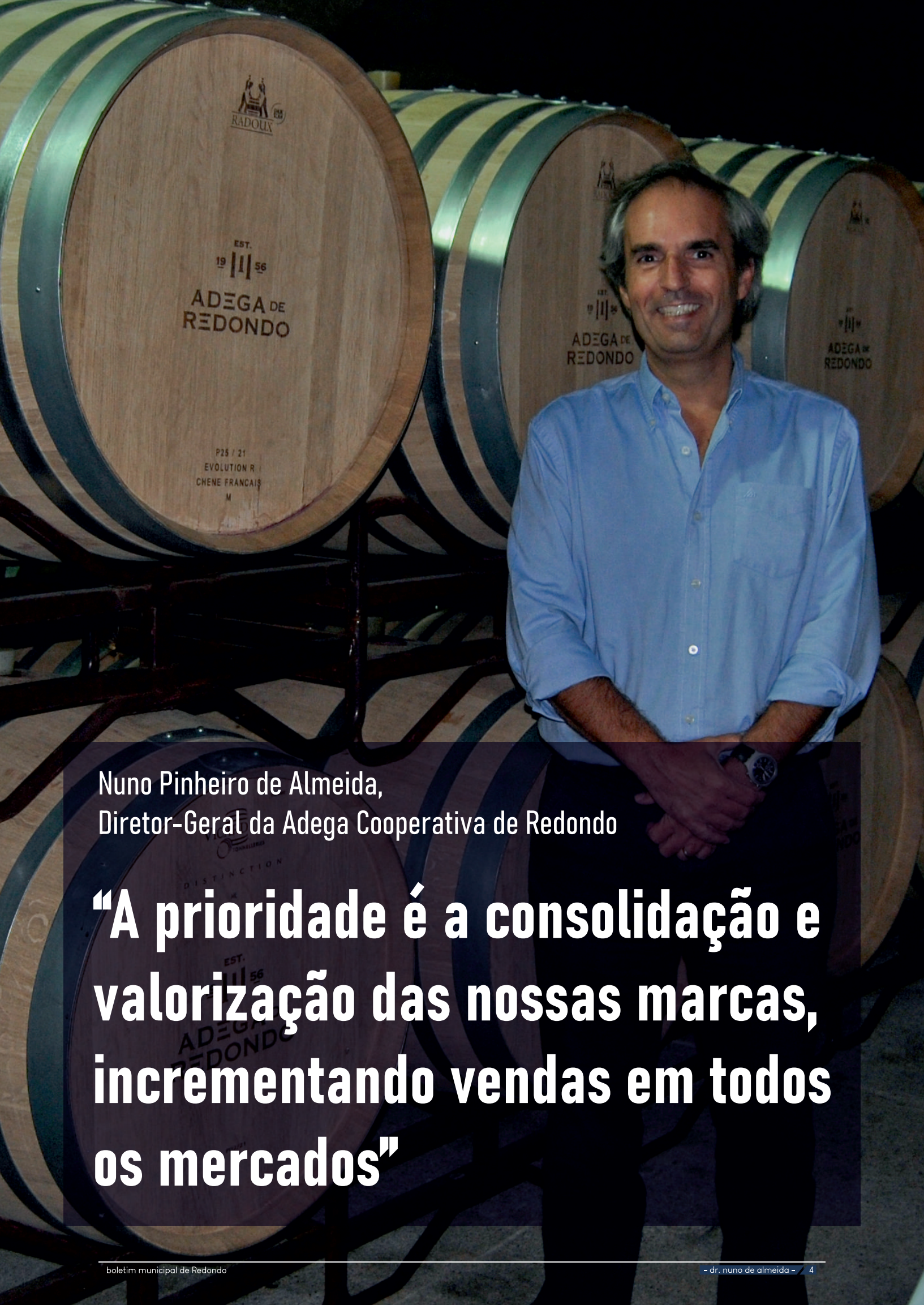
As primeiras chuvas transformam as nossas paisagens, tingindo-as dos primeiros tons de verde, que nos chamam de novo para os passeios campestres, onde poderemos desfrutar da nossa Serra d'Ossa de andanças milenares.

É sob o signo do vinho que prosseguimos em Novembro, com o São Martinho a trazer o cheiro das castanhas e o vinho novo, ou velho. Este dia é ainda de festejo e tudo devemos fazer para que assim continue, especialmente entre os mais novos, promovendo o gosto e verdadeiro culto pelo vinho, na sua vertente mais mediterrânea e Clássica, da antiga Grécia, dita "*simposiástica*", ou seja, do convívio e conversa entre amigos, da reflexão ao simples gozo do néctar dos Deuses.

Este é também o mês em que novas tradições se têm vindo a instalar, já que os campos se pintalgam como nunca de milhares de cogumelos de mil cores, e muitos sabores, fazendo do nosso passeio micológico um momento de convívio, conhecimento e degustação do muito de bom que temos nos nossos campos. Quem resiste a umas púcaras grelhadas, uns ovos mexidos com lactarius ou um arrozinho de boletos? Tudo devidamente acompanhado pelo nosso vinho! E o Redondo aqui tão perto do coraçõ, muitos dirão espalhados pelo Mundo ...

Dezembro é o mês do Natal, onde a tradição judaico-cristã celebra o Nascimento de Jesus, reunindo-se a Família como num gesto de adoração ao Menino. Hoje, os presentes, o Pai Natal e o imaginário das crianças criaram novas dinâmicas, mas a essência continua lá, a agregação da Família como que num gesto de renascimento e agradecimento pelo novo ciclo que se inicia. E é isso mesmo que o nosso Natal Cristão é, a celebração do Solstício de Inverno, onde o Sol reinicia o ciclo de Esperança e renascimento, com a Luz dos dias de novo a crescer e a fazer-nos esperar maiores e melhores Dias. Bebamos a isso ... como faremos no Dia de Reis, que fecha o ciclo natalício, já no próximo trimestre, mas outros o dirão melhor que eu...

(o autor do texto escreve segundo o antigo acordo ortográfico)



Nuno Pinheiro de Almeida,  
Diretor-Geral da Adega Cooperativa de Redondo

**“A prioridade é a consolidação e valorização das nossas marcas, incrementando vendas em todos os mercados”**

Trincadeira, Aragonez, Castelão, Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Touriga Franca e Syrah (uvas tintas). Roupeiro, Fernão Pires, Antão Vaz, Arinto, Verdelho e Chardonnay (uvas brancas).

Estas são algumas das castas que “povoam” as vinhas dos cerca de 200 sócios da Adega Cooperativa de Redondo (ACR), com uma história que começou há 66 anos, por apenas 14 viticultores. Hoje, possui uma área de vinha de 2300 hectares, representando cerca de 10 por cento de todo o Alentejo e 75 por cento da viticultura da sub-região de Redondo.

Nuno Pinheiro de Almeida colocou a banca em modo *standby* e assumiu os destinos da ACR há quatro anos. Considera que “somos um dos maiores e mais dinâmicos produtores de vinho na região e no país, em que não podemos deixar de referir este importante papel social e económico no concelho, pois também através dos sócios nas suas explorações, muitos outros postos de trabalho são criados”.

Setembro foi sinónimo de vindimas e na Adega as máquinas e os dedicados colaboradores (cerca de 60 postos de trabalhos diretos) trabalharam a todo o vapor, distribuídos pelos departamentos administrativo e financeiro, comercial, de produção, de enologia e de manutenção, além do laboratório. “Todo o trabalho de campo da vindima é efetuado pelo sócio, que nos entrega a sua uva. Nós vinificamos, engarrafamos e depois vendemos o produto final”, explica o Diretor-Geral.

A campanha deste ano está a ser atípica e previa-se superior à do ano anterior, em que a Adega produziu cerca de 10 milhões de litros de vinho (um ano recorde desde os últimos 5 anos). O verão quente, que provocou um escaldão e desidratação à uva, e a moderação na rega imposta aos produtores, devido à seca, ditaram uma travagem. Os números ainda estão a ser aferidos, mas Nuno Pinheiro de Almeida estima que a quebra possa rondar os 10 a 15 por cento.

