




CÔAVISÃO

CULTURA E CIÊNCIA

N.º 13 • ANO DE 2011



EDIÇÃO DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FOZ CÔA

CÔAVISÃO

CULTURA E CIÊNCIA

N.º 13 • ANO DE 2011

Trabalho coordenado por
JOSÉ MANUEL COSTA RIBEIRO
ANTÓNIO N. SÁ COIXÃO

Foto da capa:

Foz do Rio Côa de José Ribeiro

Composição e impressão:

Côa Gráfica – Artes Gráficas, Lda. – V. N. de Foz Côa

Depósito Legal n.º 121116/98

ISBN 978-972-8763-23-7

EDIÇÃO DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA NOVA DE FOZ CÔA
2011

Índice

Prefácio	5
Introdução.....	7
Um olhar sobre o Vale do Côa	9
A rocha gravada de Redor do Porco. Um novo sítio com arte paleolítica de ar livre no rio Águeda (Escalhão, Figueira de Castelo Rodrigo)	15
Hacia la etapa de esplendor de Foz Côa	21
O valor de uso turístico do Património Arqueológico: arqueologia, turismo e sustentabilidade no Vale do Côa	25
Aspectos etnográficos da cultura tradicional da amêndoa no Douro Superior.....	35
O cortejo alegórico/etnográfico, como factor de socialização e de dinamização do tecido social.....	47
Prémio Fundação Ilídio Pinho “Ciência na Escola” Esc. Secundária Tenente Coronel Adão Carrapatoso V. N. Foz Côa em destaque ...	53
Arquivo de memória do Vale do Côa.....	57
Sentimentos – momentos vários	69
O princípio do fim dos comboios na nossa região	73
O encanto das amendoeiras em flor.....	77
Ao correr da pena – memórias e sonhos literários	81
Um sonho interrompido e alguns rudimentos de literatura ibérica.....	83
A tecnologia têxtil.....	85

A construção do caminho-de-ferro e a polémica acerca da localização das estações na última secção: no Côa e na Olga, ou apenas nas Pariças?	109
A républica vista de longe	119
Projecto de criação de núcleos museológicos e/ou centros de interpretação nas áreas dos concelhos de Mêda e V. N. de Foz Côa	127
Trabalhos arqueológicos em Castanheiro do Vento – intervenção de 2010	149

Aspectos etnográficos da cultura tradicional da amêndoa no Douro Superior

LOIS LADRA*

1. INTRODUÇÃO

A amêndoa produzida no Douro Superior ostenta com orgulho o reconhecimento internacional de *Denominação de Origem Protegida* (D.O.P.) “Amêndoa do Douro”, classificação atribuída pela União Europeia no ano de 1994. Trata-se de um produto natural, dotado de propriedades organolépticas singulares, que vinca as suas origens na agricultura mediterrânica tradicional, constituindo uma das marcas identitárias desta região.

A *Fundação Museu do Douro*, ciente da importância da amêndoa na economia e na cultura do Douro Superior, decidiu incluir no marco do *Projecto estratégico de valorização cultural e patrimonial da região duriense*, a realização de um estudo monográfico que visava a compreensão em termos históricos e antropológicos desta cultura, com especial atenção ao território hoje integrado no município fozcoense. O projecto foi da responsabilidade da *Associação para a Promoção da Arte e Cultura do Vale do Côa e Douro Superior*, que encarregou a investigação ao autor, historiador e antropólogo. O presente artigo, na sequência de outros projectos anteriores (ARAÚJO e LADRA, 2008; LADRA et al., 2010), constitui um resumo adaptado da monografia apresentada ao *Museu do Douro* para a sua publicação (LADRA, 2010).

Os trabalhos desenvolvidos, que contaram com a colaboração especialmente activa de Xúlia Vidal, consistiram na recolha e estudo da bibliografia, na realização de uma investigação histórica e patrimonial, no contacto com diversas instituições locais e particulares e no tratamento

e compilação dos dados recolhidos. Foram assim convenientemente registados numerosos aspectos históricos, sociais e culturais relacionados com a cultura tradicional da amêndoa no Douro Superior e mais especificamente no município de Vila Nova de Foz Côa que, não por acaso, ostenta a distinção honorífica de *Capital da Amendoeira em Flor*.

