“Os Dias Abertos de Cachopo”

Language
Undefined

O Município de Tavira promove, entre março e junho, o programa “Os Dias Abertos de Cachopo”, o qual consiste na realização de atividades de pesquisa e divulgação científica dirigidas ao público geral.

Passeios, oficinas, demonstrações culinárias e conversas terão lugar, na freguesia de Cachopo. O arranque da iniciativa ocorre, nos dias 18 e 19 deste mês.

No dia 18 de março, realiza-se, no monte do Graínho, o passeio e oficina “Biodiversidade Agrícola – património e paisagens” com a Associação Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais.

No dia 19, terá lugar, no monte da Mealha, uma demonstração culinária “Biodiversidade Agrícola – comidas antigas e inovação”, pela Chef de cozinha, Margarida Vargues, assim como uma conversa promovida pela Associação Colher para Semear.

O mote do encontro é o “tomate de inverno” também conhecido como “tomate de pendura” ou “tomate de guarda”. À semelhança de outros alimentos, o tomate, depois de apanhado, é guardado e conservado para durar até à próxima colheita. O frio da serra, no inverno, retira-lhe cor e acentua o sabor.

Margarida Vargues mostrará as possibilidades culinárias deste tipo de tomate e de outros produtos da época – como cozinhar em família e com as crianças e como estes produtos são preparados noutras áreas da cultura mediterrânica.

As atividades gratuitas terão a duração máxima de sete horas, estando a partida de Tavira prevista para as 09h30. As ações têm um número limitado de pessoas e o transporte é da responsabilidade da autarquia.

Todos os interessados deverão efetuar a sua inscrição, até dia 15 de março, através dos seguintes links:

“Biodiversidade Agrícola – património e paisagens” - https://forms.gle/Txn2BQDn24W1DPMS6 [1]

“Biodiversidade Agrícola – comidas antigas e inovação” - https://forms.gle/q2cR4LNF3ukLK345A [2]

“Os Dias Abertos de Cachopo” aborda temas como a biodiversidade, a paisagem, a geodiversidade, o património artístico religioso, a história da produção cerealífera, a alimentação e gastronomia, a arquitetura vernacular e os usos de materiais de construção, possibilitando a investigação à participação dos cidadãos, assim como a partilha de conhecimentos por parte da comunidade.

O trabalho, coordenado pelo Museu Municipal de Tavira, visa a proteção e salvaguarda do património cultural e natural (uma das metas do Objetivo de Desenvolvimento Sustentável “Cidades e Comunidades Resilientes” da Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável). Neste inclui-se a relação entre património imaterial e sustentabilidade, centrada na Dieta Mediterrânica e valorizando, desta forma, os recursos territoriais e o conhecimento.

Este programa integra o projeto “Dieta Mediterrânica nos Territórios de Baixa Densidade”, financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional ao abrigo do Programa Operacional CRESC Algarve 2020.

Os interessados em explorar, Cachopo, durante o fim-de-semana, têm à disposição os Centros de Descoberta do Mundo Rural, localizados nos montes da Feiteira, casas Baixas e Mealha.

+ Info: https://forms.gle/mrK2aw7jw2YpZy728 [3]

Próximas ações:

Abril

Dia 15

Passeio “A produção cerealífera em Cachopo: biodiversidade e sistemas de moagem” pela Associação Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais

Carlos Faísca (historiador) e Custódio Campos (moleiro)

No início do século XX, com a redescoberta dos fundamentos da transmissão genética (as Leis de Mendel), existiu um esforço acrescido na obtenção de plantas agrícolas com determinadas características. Os cereais, base da alimentação humana até muito recentemente, tornaram-se mais produtivos, mas, em muitos casos, necessitando de um

investimento significativo em diversos fatores de produção. Neste contexto, a geografia da disseminação das sementes dos cereais melhorados e/ou híbridos foi muito desigual. Existiram regiões que, pela sua estrutura económica, social e agrária, prolongaram, até à segunda metade do século XX, o uso de variedades adaptadas durante milénios pelos agricultores às condições agroecológicas locais. Cachopo parece ter sido um desses casos, onde vamos encontrar a memória viva do cultivo de centeio e [trigo] barbelo, entre outros cereais.