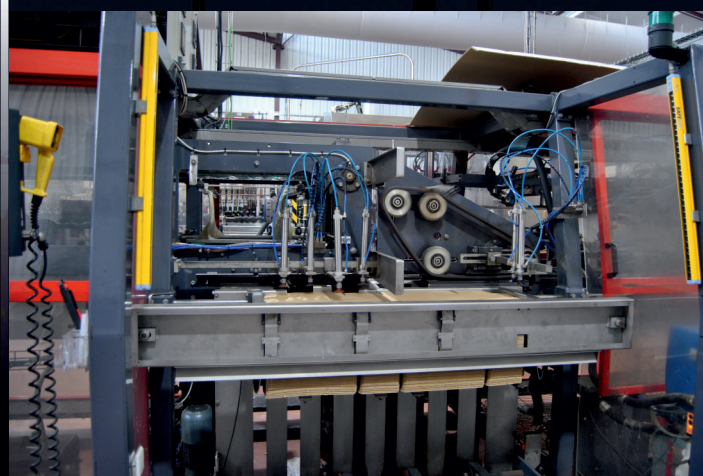


## A qualidade dos vinhos

A icónica e embaixadora do Alentejo Porta da Ravessa, a emblemática Real Lavrador e as AR, Castelo de Alandroal, Albarrada, Anta da Serra, Maré Viva, Latitude ou Longitude são algumas das marcas que posicionam a ACR em lugares de prestígio em todo o país.

A diversidade para todos os gostos e paladares, a autenticidade e o perfil dos vinhos, que se mantêm ao longo do ano, devem-se, sobretudo, segundo o responsável, aos solos e “à presença da Serra d'Ossa, a norte e a nascente, determinante na qualidade das uvas. Esse fator permite maturações mais equilibradas e, conseqüentemente, vinhos brancos citrinos, muito frescos e aromáticos; vinhos tintos muito agradáveis e suaves (Real Lavrador e Porta da Ravessa); ou ainda vinhos mais estruturados e concentrados com um bom potencial de envelhecimento, como é o caso da gama AR”.

Fruto da exigência de alguns mercados e clientes e para garantir que os consumidores continuem a poder contar com produtos com elevados padrões de qualidade, a Adega está, neste momento, empenhada em obter “uma nova certificação de qualidade e segurança alimentar, ainda mais exigente do que a que temos atualmente”, conta o Diretor-Geral.



## Projetos futuros

Depois da aposta numa nova imagem comercial, nomeadamente na renovação do rótulo das garrafas da Porta da Ravessa e da Real Lavrador, a ACR quer ser mais eficiente e amiga do ambiente e, por isso, aderiu ao Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo.

O caminho ainda é longo, mas já foram dados os primeiros passos, de forma a reduzir o consumo de energia e de água, entre outros. “Tivemos há cerca de um ano e meio a mudança das linhas de engarrafamento com a aquisição de um novo monobloco de enchimento e uma capsuladora, além de um novo armazém de produto acabado. Foram investimentos que totalizaram cerca de dois milhões de euros”, revela o responsável.

Para já, em outubro e novembro, a ACR vai organizar o evento “Redondo Wine Land”, em colaboração com o Município, com um programa diversificado que recai sobre o vinho e todas as vertentes que lhe estão associadas, de forma a valorizar a cultura vínica do concelho e estreitar laços com os produtores locais.

## Lá fora

Depois de um “abanão” nas exportações, causado pelos efeitos da Covid-19, a Adega volta, aos poucos, a subir os degraus nos mercados externos, com destaque para França, Suíça, Inglaterra, Polónia, Estados Unidos da América, Canadá e Brasil que, de resto, tem sido uma “agradável surpresa” e também fruto de trabalho desenvolvido nesses mercados, confidencia Nuno Pinheiro de Almeida.




## sabia que...

A cave da ACR ainda se encontra no edifício original da Adega e alberga os vinhos “topo de gama” ou *Premium*, onde se efetua um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês, a uma temperatura controlada de cerca de 14 graus, o que confere ao produto uma atmosfera ideal para o seu amadurecimento.



EST.  
19 11 56



dança teatro música cinema desporto diversos educação exposição

# AGENDA



cultural

# OUTUBRO

1>31 educação

autor do mês

**Thomas Mann**

Biblioteca Polo de Montoito

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

1>31 educação

autor do mês

**Ferreira de Castro**

Biblioteca Municipal de Redondo

Segunda a Sexta das 9h30 às 12h30 e das 14h às 18h00

1>31 exposição bibliográfica

**A Literatura de Cabo Verde**

Biblioteca Municipal de Redondo

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 18h00

2 cinema

**Matiné Infantil**

Auditório do CCR \ 16h00

5 diversos

**Corrida de Toiros**

org: Associação Tauromáquica Redondense

Coliseu de Redondo \ 17h00

ver programa próprio

9 diversos

**14º Passeio Equestre - Redondo e Vinhas**

org: Associação D. Ferraduras do Redondo

ver programa próprio

9 cinema

**Sessão de Cinema**

Auditório do CCR \ 18h00

13 e 14 diversos

**V Feira do Idoso**

org: Santa Casa da Misericórdia de Redondo

Pavilhão de Exposições

ver programa próprio

15 educação

**Jogos e Construção de Placard**

“Alimentação Saudável é...”

Centro Lúdico de Montoito \ 15h00

16 educação

**2ª Caminhada P'la Música**

org: Sociedade Filarmónica Municipal Redondense

ver cartaz próprio

16 música

**Concerto Quinteto de Metais**

Sociedade Filarmónica Municipal Redondense

Igreja Matriz

ver cartaz próprio

23 cinema

**Sessão de Cinema**

Auditório do CCR \ 18h00

24 educação

**Fragmentos da História Local**

Arquivo Municipal

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

# NOVEMBRO

de 4 a 6

## FEIRA DE SÃO FRANCISCO

Cumprindo uma tradição centenária da vila de Redondo, a Feira de São Francisco regressa ao Parque de Feiras e Pavilhão de Exposições de 4 a 6 de outubro.

O município pretende com este evento promover e valorizar as singularidades que Redondo oferece. A edição de 2022 da Feira de São Francisco apresenta uma programação eclética que convida todos a desfrutar do certame, como resultado de uma congregação entre a autarquia, as associações e os diversos produtores locais.



Parque de Feiras e Pavilhão de Exposições

terça-feira 4 \ 23h00

## SONS DO MINHO

- Espetáculo Musical

O grupo Sons do Minho é constituído por jovens músicos que fundamentam a sua proposta artística num repertório de temas originais de cariz tradicional e popular, bem como nas características cantigas ao desafio ou desgarradas.

A intensidade dos temas da banda, o tom jocoso implícito nas cantigas ao desafio e a interatividade com o público transformam o espetáculo num momento único de alegria e boa disposição.



SONS  
DO  
MINHO



Parque de Feiras

entrada gratuita

destinatário M/6

boletim municipal de Redondo

de 8 >> 30

## 450 ANOS DA IGREJA MATRIZ

- Exposição Comemorativa

Em 1571 a eminente ruína da abóboda da velha Igreja de Santa Maria do Castelo, obrigou o Cabido da Sé de Évora a mandar construir a Igreja de N. S. da Anunciação. A obra iniciou-se em 1572 e terá arrastado-se por mais de 30 anos.

Após ser concluída, muitos foram os eventos e sacramentos que se realizaram nessa casa que é de todos e para todos, dos quais, nesta exposição, gostávamos de recordar alguns. Desde Batizados, Comunhões, Crismas, Casamentos, Ordenações e até concertos de música litúrgica. Um verdadeiro símbolo da resistência de várias gerações. Recordamos assim, os 450 anos do início da Construção da Igreja Matriz de Redondo.



Foyer do CCR

De segunda a sexta das 9h às 12h30 e das 14h às 17h30

sábado 15 \ 16h00

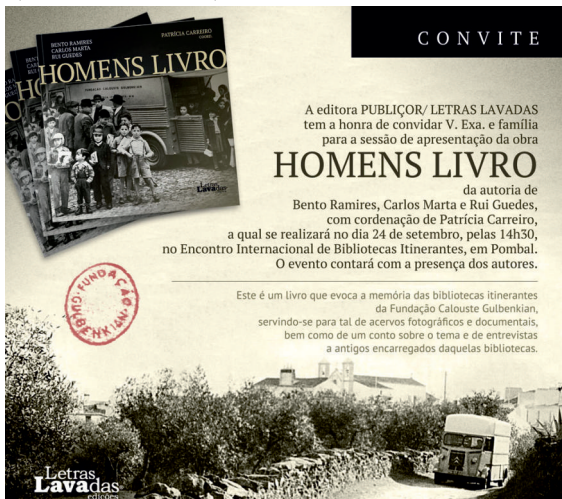
## “HOMENS LIVRO”

- Apresentação de Livro

Este é um livro que evoca as memórias das bibliotecas itinerantes da Fundação Calouste Gulbenkian, servindo-se para tal de acervos fotográficos e documentais, bem como de um conto sobre o tema e de entrevistas a antigos encarregados daquelas bibliotecas.