Para além do município de Vila Nova de Foz Côa, outros concelhos próximos, a Norte e a Sul do Douro, também foram pesquisados, embora com menor intensidade: Torre de Moncorvo, Freixo de Espada-à-Cinta, Mogadouro, Alfândega da Fé, Vila Flor, São João da Pesqueira, Meda e Figueira de Castelo Rodrigo. Os trabalhos decorreram durante os meses de Janeiro, Fevereiro e Março de 2010. [Estampa 1]

Certo é que, anteriormente ao desenvolvimento deste projecto, apenas existia um estudo monográfico recente, de marcada orientação agro-biológica, sobre a amendoeira transmontana e alto-duriense (MONTEIRO et al, 2003). Porém, numerosos aspectos de cariz etnográfico ficaram à margem desta publicação, tornando-se necessário o seu tratamento específico. Trata-se, em definitivo, de tentar oferecer um pequeno contributo para promover a divulgação e a sensibilização entre o público acerca da importância da amêndoa na história, na tradição e na cultura desta região, insistindo no seu valor identitário como mais um ex-libris do Douro Superior.

2. CARACTERIZAÇÃO BÁSICA DA AMENDOEIRA

A amendoeira comum, cientificamente designada como *Amygdalus communis* L., é uma árvo-

* Lúnula – Património Cultural e Arqueoloxía.

re da família das rosáceas e do género *Prunus*, normalmente de tamanho médio, cujo esqueleto é constituído principalmente pelo tronco e pelos ramos principais, onde assentam as ramificações secundárias. Convém diferenciar a amendoeira amarga (*Prunus amygdalus* L.) da amendoeira doce (*Prunus dulcis* Miller-Webb). [Estampa 2]

Nas regiões ocidentais da Península Ibérica as denominações mais comuns para esta árvore são as de *amendoeira* em galaico-português, *al-mendreira* em mirandês, *almendru* em asturiano e *almenbro* em castelhano. O seu fruto é designado de *amêndoa* em galaico-português e *almenbra* em mirandês e castelhano. O conjunto de amendoeiras é conhecido em galaico-português como *amendoal* e em mirandês e castelhano como *al-mendral*. Em algumas terras como Alfândega da Fé, também se usa a forma *amendoeirais*. Consoante a opinião de reputados filólogos como José Pedro Machado, Joan Corominas e Gonzalo Navaza, a origem da maior parte destes vocábulos próprios das línguas românicas deve procurar-se no latim vulgar *AMINDULA*, derivado do latim clássico *AMYGDALA*, tomado por sua vez do grego *AMYGDÁLĒ*. Porém, também não faltam alguns investigadores que, como Adriano Vasco Rodrigues, destacam o facto de que a designação da amendoeira na Síria como *Ah-mygadala* poderia traduzir-se como “árvore formosa”. No conhecido *Elucidário das palavras* de Viterbo não figuram as entradas correspondentes a amêndoa nem a amendoeira.

As raízes desta árvore não têm uma distribuição uniforme nem homogénea do denominado *sistema radicular*. O tronco, com marcada tendência a crescer inclinado, apresenta um tamanho condicionado pelo clima, o solo, o regadio e as diferentes técnicas culturais praticadas. Quanto mais comprido se apresenta, menor é o volume da copa. Na amendoeira, as flores precedem ao aparecimento das folhas, adoptando normalmente duas cores básicas num amplo leque cromático que vai do branco prístino ao róseo intenso, consoante a variedade em questão. Assim, por exemplo, temos as flores *arroxeadas*, próprias da *ferradosa*, as *cor-de-rosa*, típicas das *molares* e as *brancas* da *ferragnés* e da *bonita*. Por

outro lado, convém não esquecer o facto de as variedades tradicionais florescerem preferentemente na primeira quinzena de Fevereiro, enquanto as variedades estrangeiras são normalmente de floração tardia, prolongando-se em alguns casos mesmo até aos finais de Março. Um dado interessante indica-nos que a amendoeira é das poucas árvores que podem dar flor ainda com o fruto do ano anterior nos próprios ramos.