Dia 16

Demonstração culinária e conversa "Biodiversidade Agrícola – comidas antigas e inovação" por Margarida Vargues, Chef de cozinha, e Associação Colher para Semear – Rede Portuguesa de Variedades Tradicionais

A atividade centrar-se-á no património cerealífero de Cachopo, nos sabores e saberes do cereais e produtos da época – como cozinhar em família e com as crianças e como estes produtos são preparados noutras áreas de cultura mediterrânica.

Em abril, as atividades estão integradas nas comemorações do Dia Nacional dos Moinhos e do Dia Internacional dos Monumentos e Sítios.

Maio

Dia 13

Passeio "A paroquial de Santo Estêvão de Cachopo: memória e identidade" por Marco Sousa Santos (historiador de arte) e Albino Martins (diácono)

Fundada na 1ª metade do século XVI, a igreja de Santo Estêvão de Cachopo guarda as memórias de quase cinco séculos de história desta freguesia e das suas gentes. Espaço de reunião, palco de cerimónias, sede de confrarias e ponto de partida e chegada de procissões, este edifício foi sempre o centro religioso e social do território envolvente. Apesar das obras que alteraram profundamente a estética do edifício, na arquitetura reconhecem-se ainda os traços da sua antiguidade. No interior, alfaias e imagens de culto (algumas ainda do século XVIII) dão conta do número e tipo de devoções que se fixaram na freguesia, contribuindo para um melhor entendimento da sua história e das crenças e tradições acarinhadas pela sua população.

Dia 14

Passeio "Os trajetos da Serra entre montes de Cachopo para a interpretação da arquitetura e da paisagem" por Miguel Reimão Costa (arquiteto)

A paisagem de Cachopo é caracterizada, como outras subunidades da Serra, pela presença de montes de seareiros, de caseiros e de lavradores, com aspetos particulares a nível da construção e da organização da casa tradicional. Grande parte dos montes de seareiros da

freguesia concentra-se na sua parte central, correspondente à antiga herdade de Cachopo, deixada como terras comuns às populações locais. Partindo destas terras, o percurso procurará interpretar os modos de habitar da região, revelando alguns dos temas que marcam a diversidade da sua arquitetura.

Em maio, as atividades estão integradas nas comemorações do Dia Internacional dos Museus. Em simultâneo, decorre a Feira de Cachopo na aldeia.

Junho

Dia 03

Passeio "Histórias escondidas nas rochas e paisagens de Cachopo" por Francisco Lopes e Hélder Pereira (professores de Biologia e Geologia, especialistas em Património Geológico e Geoconservação)

Mais do que uma simples caminhada… propõe-se uma autêntica viagem no tempo para explorar as histórias escondidas nas rochas e paisagens de Cachopo e arredores. O enredo dessas histórias inclui uma viagem de 350 milhões de anos, com avalanches submarinas, fósseis de organismos marinhos e ainda cadeias de montanhas e oceanos desaparecidos.

Dia 04

Passeio "Processos e técnicos de construção tradicional, vernácula, de alvenarias de xisto" por Alexandre Miguel Costa (arquiteto)

Passeio pela envolvente próxima da aldeia de Cachopo, visitando algumas das obras da autoria do, já extinto, GTAA Sotavento (Gabinete de Apoio às Aldeias do Algarve – Sotavento). Serão explicadas as abordagens de recuperação e reabilitação em edifícios, azinhagas e caminhos, focadas no (re)uso das técnicas e processos de construção tradicional, vernácula, hoje praticamente desaparecidas.

Fonte: Municipio de Tavira

Source URL (modified on 06/03/2023 - 10:09):
http://www.dietamediterranica.pt/?q=en/not%C3%ADcias-tavira-paisagem-aldeia/%E2%80%9Cos-dias-abertos-de-cachopo%E2%80%9D

Links
[1] https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdp9VcoyW3aNtNYM1nCA_whv-KPX8Z4s0-6l6smnukLcAXPEQ/viewform
[2] https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfvj4x-o99z7dBCSG9Mm-1_nGaKIV_pGRpTG4tRyWxANRjgUA/viewform
[3] https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSda8fTCux1oCZlOeLfDY1y5Dyz7GyH8rCqP75DSe7TkFBRdlA/viewform