Autores: Bento Ramires, Carlos Marta e Rui Guedes.

Apresentação da obra pelo Professor Elísio Gala.



Auditório do CCR

entrada gratuita

agenda cultural - 10

sábado 15 \ 14h30 às 17h30

## WORKSHOP DE COCKTAILS

- Arredondarte

Formador: David Catronga

Aula teórica e prática de preparação e conceção de bebidas. O workshop tem como objetivo promover e fomentar a aprendizagem de várias artes e ofícios a todos os cidadãos.



**Sede da Arredondarte** (Antiga Eb1 de Redondo)

ver cartaz próprio

Mais informações: [arredondarte@gmail.com](mailto:arredondarte@gmail.com) | 962643361 | 961238237  
Facebook @arredondarte

sábado 22 \ 15h00

## HERNÂNI CIDADE

- Cerimónia de Entrega do Prémio Literário

"Liberdade", na modalidade de crónica, foi o tema que o Município de Redondo, através da Biblioteca Municipal, propôs para a XXVII edição do Prémio Literário Hernâni Cidade.

A iniciativa visa homenagear a memória do escritor e professor redondense que lhe dá o nome e estimular a criatividade literária entre jovens e adultos.



**Auditório do CCR**

entrada gratuita

boletim municipal de Redondo

domingo 23



10h00 - Caminhada 'Eremitas da Serra D'Ossa'

Praça Central, Aldeia da Serra  
N38 42'43" W07 34'01'

O almoço será livre, aproveitando a famosa gastronomia local, quer na Aldeia da Serra quer em Redondo.

15h30m - Passeio pela Centro Histórico de Redondo, na envolvente do Castelo.

Concentração na Praça D. Dinis  
38°38'55.83"N/ 7°32'37.83"W

Ambos os passeios serão orientados por Rui Mataloto, do Município de Redondo.

As inscrições dirigidas ao Município de Redondo deverão ser remetidas para o e-mail: [rui.mataloto@cm-redondo.pt](mailto:rui.mataloto@cm-redondo.pt)

sábado 29 \ 20h30

## NOITE DAS CRIATURAS DAS TREVAS

- Terras D'Ossa, ADL

Com o aproximar da Noite das Bruxas, a Serra d'Ossa vive um dos seus momentos mais únicos. Nas encruzilhadas preparam-se rituais, poções e feitiços, com ingredientes como olhos de sapo, cauda de lagartixa, patas de morcego ou língua de víbora. É a noite ideal para se apanharem estes ingredientes mágicos e poderosos!



**Largo do Chana**

Informações: [terrasdossa.associacao@gmail.com](mailto:terrasdossa.associacao@gmail.com)

segunda-feira 31 \ 21h00

## HALLOWEEN

Animação

Centro Lúdico de Redondo



**Enoteca**

entrada gratuita

agenda cultural - 11

# NOVEMBRO

## NOVEMBRO

**1»30** educação

autor do mês

**Antônio Pereira Nobre**

Biblioteca Polo de Montoito

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

**1»30** educação

autor do mês

**Mia Couto**

Biblioteca Municipal de Redondo

Segunda a Sexta das 9h30 às 12h30 e das 14h às 18h00

**2»30** exposição bibliográfica

**“Contos”**

Biblioteca Polo de Montoito

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

**6** cinema

**Matiné Infantil**

Auditório do CCR \ 16h00

**12** diversos

**Comemorações do São Martinho**

Casa do Povo do Freixo

ver programa próprio

**13»20** diversos

**Semana das Migas**

ver programa próprio

**13** cinema

**Sessão de Cinema**

Auditório do CCR \ 18h00

**19e26** diversos

**Aromas, Cores, Saberes e Sabores**

Mercado Municipal

ver programa próprio

**19** educação

**“Somos uma Família de Pijama”**

Centro Lúdico de Montoito \ 15h00

**19** diversos

**“Noite de Stand Up Comedy”**

org: Associação Jovem de Redondo

Auditório do CCR

ver cartaz próprio

**20** cinema

**Sessão de Cinema**

Auditório do CCR \ 18h00

**24** educação

**Fragmentos da História Local**

Arquivo Municipal

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

# NOVEMBRO

de 2 a 30

# CONTOS, LENDAS E NARRATIVAS

- Exposição Bibliográfica

A literatura tradicional de transmissão oral faz parte do nosso património imaterial. É inegável o seu valor literário, cultural e social. Estes textos, agora recolhidos em várias obras, foram perpetuados ao longo dos séculos de geração em geração, assumindo uma função socializadora, pedagógica e lúdica.



## Biblioteca Municipal de Redondo

De segunda a sexta das 9h30 às 12h30 e das 14h às 18h00

5»6 janeiro

## ARSÉNIO VIEIRA

Ofícios - A vida rural da terra para a mesa

- Exposição

Arsénio Vieira - 92 anos, natural de Santa Susana - Redondo. Aos dez anos deixa o ninho dos pais para trabalhar, e assim afirma:

“O que escapa ao diabo não escapa aos gaiatos”.

Desde cedo aprende, que a vida é um contínuo ofício para chegar a homem. Embelgou com juntas de bois, foi fagulheiro e maquinista de singular argúcia.

“A agricultura era o banco do pobre”, na sua terra de sempre, é homem por todos respeitado, e hoje em dia numa já lenta, mas contínua sagacidade, em busca de primordiais ensinamentos de vida.

Eu sou a nobre sobreira  
Sou das árvores principais  
Diz-me lá, ó oliveira  
Qual de nós valerá mais.



## Museu Regional do Vinho

entrada gratuita

De terça a domingo das 10h00 às 12h30 e das 14h às 18h00

sexta 11 \ 15h00

## SÃO MARTINHO

- Comemorações

Como manda a tradição, o município convida a população a reunir-se na Mata Municipal, onde a partir das 15 horas será servido o magusto de São Martinho que incluirá castanhas assadas e o tradicional vinho.



Mata Municipal

sábado 12 \ 14h30 às 17h30

## WORKSHOP DE PINTURA

- Arredondarte

Formadora: Débora Pires

Aula teórica e prática de pintura de paisagem em acrílico. O workshop tem como objetivo promover e fomentar a aprendizagem de várias artes e ofícios a todos os cidadãos.



Sede da Arredondarte (Antiga Eb1 de Redondo)

ver cartaz próprio

Mais informações: arredondarte@gmail.com | 962643361 | 961238237

Facebook @arredondarte

domingo 13 \ 9h30

## PASSEIO MICOLÓGICO



Coordenadas: 38°42'42.74"N / 7°34'1.95"W

Aldeia da Serra D'Ossa

Largo da paragem do Autocarro

inscrições gratuitas

Mais informações: rmataloto@cm-redondo.pt

sexta 18 \ 21h00

## SERÃO DE CONTOS À LAREIRA

- Mariana Lopes

"O Redondo tem loiça de barro, vasos, pratos e panelas, mas também tem gente que conhece lendas desta vila que muitos desconhecem. Eu que as ouvi em menina, gostava de as partilhar com todos vós. Vem ter comigo à Biblioteca de Redondo e prometo um serão bem passado."



### Biblioteca Municipal de Redondo

entrada gratuita

19>>6 janeiro

[exposição de pintura]

## "MOMENTOS"

- Joaquim Matias

Joaquim Matias natural de Redondo, apaixonado por arte e decoração, dedicou-se à pintura durante a fase da pandemia. Pintor autodidata em Óleo sobre Tela, a sua obra artística assenta sobretudo em paisagens, natureza morta e abstratos. Baseado em fotografia e em obras de arte do Séc. XVIII e Séc. XIX, imprimindo-lhe o seu cunho pessoal.



### Foyer do CCR

entrada gratuita

De segunda a sexta das 09h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

20>>6 janeiro

## TERRA, AR, IMAGINAÇÃO E FOGO

- Exposição

Do Workshop de cerâmica de inspiração pré-histórica realizado durante a celebração do Bom Dia Cerâmica, no Museu do Barro, saiu um conjunto de peças variado que ficou a aguardar o momento ideal para ser cozida segundo técnicas tradicionais de soenga. A realização da mesma permitiu finalizar o conjunto de criações que se pretende agora expor, mostrando as criações saídas das mãos dos participantes que moldaram o nosso barro. Efetivamente, a criação cerâmica é um processo quase alquímico, onde da terra, da mão e da imaginação, através do fogo se conseguem peças únicas. No encerramento da exposição serão as peças entregues aos seus criadores.