A amêndoa é o fruto seco que oferece as melhores propriedades face à sua conservação, razão pela qual os pastores e os marinheiros a incluíam entre os víveres das suas dietas. Também é simultaneamente o fruto, a parte comestível da amendoeira e a semente ou meio de propagação básico desta árvore. [Estampa 3]

O ciclo biológico anual da amendoeira adulta no Douro Superior é aproximadamente o seguinte: em Janeiro a árvore cobre-se de pequenos botões; durante os meses de Fevereiro e Março, consoante as diferentes espécies, produz-se a floração, prenunciando o fim do Inverno e a chegada da Primavera. Pouco depois e quase sempre após a queda das pétalas, por alturas de Março, aparecem as folhinhas verdes, que se desenvolvem durante este mês e os seguintes. Logo surgem da árvore os frutos tenros e aveludados, designados *terrincas* em Foz Côa e *amendrucos* em Moncorvo. Ao longo dos meses estivais os frutos verdes, pouco a pouco, vão-se tornando maduros até alcançarem a sua plenitude nos finais de Agosto e princípios de Setembro, quando caem muitas das peles exteriores. Chegando o Outono, caem as folhas e a árvore chega nua ao Inverno, ficando reduzida ao seu esqueleto básico durante os meses de Novembro, Dezembro e Janeiro.

É conveniente, não esquecer o facto de que a maioria das variedades tradicionais de amendoeira, contrariamente ao que acontece com algumas das mais modernas, são auto-incompatíveis na polinização, o que requer o cultivo simultâneo de pelo menos dois cultivares diferentes que facilitem esse processo. Tradicionalmente, era frequente plantar no mesmo amendoal variedades doces e amargas com este propósito. As geadas tardias podem levar à perda dos botões florais e

da colheita. Na opinião de muitos dos agricultores consultados, destacam as geadas como a principal ameaça natural da amendoeira, definindo-as como “*mais perigosas ainda do que as pragas e os trovões*”. Desde há muito que é sabido que, “*se a giada queima, já não há amêndoas*”.

A amendoeira é uma árvore que não requer um tipo de solo desenvolvido nem pesado. Muito pelo contrário, nos países de clima mediterrânico e mais concretamente em Portugal, é frequente encontrá-la nas terras mais pobres e de sequeiro, dando-se melhor, na opinião de vários informantes do Douro Superior, nos *solos de barro* (substracto litológico de xisto) do que nos *solos de areia* (granito). Para além disto, a sua presença também é maior nas encostas ou ladeiras do que nos vales ou nos planaltos. Suporta relativamente bem o sol, a chuva e o vento, não precisando demasiados cuidados. De qualquer forma, é preferível plantá-la em zonas abrigadas dos ventos frios. Trezentos milímetros de precipitação anual tornam-se suficientes para que cresça com normalidade. Em condições favoráveis de temperatura, humidade e exposição ao sol, uma amendoeira pode alcançar uma média de 50 a 60 anos de vida, atingindo assim uma longevidade considerável. No entanto, também se conhecem alguns exemplares centenários, de grande porte.

No que diz respeito às variedades tradicionais da amendoeira, conhecem-se universalmente várias centenas, já que, de todas as árvores de fruto, é uma das que conta com maior número de variedades. As que têm origens específicas no Alto Douro e na Terra Quente Transmontana são a *Casanova*, a *Marcelina Grada*, a *Parada*, a *Verdeal*, a *Bonita*, a *Dona Virtude*, a *Gama*, a *Mourisca*, a *Romeira*, a *Galega* e a designada popularmente como *Orelhas de Mula* (MONTEIRO et al., 2003: 45-86). Seja como for, o certo é que, nos nossos trabalhos de campo, desenvolvidos principalmente no município de Vila Nova de Foz Côa, as variedades mais citadas pelos agricultores locais consultados relativamente a este aspecto foram sistematicamente, a *Bical*, a *Casanova*, a *Graúda*, a *Marcelina*, a *Miúda*, a *Rompesacos* e a *Verdeal*.

Relativamente à distribuição geográfica da amendoeira, hoje encontra-se espalhada pelos cinco continentes, embora as regiões de preferência sejam as de clima mais quente e seco, como as mediterrânicas. Em Portugal continental, a amendoeira faz parte da paisagem agrária tradicional principalmente no Alto Douro, na Terra Quente Transmontana e no Algarve. [Estampa 4]

3. O CICLO TRADICIONAL DOS TRABALHOS DA AMENDOEIRA

Ao longo das quatro estações do ano observa-se uma série de processos e cuidados básicos desta árvore, que incluem os seguintes labores: sementeira, lavra, enxertia, poda, apanha, rebusco, secagem, partida, armazenagem, transporte e venda.

Em Janeiro efectua-se a *limpa* e a *lavra* dos amendoais, que são assim despejados de ervas más. Por estas mesmas datas também se faz a *enxertia de banco*. Assim o indicam já antigos tratados como o *Livro de Agricultura* redigido por João António Garrido em 1749, o qual aconselha o seguinte: “*neste mez na lua crescente semeará caroços de damasco, pesegos, castaneiros, no-gueiras, enxertará arvores temporan amendoeira antes que arrebente...*”. Esta prática, já bem antiga, mantinha-se ainda viva no século XX, pois alguns dos agricultores consultados assinaram a realização destes labores exactamente nos mesmos termos que o citado tratadista: “*A enxertia da amêndoa fazia-se no crescente, e as capações no minguante*”.

Durante os meses de Fevereiro, Março e Abril o ciclo natural da amendoeira levava ao aparecimento das flores, à queda das mesmas e ao surgir das folhas e dos primeiros frutos, ainda muito jovens e adolescentes. Para combater os temíveis efeitos das geadas tardias, conta Adriano Vasco Rodrigues (2008: 13) que antigamente os agricultores colocavam no terreno do amendoal giestas e restolhos empapados em alcatrão para serem logo queimados durante os momentos mais frios da madrugada. Desta maneira, gera-

vam calor artificial até chegarem os primeiros raios de sol, evitando assim a congelação das gemas e a perda da colheita.

Em Maio também se podia efectuar a enxertia, através de um procedimento distinto apelidado *de anel*. Durante os meses estivais, isto é, Junho, Julho e Agosto, os frutos da amendoeira iam crescendo, pouco a pouco, madurando na árvore sem requerer maiores atenções por parte dos agricultores. Desta forma, o ciclo natural da amendoeira não interrompia o resto das actividades agrícolas nem se sobrepunha a elas. Porém, em alguns casos praticavam-se certos tipos específicos de enxertia, como as designadas *de borbulha* ou *de garfo*.

Setembro era um dos meses em que se concentravam diversos trabalhos relacionados com a colheita da amêndoa: o varejado e posterior apanha, o rebusco, a secagem e a posterior partida que, se prolongava até Outubro. A apanha da amêndoa realizou-se sempre à mão, ainda que hoje nos modernos amendoais este labor é efectuado mecanicamente, com máquinas vibradoras. O trabalho é muito semelhante ao da apanha da azeitona, embora se leve a cabo em circunstâncias climatéricas praticamente opostas, pois enquanto a primeira é recolhida durante os rigores do frio invernal, a amêndoa apanha-se ainda com os fortes calores do estio. Os ranchos levantavam-se às 4 da manhã para aproveitarem melhor as horas em que ainda não se sofriam os tormentos do sol abrasador. Neste processo podia-se observar perfeitamente a denominada *divisão sexual do trabalho*. Assim, enquanto primeiramente elas deitavam no chão lonas de serapilheira por baixo das árvores, eles varejavam as amendoeiras com varas ou maços, mostrando a sua força e virilidade nestes duros labores. Diversos informadores assinalaram o facto de que “durante a apanha cantava-se muito” em alegre convívio comunitário, sendo frequentes as pulhas, os ditos, as cantigas e alguns namoros entre os participantes nesta faina. As mulheres, ajoelhadas no chão, recolhiam os frutos em pequenos cestos. Posteriormente, juntavam-se em cestos maiores ou em sacos, que eram transpor-

tados em machos até às terras das redondezas. **[Estampa 5]**

Imediatamente depois de rematados os labores próprios da apanha da amêndoa, a maior parte dos proprietários autorizava a qualquer pessoa para *andar ao rebusco*, normalmente nos finais de Setembro. Esta actividade só era consentida pelos lavradores logo depois da apanha, embora algumas pessoas se antecipassem por sua conta a recolher a amêndoa, provocando grandes prejuízos aos seus legítimos donos. A esta actividade ilegal denominava-se em Torre de Moncorvo *meter-se à brecha*.