### Museu do Barro

entrada gratuita

De terça a domingo das 10h00 às 12h30 e das 14h às 18h00

sábado 26 \ 8h00

## 4ª CAMINHADA DO COGUMELO E DO MEDRONHO

- Terras D'Ossa, ADL

Pela 4ª vez, vamos apanhar cogumelos. O Amanita muscaria poderá ser o mais conhecido e o mais vistoso, mas há outras espécies bem interessantes; comestíveis, tóxicos ou venenosos, a Serra D'Ossa possui uma imensidão de cores, tamanhos e espécies que poderá ver, enquanto come saborosos medronhos.



### Miradouro da Serra

Mais informações: terrasdossa.associacao@gmail.com

# DEZEMBRO

# DEZEMBRO

1»31 educação

autor do mês

Antônio Patrício

Biblioteca Polo de Montoito

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

1»31 educação

autor do mês

Charles Dickens

Biblioteca Municipal de Redondo

Segunda a Sexta das 9h30 às 12h30 e das 14h às 18h00

1 música

Restauração da Independência

Arruada \ 00h00

org: Fénix

1 diversos

Comemorações do 1º Dezembro

Sociedade Filarmónica Municipal Redondense

ver cartaz próprio

2»31 exposição coletiva

“Presépios”

Biblioteca Municipal de Redondo

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 18h00

2 diversos

“Dá uma Prenda e cria um Sorriso”

Lançamento do projeto

Centro Lúdico de Montoito

ver cartaz próprio

3,10e17 diversos

Aromas, Cores, Saberes e Sabores

Mercado Municipal

ver programa próprio

4 cinema

Matiné Infantil

Auditório do CCR \ 16h00

11 cinema

Sessão de Cinema

Auditório do CCR \ 18h00

17 educação

Ateliê “Natal Reciclado”

Centro Lúdico de Montoito \ 15h30

22 educação

Fragmentos da História Local

Arquivo Municipal

Segunda a Sexta das 9h00 às 12h30 e das 14h às 17h30

23 diversos

Festa de Natal

Centro Lúdico de Montoito \ 15h30

# DEZEMBRO

sábado 3 \ 15h00 às 17h00

## WORKSHOP DE ORIGAMI

- Arredondarte

Formadora: Rita Margarida Justa

Aula prática de trabalhos em origami e exploração desta técnica em papel.

O workshop tem como objetivo promover e fomentar a aprendizagem de várias artes e ofícios a todos os cidadãos.



**Sede da Arredondarte** (Antiga Eb1 de Redondo)

ver cartaz próprio

Mais informações: arredondarte@gmail.com | 962643361 | 961238237  
Facebook @arredondarte

sábado 10 \ 18h30

## DUO LÍRICO

- Concerto de Natal

O mais famoso tenor português da atualidade, Carlos Guilherme e a soprano Filipa Lopes interpretam peças sacras e tradicionais de Natal. Deixe-se contagiar pelo encanto deste recital que apresenta alguns dos trechos clássicos líricos e de Natal mais conhecidos do grande público. Um concerto a não perder!



**Auditório do CCR**

bilhete 3€

destinatário M/6

boletim municipal de Redondo

domingo 11 \ 8h00

## OBSERVAÇÃO DE AVES INVERNANTES

- Terras D'Ossa, ADL

A albufeira das Fontes, pela sua localização e capacidade de armazenamento, é o principal ponto de água onde podem ser observadas variadíssimas espécies de aves que escolhem a Serra D'Ossa para passarem o inverno.



**Freixo**

Mais informações: terrasdossa.associacao@gmail.com

sábado 17 \ 21h30

## CONCERTO DE NATAL

- SFMR

A Sociedade Filarmónica Municipal Redondense vai realizar o seu tradicional Concerto de Natal com a participação do Coro Polifónico, da Banda e alguns convidados especiais.



**Auditório do CCR**

entrada gratuita

destinatário M/6

agenda cultural / 16



Passeios de Charrete » Visita à Casa do Pai Natal » Fotografia com o Pai Natal » Oficina do Pai Natal »  
Hora do Conto » Ludoteca do Pai Natal » Pista de Gelo » Mercadinho de Natal e outras Surpresas

**1, 3, 4, 8, 10, 11, 17 e 18**  
*de Dezembro*

Entrevista:  
Fábio Nico, o escanção redondense

# A Harmonia entre o Vinho e a Gastronomia

Tudo começou quando, durante as férias escolares de verão, “ia à vindima” para ganhar uns trocos. O gosto pelo “néctar dos deuses” foi-se aprimorando com o tempo. Primeiro, foi empregado de mesa no Restaurante O Ermita, no Convento de São Paulo, rodeado pela imponente Serra D’Ossa. Depois, nomeado chefe de sala. Especializou-se na área dos vinhos e hoje é escanção/ *sommelier* no mesmo restaurante.

Já ganhou uma medalha de ouro no Concurso Nacional Fernando Ferramentas da Associação dos Escanções de Portugal, em 2019; foi um dos TOP 10 semifinalistas do Concurso Seleção Europa, em 2020; já deu formação; é Vice-Presidente da Associação dos Escanções de Portugal; e é diretor adjunto da Revista “O Escanção”. Neste momento, está à espera de janeiro para, depois do teste, receber o diploma da *Wine & Spirit Education Trust* – Nível 3 (WSET).

Fábio Nico esteve à conversa com a equipa do Boletim “REDONDO” que, entre uma confissão ou outra, teve a oportunidade de degustar um branco e um tinto servidos pelo escanção, que, diga-se de passagem, fez “chorar por mais” os gostosepaladares.

O *sommelier* contou que, até chegar aqui, pelo caminho “houve um enorme esforço e trabalho” e opinou sobre um dos maiores “mitos” associados ao setor.

**Será que o vinho branco casa melhor com pratos de peixe?**

**E será que há uma melhor harmonia entre o vinho tinto e os pratos de carne?**



**REDONDO (R.) – Como começou a aventura e o gosto pelo universo dos vinhos?**

**Fábio Nico (F.N.) –** Esta paixão já vem de há muitos anos. No concelho, estamos todos muito enraizados com a cultura vínica devido à imensidão de vinhas e de adegas que temos ao nosso redor. Quando era a altura do verão, a rapaziada, para arranjar algumas notas, ia para a vindima.

**R. – Na prática, qual a função de um escanção/sommelier?**

**F.N. –** Pretende que consigamos harmonizar os pratos com os vinhos, nunca sobrepondo-os à comida. Queremos que o cliente tenha uma experiência equilibrada, e essa pode ser adquirida com cerveja, águas ou chás, porque não é só vinho o mundo de um escanção. Na profissão, damos o melhor prazer ao cliente em termos de comida e de bebida e queremos que ele tenha a melhor experiência gastronómica possível.

**R. – A formação é fundamental. Continua a estudar, mas o paladar e o olfato acabam também por se aprimorar com o tempo. Como é que isso se adquire?**

**F.N. –** Nas provas de vinhos, temos de avaliar o aspeto visual – se o vinho está limpo, as cores, a idade, a evolução ou se poderá ter algum defeito. Depois, o olfato, e a seguir a avaliação degustativa, confirmando os aromas do nariz para a boca. Tudo se adquire com experiências, cheirando especiarias e frutas, e ter noção das carnes, de queimas ou de torrefação.

**R. – E aqui no Restaurante?**

**F.N. –** No meu dia-a-dia, temos de organizar as cartas de vinhos consoante os pratos. Temos uma gastronomia de fusão alentejana, então vamos procurar vinhos que se enquadrem, controlar stocks e caves diariamente, para que os vinhos cheguem com temperaturas corretas aos clientes.

**R. – Por exemplo, o que condiz com a cozinha tradicional alentejana?**

**F.N. –** Depende dos temperos e da confeção. Se tivermos um prato com muita proteína, precisamos de vinhos com taninos para o equilíbrio. Um dilema muito grande: vinho branco é para peixe, vinho tinto é para carne. É um mito.

**R. – O que vai bem com o feijão com poejos e bacalhau, a sopa de cação ou a sopa da panela?**

**F.N. –** O feijão com poejos e bacalhau tem um ponto na harmonização relevante que é o poejo, além da complexidade da gordura do bacalhau. Vai bem, talvez, com um branco com alguma estrutura e acidez.