Uma vez transportada a amêndoa até as vilas e aldeias, estendia-se a secar nos sobrados das casas, colocando-a em grupos diferenciados, com carreiros ao meio. Também se secava ao ar livre ou em grandes espaços propositadamente destinados a este fim, como eram as designadas *casas da amêndoa*, das que conhecemos alguns exemplares em Torre de Moncorvo (Quinta do Bom Retiro), em Valença do Douro (Tabuaço) ou em Numão (Quinta do Arnozelo).

Em muitos casos, a amêndoa já se comercializava sem descascar após a colheita, pois era muito solicitada por intermediários ou *ajuntadores* que se encarregavam do transporte e da venda deste género.

Ainda no mês de Setembro e, prolongando-se frequentemente até Outubro, tinha lugar a *partida da amêndoa*, também designada como *partidela* ou *scatcha* em certos lugares. A acção de *partir* era conhecida em algumas terras como *britar*. Este processo completamente manual e que tinha como principal objectivo separar a casca do miolo era, e ainda é, um ritual que se pratica nas soleiras das portas, normalmente aos serões. Antigamente fazia-se de dia, na rua, ou à noite, sob a luz do gásómetro, na balcoada ou no pátio, ao ar livre ou em ambientes fechados se havia chuva. As protagonistas desta acção eram as mulheres. Os diferentes grupos de familiares, amigas e vizinhas ajudavam-se mutuamente, evitando assim a contratação de mão-de-obra de fora. As participantes sentavam-se directamente no chão ou em pequenos bancos de madeira, com as alfaias necessárias. A técnica empregada

era muito singela: apanhava-se uma amêndoa do monte previamente estendido, apoiava-se sobre uma mó ou sobre um pequeno bloco de pedra, quase sempre de granito, denominado *bruíço* em Vila Nova de Foz Côa e *moisão* em Mós de Douro, sobre o qual se percutia usando um pequeno martelo metálico. Em muitas ocasiões, este “martelo”, designado como *cavilha*, *cunha*, *espigão*, *esporão*, *ferrinho* ou *partidor*, era uma escápula dos caminhos-de-ferro, com umas medidas aproximadas de 16 cm. de comprimento, 1,5 cm. de secção quadrangular e 3 cm. de largura no topo. Ao bater com ele sobre a amêndoa, partia-se a casca, libertando assim o miolo. Antes do aparecimento da Linha do Douro era frequente usar como partidores velhas chaves de ferro, grandes e pesadas. Em Felgar os ferreiros locais elaboravam martelos metálicos com tubos encravados em hastes de madeira. **[Estampa 6]**

Um após outro e ao compasso do martelar das amêndoas, os miolos separavam-se em pequenas cestas elaboradas artesanalmente com diversas fibras vegetais ou malgas metálicas, hoje substituídas na maioria dos casos por outros recipientes plásticos de fabrico industrial. Quando apareciam duas sementes encaixadas num mesmo endocarpo, o descobridor comia uma e oferecia a outra à pessoa que fosse do seu agrado, tornando-se assim compadres. Para alguns investigadores, a partida da amêndoa no Douro Superior era um fenómeno social de convívio assimilável às esfolhadas do Minho, onde a aparição de grãos de feitios ou cores anómalos também era celebrada pelos participantes como achado singular merecedor de reconhecimento lúdico e festivo, quase sempre premiado.

Durante estes serões eram frequentes as conversas e as brincadeiras: narravam-se contos, cantavam-se quadras, lançavam-se adivinhas... No fim do serão alguns lavradores ofereciam e serviam fruta da época (melões, melancias, uvas...) ou um pequeno banquete, por vezes designado *filhós*. A amêndoa era descascada segundo os nossos informantes “*porque os comerciantes não a queriam comprar com a casca e pagavam melhor o miolo*”.