A sopa da panela pode ir com um tinto não muito pesado. A sopa de cação vai muito bem com um dos brancos aqui da região, devido ao piso do coentro com o alho. Ajustamos sempre o vinho que se enquadra no meio termo para evitar choques na refeição dos clientes.

**R. – Os clientes estão mais exigentes?**

**F.N. –** Sim. O cliente fica sempre satisfeito quando lhe tentamos transmitir os nossos conhecimentos. Os nossos vinhos são uma novidade para os clientes estrangeiros, por isso, ficam muito entusiasmados e regressam muitas vezes.



**R. – Como sommelier, como caracteriza, no geral, os vinhos produzidos no nosso concelho?**

**F.N. –** O concelho tem vinhos muito bons, apesar de serem muito diferentes devido ao *\*terroir*. Nas encostas da Serra D´Ossa encontramos vinhos mais xistosos, pois temos um microclima que consegue dar-lhes uma capacidade de envelhecimento e frescura fantásticos. Mais perto da vila, temos os solos mais argilosos, que nos dão vinhos mais corpulentos. Se formos para a zona de Montoito, onde o barro é mais pesado, conseguimos ter vinhos ainda mais corpulentos.

Eu sou fã de castas autóctones, e há produtores que conseguem fazer coisas muito engraçadas com o vinho que produzem em casa. Como as castas Moreto, Castelão, Alfrocheiro ou Trincadeira. Temos vinhos de vinhas velhas fantásticas.

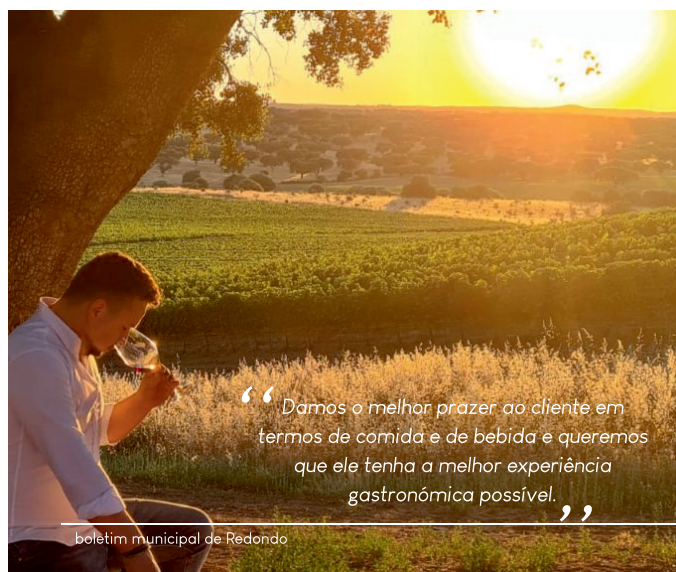
**R. – A profissão de sommelier é valorizada aqui na nossa região?**

**F.N. –** A profissão esteve muito esquecida durante alguns anos, mas agora houve uma nova aproximação dos profissionais para esta área, e há cada vez mais pessoas a formarem-se e a especializarem-se, o que é sempre uma mais-valia para os restaurantes.

**R. – O que ambiciona para o futuro e o que espera desta profissão?**

**F.N. –** Gosto muito da área da formação, que é para continuar, mas o “bichinho” do serviço e o contacto direto com o cliente estão sempre comigo.

*\*Terroir – O conceito é francês e refere-se ao conjunto Solo-Clima-Aspeto que determina o desempenho da vinha e a qualidade da uva.*



“Damos o melhor prazer ao cliente em termos de comida e de bebida e queremos que ele tenha a melhor experiência gastronómica possível.”

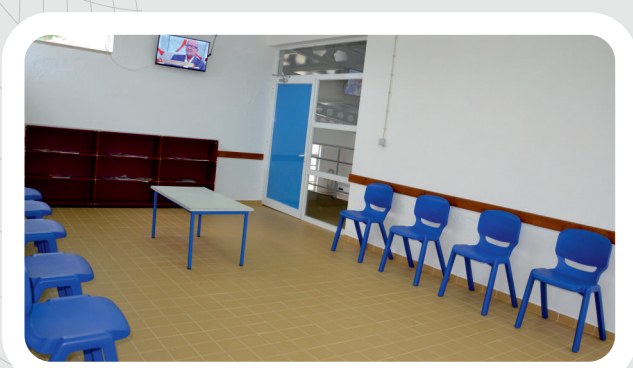
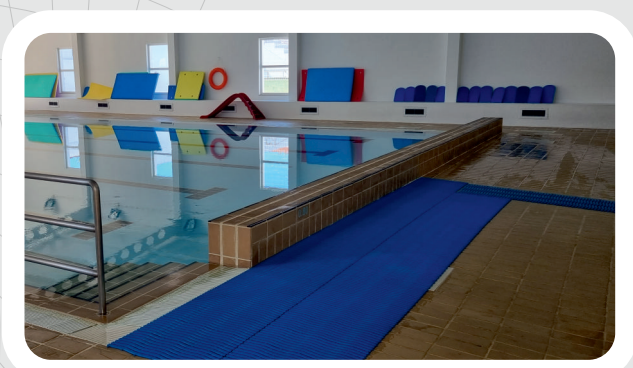
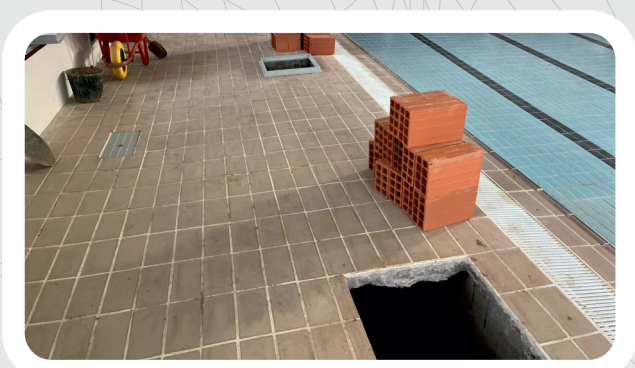
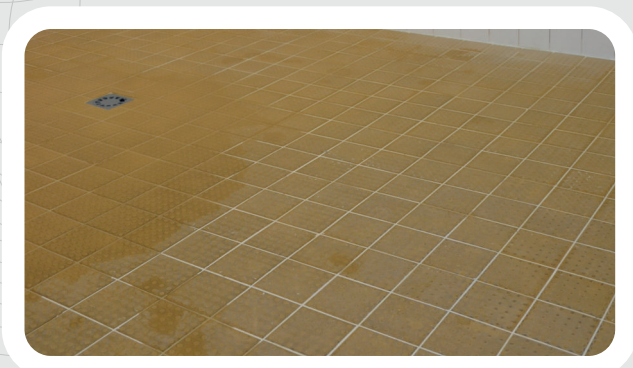
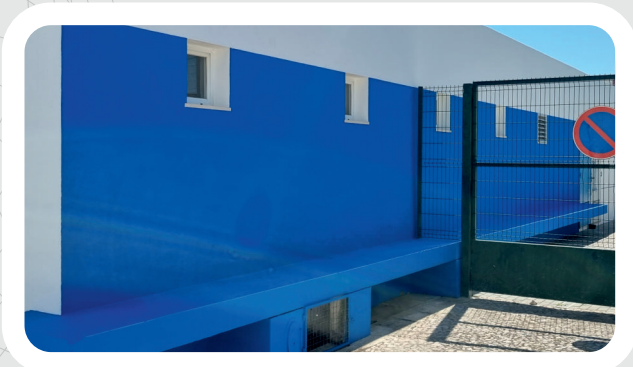
# Obras Municipais

Intervenção de fundo no equipamento da Piscina Municipal Coberta

Antes



Depois

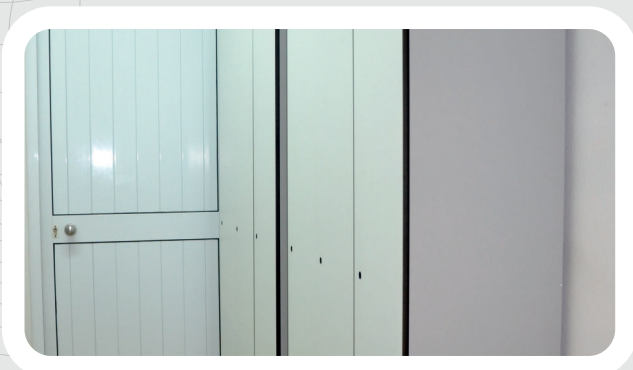
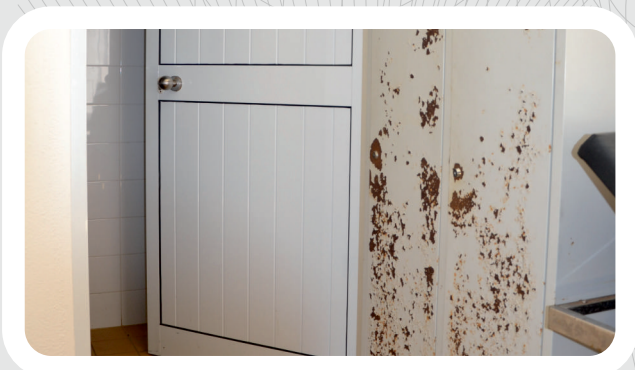