Ao longo de todo o século XX e principalmente a partir da segunda metade do mesmo, começaram a introduzir-se no Douro Superior algumas máquinas britadeiras que facilitavam aos agricultores nos labores de descasque da amêndoa. O processo tornava-se assim mais rápido, intradoméstico e privado, perdendo-se o tradicional convívio que representava a partida manual.

As cascas sobrantes eram posteriormente usadas como um magnífico combustível de grande poder calorífico nas fogueiras invernais. Os miolos eram ensacados para a sua venda e transporte ou armazenados nas casas. Em algumas terras como a de Muxagata os compradores deslocavam-se até ali para adquirirem as amêndoas ensacadas, sendo, no entanto, mais frequente transportá-las do local de origem para vendê-las nas feiras.

O transporte da amêndoa para a sua comercialização fazia-se por diversos médios: em machos, em carroças, em barcos (pelo rio abaixo), de comboio (através da Linha do Douro) ou, já mais recentemente, em viaturas motorizadas.

A amêndoa vendia-se em Outubro e Novembro, em casca ou em miolo. Evidentemente, o preço de venda deste género era sempre maior descascado do que em bruto. Alguns informantes referem o facto de que para obter um quilograma de amêndoa em miolo é necessário partir aproximadamente seis quilogramas de amêndoa com casca. A partida era um processo selectivo de acréscimo do valor da colheita. O preço da amêndoa para o território nacional estabelece-se cada ano durante a Feira de São Miguel, celebrada em Foz Côa no dia 29 de Setembro. Reunidos no Largo do Tablado, vendedores e compradores protagonizam ali a *Bolsa da Amêndoa*, continuando assim uma tradição centenária da qual ainda hoje desconhecemos as suas origens.

Durante o Outono também havia que semear ou plantar as amendoeirias. Em relação à sementeira, o mais frequente era semear amêndoas amargas para evitar que as sementes tenras fossem roídas pelos ratos, os quais preferiam, sem dúvida, as de amêndoa doce. Porém esta solução adaptativa representava um grave pro-

blema ulterior, pois, logo de enxertadas, nestas plantas podiam aparecer rebentações bravias que produziriam amêndoas amargas. Portanto, era necessário eliminar estes novos ramos para evitar que se misturassem as amêndoas amargas com as doces durante a colheita.

A amendoeira crescia aos poucos sendo apenas necessário manter o solo livre de plantas infestantes, o que ajudava muito no combate aos incêndios florestais. A partir do quarto ano de vida da árvore ela já era considerada como rentável para o agricultor. Em algumas localidades como a de Almendra era frequente construir um pequeno muro à volta da base da árvore para evitar uma eventual perda de solo por meio do arrastamento e garantir assim o correcto crescimento da amendoeira.

Nos finais de Outubro e durante o mês de Novembro era conveniente efectuar as podas de formação ou *podas em verde*. Isto ajudava a conformar o feitio da copa da árvore, desejadamente alargada. Em exemplares mais maduros, “*a poda era feita um mês ou dois depois da apanha*” tal como, referem os informantes mais idosos. Novembro, Dezembro e Janeiro eram meses em que a árvore, de folha caduca, ficava reduzida ao seu esqueleto primário, confinado ao tronco e aos ramos.

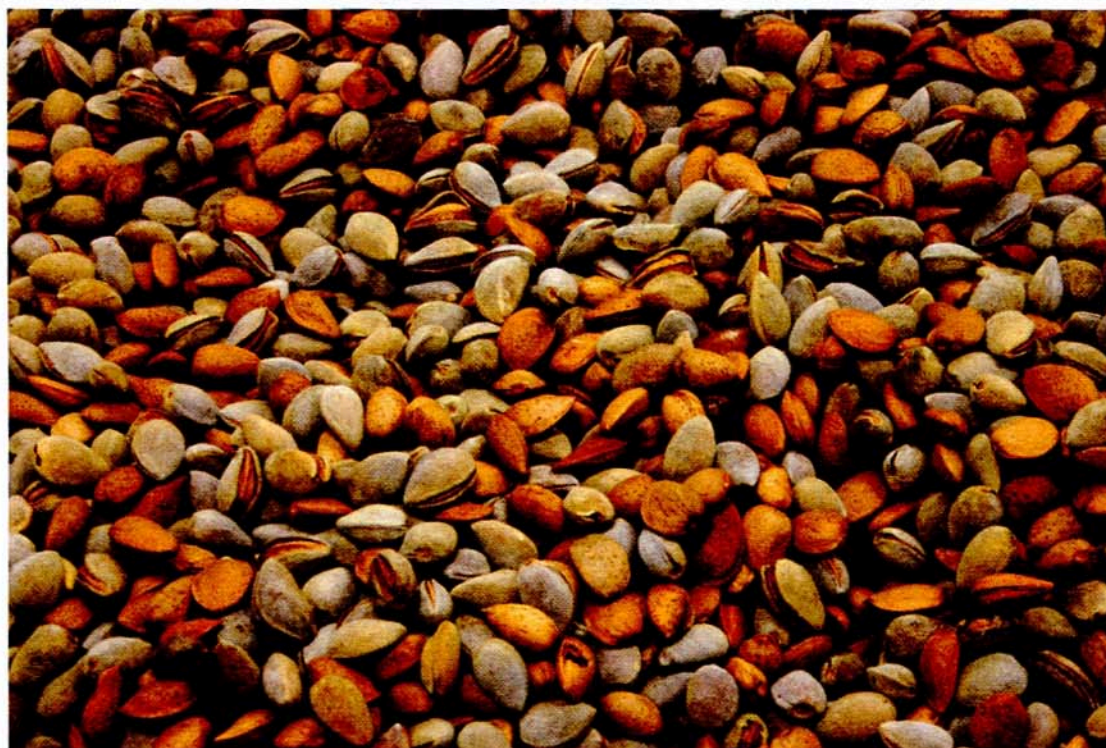
Ainda hoje existe uma ampla alfaia agrícola ligada ao ciclo tradicional de aproveitamento da amendoeira: serrotes, foices, tesouras, varas, cestos, sacos, partidores, bruíços, lonas de serapilheira, bancos, medidas de capacidade... todos eles expostos ao público no Museu da Casa Grande, em Freixo de Numão.