# Obras Municipais

Antes



Depois



Reabilitação Rua Fialho de Almeida



Pintura e Melhoria em Edifícios de Santa Susana

# Obras Municipais



Arranjo e Melhoramento de Ruas em Aldeias de Montoito



Pintura de Edifício Municipal em Aldeias de Montoito



Manutenção e Melhoramento de Equipamentos Municipais




Reparação e Melhoramento Rede de Água e Saneamento



# REDONDO

## Wine Land 2022

 **1 outubro**  
Wine sunset

 **29 outubro**  
Wine talks  
Wine fest

 **12 e 13 novembro**  
**A taberna**  
"Tascas, Castas e Cantigas"

 **25 novembro**  
1º Congresso da História e  
Património Vitivinícola do Alentejo

**Wine pleasure**  
(Jantar vínico)

 **26 novembro**  
Curso de vinhos

 **27 novembro**  
Prova de vinhos

EST. 19 56  
**ADEGA DE REDONDO**

 **visit Portugal**

apoio:

parceiros institucionais:

 **Município de Redondo**  
[www.cm-redondo.pt](http://www.cm-redondo.pt)

**FR**  
REDONDO  
PRAZERES

parceiros:

 **Covelas da Torre**

 **Montaria**  
VINHO REGIONAL ALENTEJANO

**BIO MANÉLICOS**

 **HERDADE DO FREIXO**  
Fundada em 1888

 **Calhameiro**

 **HERDADE MAROTEIRA**

**Casa de Sábicos**  
Family Estates

 **SÉGUR ESTATES**

 **CASA RELVAS**  
ALENTEJO PORTUGAL

 **MONTE AMARELO**



# Arredondarte

## A Associação que Valoriza a Identidade Local Através da Arte

Independência, apartidarismo, desenvolvimento local, empreendedorismo e valores sociais e ambientais. Estes são os pilares que sustentam a ArredondArte – Associação Cultural de Redondo, fundada em dezembro de 2017 por um grupo de amigos que partilha os mesmos interesses e gostos.

Atualmente, conta com 60 sócios e tem como missão apoiar, defender, dinamizar e divulgar as artes nas suas mais variadas vertentes, os ofícios, as tradições, os usos e os costumes locais.

O Boletim “REDONDO” falou com o Presidente da Direção da associação, Marco Bilro, e com a Secretária da Direção, Débora Pires, que sublinharam o papel fundamental que a ArredondArte desempenha na salvaguarda da tradição e identidade redondenses, ao mesmo tempo que está sempre pronta a oferecer a todos os públicos novas roupagens artísticas, através da música, pintura, fotografia, artesanato, literatura ou ambiente, em estreita colaboração com os artesãos, a comunidade em geral e artistas.



**REDONDO (R.) – Como é que surgiu a ArredondArte?**

**Marco Bilro (M. B.)** – Por um grupo de amigos com várias nuances e qualidades artísticas que achou que deveria haver mais oportunidades e dinamismo nas artes da nossa terra, atraindo mais pessoas, com os mesmos gostos e interesses que nós. A ArredondArte é uma família, onde nos refugiamos e nos conseguimos recriar. Aqui a criatividade é completamente livre e espontânea.

**R. – Quais as vossas principais atividades?**

**Débora Pires (D. P.)** – Esta associação cultural tem várias vertentes, consoante as condições que vamos tendo, pois estamos a crescer. Sozinhos não conseguimos fazer nada, por isso temos todo um conjunto de pessoas que nos ajuda.

Quanto às atividades, temos muito vinculadas a literatura, através do concurso “Poema-te”, e a arte, tentando fazer exposições. Também tentámos ir buscar alguma tradição com a Festa das Maias. Na parte musical, damos sempre oportunidade a quem não tinha condições para ensaiar, apoiando os inícios de carreira, como é o exemplo dos Soul Face. A banda está em crescimento e também os ajudámos nesse sentido.

**R. – Quantos associados tem a ArredondArte?**

**M. B.** – Contamos agora com 60, de várias idades, mas sobretudo jovens, que conseguem estar em todas as frentes. Muitas vezes metemo-nos em coisas que nunca na vida calculámos, e damos-nos ao desafio e vamos em frente. Vale sempre a pena. O que nos alegra bastante é que as pessoas estão a agarrar a associação com carinho, com todo este ambiente familiar que se tenta criar. Organizamo-nos e damos o retorno, e às vezes recebemos muito mais sem nos apercebermos.

**R. – Para quem se quiser associar a vós, o que tem de fazer?**

**M. B.** – Pode ir à nossa sede, que é nas antigas Escolas Primárias, em Redondo, ou entrar em contacto connosco por email, através de [arredondarte@gmail.com](mailto:arredondarte@gmail.com).

Para o futuro, vamos ter também um contexto de pagamento de quotas, em formato digital.

**R. – Como é que vive esta associação e quais são os vossos principais apoios?**

**D.P.** – Vivo-a quase como um *part-time*, mas requer sempre muito trabalho. Vive-se com muita entrega, e a mim própria ajuda-me também como artista.

Quanto aos apoios, contamos com o Município de Redondo, a Junta de Freguesia de Redondo, os nossos sócios e de quem está na associação e a visita.

**R. – Vão sempre surgindo algumas doações?**

**M. B.** – Têm sido agora mais, e ainda não sabemos muito bem como lidar com isso, mas o que é certo é que tem acontecido mais regularmente. Talvez estejamos no melhor caminho.

**R. – E em relação a projetos futuros?**

**M. B.** – Estamos a forçar-nos em dois grandes desafios. Um deles é uma oficina de artes, na nossa sede. Ou seja, abrir um local para formação em artes e ofícios, a partir de outubro. Será em formato de *workshops* mensais, respeitando sempre o ano letivo.

O outro projeto é que, pela primeira vez, vamos organizar e planear uma Rua Florida. Estamos no início.

**R. – E já começaram a trabalhar o papel?**

**M. B.** – Já começámos a fazer algumas flores e é um desafio muito grande para nós. Visto que estamos numa terra de artistas e devido ao facto de as Ruas Floridas existirem há muitos anos, nós acabamos por ser os noviços. Esperemos que corra tudo bem, que consigamos vingar e que estejamos à altura.

**R. – Quais têm sido os vossos maiores desafios?**

**D. P.** – Talvez por sermos uma associação que ainda está em crescimento e por estarmos numa fase de captar a atenção das pessoas, temos de estar sempre em constante trabalho e lutar mais, de forma a que as pessoas se sintam motivadas a estar connosco.

Monetariamente, o início é desafiante, mas depois com os apoios e gerindo muito bem as coisas, vamos conseguindo investir no que é preciso. Vivemos muito dos donativos e da boa vontade das pessoas.

**R. – Qual a mensagem que querem deixar a quem vos está a ler?**

**M. B.** – Mesmo que sejamos novos, apelo às pessoas que olhem para trás e vejam que há coisas que faziam sentido voltar a apostar e não deixar morrer. Que lutem pelas artes e pela cultura, e nós estamos cá a trabalhar para que determinados ofícios e artes sejam valorizados.



# Festas de AGOSTO



## **“Um livro é um brinquedo feito com letras. Ler é brincar”**

*Rubem Alves,*

*um dos grandes nomes da literatura e do pensamento brasileiros, poeta,  
ensaísta, cronista, professor universitário, psicanalista e teólogo.*

A citação pode ler-se numa das paredes interiores do Polo de Montoito da Biblioteca/Centro Lúdico Municipal.

Ler e brincar, a conjugação perfeita de dois mundos vive todos os dias neste espaço, de todos e para todos, e que foi inaugurado em março de 2004.

O andar de cima acolhe a valência de Biblioteca, que oferece a toda a Freguesia de Montoito a possibilidade de poder usufruir de um espaço que responde às suas necessidades de informação, cultura e lazer, estimulando, sobretudo, o gosto pela leitura.

Integrado na Rede Intermunicipal de Bibliotecas do Alentejo Central (RIBAC), nesta valência, os fundos documentais são, maioritariamente, Material Livro, provenientes da Biblioteca Municipal de Redondo e fruto de doações.

Uma coleção infindável de obras dos mais variados géneros literários preenche o espaço, vocacionado para o acesso à cultura, ao conhecimento e à informação.

Os utilizadores têm também à sua disposição um Espaço Internet, o Cantinho da Leitura, e um hall para apreciar exposições. Quem visitar o espaço, pode ainda levar para casa um livro para ler, através do serviço de empréstimo domiciliário; consultar bibliografia; realizar trabalhos escolares; ler um jornal diário; ou conhecer o autor do mês.

Em setembro, a escolha recaiu sobre Mafalda Milhões, ilustradora, mediadora de leitura, livreira, autora e editora.

# Ler e brincar:

A conjugação perfeita dos dois mundos em Montoito

# Biblioteca



# Centro Lúdico

A funcionarem como um todo, não se pode dissociar o Polo de Montoito da Biblioteca do Centro Lúdico, no rés-do-chão do edifício. No espaço, que se destina a crianças e adolescentes dos 4 aos 16 anos, respira-se cor e brinca-se ao faz de conta, em que os mais novos dão asas à imaginação.

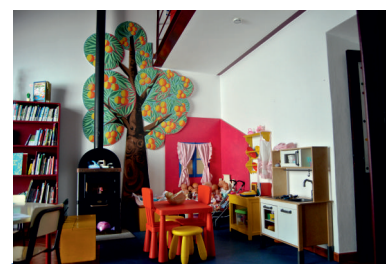
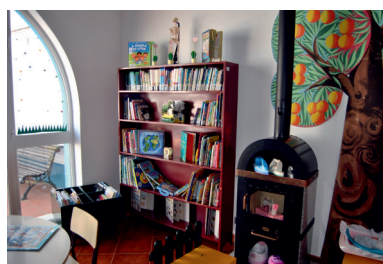
Quem lá entra encontra um mundo de fantasia, a começar logo pelo hall decorado a preceito com flores e borboletas de papel. Na sala de brincar, que também dá acesso ao pátio exterior, os mais novos encontram atrações várias para brincar às mercearias ou às bonecas, e serem aquilo que quiserem.

Ao lado, estão a bebéteca (para crianças entre os 6 meses e os 3 anos, com o acompanhamento de um

adulto), a sala de jogos, o cantinho da garagem, materiais didáticos e a sala do conto.

O Centro Lúdico tem como missão despertar o interesse das crianças e adolescentes para o prazer de ler, jogar e brincar, promovendo a aprendizagem lúdico-recreativa, a socialização e o convívio.

As Técnicas do Município de Redondo, que abraçam e se entregam a esta missão, dinamizam um leque variado de atividades, no âmbito da arte e da cultura, e que, muitas vezes, se desenrola também no Centro Escolar de Montoito. Há contos, exibição de filmes infantojuvenis, *ateliers*, dança, teatro, jogos lúdicos e tradicionais, iniciativas comemorativas e festivas, expressão plástica e musical e apoio e acompanhamento às famílias.





# Um concelho marcado pelo vinho

O vinho faz parte das nossas memórias e perde-se no tempo, no tempo em que nas terras do concelho se começaram a plantar vinhas.

O registo escrito mais antigo pertencente ao espólio do Arquivo Municipal, *Instrumento de prestação de contas entre João de Cambra e João de Córdova dos bens das órfãs, filhas de Gonçalo Vasques da Silveira*, pergaminho de 1365 que na parte da descrição dos bens já são referidas talhas e vinhas (PT/CMRDD/COL/PERG/001). Mais tarde, 152 anos depois, D. Manuel atribui foral à vila de Redondo, no qual consta o vinho, como atividade econômica.

**C**ada carga maior de vinho ou vinagre sepagara hui Real e das outras cargas, por esse respeito

A importância do vinho e da cultura da vinha foi tema de várias reuniões de Câmara desde o séc. XVII.

A 5 Janeiro 1690 os vinhateiros são notificados pelo porteiro deste concelho, que não vendessem vinho de Borba com pena de dez tostões pagos da cadeia. E que nenhum vinhateiro desta vila vá buscar vinho a Borba nem a Vila Viçosa com pena de dois mil reis. (PT/CMRDD/B/A/001/Lv002)

Além destas condenações, os taberneiros também eram punidos pelo preço do vinho, que nunca podia exceder o valor decidido pela Câmara. (PT/CMRDD/B/A/001/Lv005)

Sabemos que houve várias tentativas (provisões, leis e ordens) para preservar e apoiar o produto local, desde o regulamentar a falsificação de vinho até às Posturas (regulamento municipal).

Os taberneiros “Que não misturem vinho novo com velho nem deitem água...”

Nas vinhas “Que seus donos as despulguem quando pela Câmara lhes for mandado...” e “Que tapem os portados delas ao tempo da poda...” e “Quem nelas for achado ou sua vizinhança sendo pessoa de suspeita e não tendo razão para ali estar pague 400 reis”.

E os guardas das vinhas e meloais “Que não venham à vila mais que um dia na semana a negociar seu mantimento e aos dias santos à missa, e não entrem em taberna...”

Que os Guardas das Vinhas estejam nellas até dia de S. Miguel antes do qual ninguém poderá despendellos sem justa Cauza jurada de Doro Reij.

Também os danos causados pelos gados (cabras e ovelhas) eram punidos “Que não andem nas vinhas em tempo de novidade pena 200 reis por cabeça sendo de dia e 400 reis de noite; e sendo rebanho pague 6000, e fora da novidade pague 100 reis por cabeça sendo de dia e 200 reis de noite e sendo rebanho pague 3000 reis”. (PT/CMRDD/B/A/005/Lv002)

No séc. XIX a maior parte da população do concelho ocupava-se dos trabalhos vitivinícolas, desde os produtores aos trabalhadores das vinhas, passando pela produção (adegueiros) ao comércio (carreiros, almocreves e taberneiros). Uma das atividades econômicas mais importantes, sendo o sustento de muitas famílias.

O manifesto ou arrolamento dos vinhos era obrigatório. Em mais de uma centena de manifestos temos acesso a inúmeras informações, quer em termos estatísticos (quantidade de uva e quantidade de vinho tinto/branco), geográficos (localização das vinhas e/ou adegas) e sociais (produtores e famílias). (PT/CMRDD/K/B/001/Cx001)

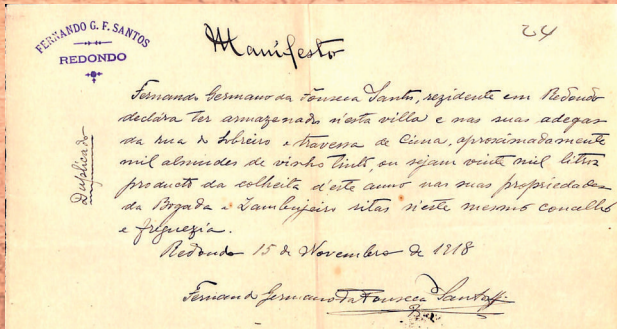
Em todos os produtos (vinho, aguardente e vinagre) a colheita excedia o consumo e excepcionalmente o vinho, cuja colheita resultaram 1:100 Pipas e para consumo no concelho 300 Pipas!

“Neste concelho já estão concluídas as vindimas e a produção é extraordinária”, in Diário de Lisboa n. 236 de 17 de Outubro 1861.

Em 1880 em resposta a um questionário sobre agricultura foi respondido sobre o vinho “Em abundância”.

Em 1889 existiam 795 hectares plantados de vinhos. Por decreto de 31 de outubro de 1892 é criada a Comissão Promotora do Comércio de vinhos e azeites de forma a promover o comércio destes géneros.

Produção vinícola de cada uma das freguesias deste concelho em 1895, em hectolitros.



Para termos uma noção precisa da excepcional produção vitivinícola do concelho em análise este Mapa demonstrativo da colheita do vinho e fabricação d'aguardente e vinagre havidos neste concelho durante o ano de 1858.

En. 8.ª de Annunciação, matris	16500
S. Bento de Gambujal	1200
En. 1.ª de Assunção do S. João	900
En. 1.ª do Monte Virgem	500
Santa Luzia	60
S. Miguel da Adraga	20
S. Vicente de Valdeleite	10
<b>Total</b>	<b>19190</b>

Município de Redondo - Concelho de Redondo

Mapa demonstrativo da colheita de vinho e fabricação d'aguardente e vinagre havidos neste concelho durante o ano de 1858.

Colheita									Consumo								
Vinho			Aguardente			Vinagre			Vinho			Aguardente			Vinagre		
Pipas	Almudeiras	Canecas	Pipas	Almudeiras	Canecas	Pipas	Almudeiras	Canecas	Pipas	Almudeiras	Canecas	Pipas	Almudeiras	Canecas	Pipas	Almudeiras	Canecas
1100			58			30			20			25			21		

Redondo 25 de Novembro de 1858 - O Adm. do Concelho

Em 1899, em questionário sobre aguardente e vinho é respondido pelo Administrador do Concelho “Neste concelho só se fabrica vinho e aguardente em outubro... exporta para o país e para o estrangeiro 162.000 litros de vinho e 20.000 litros de aguardente. O fabrico do vinho termina em fins de novembro. De que é feita a aguardente? De vinho, água-pé e na sua totalidade de bagaço ou balsa”. (PT/CMRDD/K/B/001/Cx001).

Todos os documentos mencionados se encontram disponíveis para consulta no Arquivo Municipal.



# O Mundo no Redondo, de Redondo para o Mundo...

## Programas de Arqueologia e Cultura no Verão

O final da Primavera é, em Redondo, marcado pela chegada de espécimes migratórios que, de passagem, tomam a nossa terra por casa. São, por vezes, verdadeiras “aves raras” chegadas das sete partidas do Mundo. Desde há mais de uma década que o início de Junho é marcado pela chegada de voluntários de Arqueologia à vila de Redondo que vêm participar em diversos projectos de estudo do Passado do nosso território. Em geral estudantes de Estudos Clássicos de origem americana, quer dos E.U.A quer Canadá, mas também da Austrália, Nova Zelândia e mais pontualmente de países europeus nórdicos, que procuram aprofundar, através da Arqueologia, o seu conhecimento sobre a Antiguidade e a Cultura Mediterrânea. Todavia, e talvez felizmente, este é apenas o mote para uma outra abordagem bem mais saborosa e sensorial ao “Mediterrâneo”, servida à mesa através da nossa gastronomia regional e dos nossos vinhos... mas já lá iremos.



Na realidade, o Sul de Portugal sempre fez parte do contexto cultural mediterrâneo, desde pelo menos os inícios do Neolítico, ainda que seja com a conquista romana que se entra em pleno no grande movimento de consolidação de uma vivência comum. No nosso território é logo nos inícios do I milénio aC que temos os primeiros indícios do consumo de vinho através da presença do mais antigo contentor de transporte de vinho produzido pelos fenícios no Sul da actual Andaluzia. Terão sido estas comunidades oriundas do leste do Mediterrâneo que trouxeram e começaram a produzir dois dos pilares da nossa cultura à mesa, o vinho e o azeite, certamente pelo séc. IX aC e que pouco mais tarde já seriam consumidos, cultivados e produzidos na nossa região, dando início a uma tradição que chega aos dias de hoje. Mas terá sido o Mundo Romano que de modo mais sustentado terá contribuído para a consolidação desta ligação e desta produção. Esta é uma das ideias que procuramos difundir, especialmente à mesa, àqueles que conosco vêm escavar a villa romana de Santa Susana. As villae romanas eram, na essência, os antecedentes directos dos nossos grandes montes de herdade, ditos assentos de lavoura, que marcam ainda a nossa paisagem, infelizmente já despojados das suas valências tradicionais. Nas villae, como nos assentos de lavoura, largos espaços eram dedicados à tríade mediterrânea, o trigo, com o celeiro, o vinho com a adega e o azeite com o lagar. Ainda hoje, qual marco dessa paisagem, temos junto da Igreja de Santa Susana um grande peso de um lagar de varas a receber-nos (e a servir de suporte ao relógio de Sol, cujo original desafortunadamente “desapareceu”). Um dos espaços que se encontra em escavação em Santa Susana é uma ampla sala, com pavimento em mosaico, muito degradado, que provavelmente serviria para acolher convidados e disfrutar, já então, dos produtos locais seguindo a velha tradição “simposiástica” grega.

<sup>1</sup> Simposium – na antiga aceção grega, relacionado essencialmente com o convívio, conversa e debate acompanhado pelo consumo de vinho.



De certo modo, é este lado que procuramos incentivar à mesa do restaurante quando se coloca na mesa o nosso gaspacho, a sopa de beldroegas, as vagens de fradinho, a sopa de tomate entre outras, sempre acompanhadas pelo vinho de Redondo, usualmente Porta da Ravessa, também ele mote para um passeio pelo nosso Património. É este o momento para explicar a conexão alimentar com a tradição mediterrânea, sempre associada ao vinho, cuja diversidade procuramos demonstrar. É claro que desta equação não é fácil deixar de fora os nossos enchidos, presuntos e especialmente queijos. E são esses que eles irão levar consigo para os quatro cantos do Mundo, lembrando não apenas os almoços n'O Vicente, mas também os prolongados "rooftop" ao anoitecer, quando em torno a um copo de vinho disfrutam da brisa que corre nas varandas, tornando a estadia em Redondo uma presença marcante.

A cerâmica é um elemento essencial dos achados arqueológicos com que os voluntários têm que aprender a lidar. Estas permitem-nos compreender as rotas comerciais e as produções locais que nos autorizam uma maior aproximação ao quotidiano das sociedades antigas. Ora a possibilidade que a tradição oleira de Redondo representa para um melhor conhecimento das técnicas antigas passíveis de serem identificadas nas cerâmicas arqueológicas tornam-na no ponto essencial de visita. O fascínio que o barro fresco moldado pelas hábeis mãos dos oleiros causa nos voluntários permite-lhes compreender de modo ímpar o significado dos pequenos troços de cerâmica que ajudam a recolher e inventariar. Os fornos tradicionais, de duas câmaras, reproduzem em tudo os modelos usados na região desde antes dos romanos ajudando a transformar o oleiro em verdadeiro alquimista com mãos de artista. Deste modo, é com particular gosto que levam consigo para o Mundo peças da nossa olaria tradicional, dos pequenos pratos pintados aos alguidares onde lhes é servido o gaspacho, passando pelos jarros para o vinho ...

Os voluntários, que muitas vezes acompanham Professores de Universidades como Princeton, Califórnia, Oklahoma, entre outras, acabam por ter principalmente uma experiência cultural em Redondo, onde a História, que também ajudam a construir, se funde com a gastronomia, a enologia, a olaria ...

Cada Verão, cerca de uma centena destes voluntários torna-se um pequeno embaixador de Redondo pelo Mundo, transmitindo as nossas vivências, a segurança e liberdade, a brancura das ruas, o sabor do vinho, as texturas da gastronomia e a beleza singela da nossa olaria ... Como se afirma no Editorial, é particularmente gratificante que alguém que por aqui passou há anos escolha um vinho nosso para acompanhar um prazenteiro fim de tarde e o partilhe nas redes sociais...

Esperemos que estas "andorinhas de Verão" continuem a afuir ao Redondo, ajudando-nos a conhecer o nosso Passado e o nosso Presente, que muitas vezes os redondenses ignoram ou desvalorizam, e sirvam para o espalhar pelo Mundo ...

*(o autor do texto escreve segundo o antigo acordo ortográfico)*





# Sopa da Panela

ALENTEJANA

## Preparação:

Prepara-se a galinha e mete-se inteira numa panela com o chouriço, o toucinho, a cebola, o sal e a água suficiente para a sopa.

Quando a galinha estiver quase cozida, juntam-se as batatas inteiras sem a pele, a cenoura e metade da hortelã. Deixa-se cozer lentamente.

Quando estiver tudo cozido, colocam-se as carnes numa travessa de barro com as batatas e as cenouras à volta.

Numa saladeira de barro, colocam-se as sopas de pão alentejano duro, cobre-se com os restantes raminhos de hortelã e adiciona-se em seguida o caldo da cozedura.

Leve tudo para a mesa.

Acompanhe com azeitonas e um tinto da região.

## Curiosidade:

Fazia-se numa panela de barro e no lume de chão

## Ingredientes:

1 galinha do campo (de preferência)  
200 gr de toucinho  
1 chouriço  
250 gr de batatas  
2 cenouras (opcional)  
1 cebola  
Sal qb  
250 gr de pão duro  
Água  
1 raminho de hortelã

# Semana da JUVENTUDE





29 JULHO A 6 AGOSTO



#REDONDO