NOTA FINAL

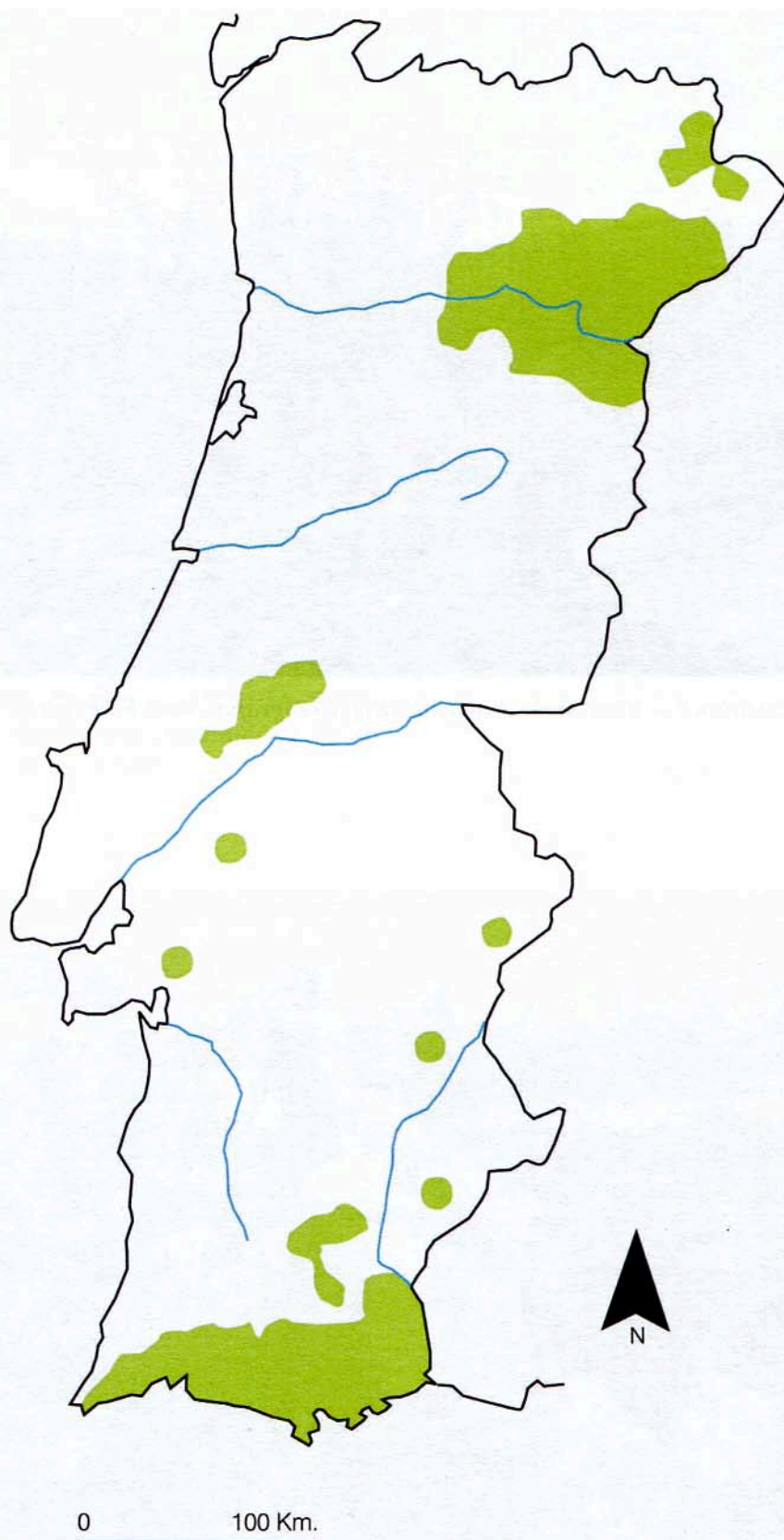
Para além dos aspectos etnográficos já referidos neste breve resumo, também existem outras questões de grande interesse relativas à cultura tradicional da amêndoa no Douro Superior: história, gastronomia, etnomedicina, literatura popular de tradição oral... Todos eles foram encetados e analisados num trabalho que deverá ser publicado proximamente (LADRA, 2010), razão pela qual consideramos, entretanto, ter já contribuído para o seu estudo ao realizar esta pequena introdução, em resposta ao amável convite que nos foi feito pela coordenação da revista *Côavisão*. Porém, não quero terminar estas páginas sem agradecer publicamente, mais uma vez, a ajuda de todas as pessoas e instituições que contribuíram para a concretização do presente trabalho.



Estampa 2 – Amendoeira em flor (Fotografia: Lois Ladra).



Estampa 3 – A amêndoa, fruto e semente da amendoeira (Fotografia: Lois Ladra).



Estampa 4 – *Distribuição actual das principais zonas de produção de amêndoa em Portugal (Elaboração própria a partir dos dados do MADRP).*



Estampa 5 – *Varejando a amendoeira* (Fotografia: José Rodrigues).



Estampa 6 – *Fotografia antiga de uma tradicional partida da amêndoa* (Fotografia: ANTT).

BIBLIOGRAFIA

- ANÓNIMO (1939): *A amêndoa na doçaria caseira*. Lisboa, Ministério de Comércio e Indústria – Junta Nacional das Frutas, Série Divulgação, n.º 39.
- ARAÚJO, Maria da Graça e LADRA, Lois (2008): *Património edificado e imaterial do Baixo Côa*. Monografia inédita apresentada à APDARC, Vila Nova de Foz Côa.
- ARAÚJO, Maria da Graça e LADRA, Lois (no prelo): “Metamorfoses da ruralidade no Vale do Côa – Tempos, espaços, imaginários”, em AA. VV., *Actas do Ciclo de Palestras “Sociedades de Fronteira: territórios, identidades, mobilidades*, Guarda, Ed. Centro de Estudos Ibéricos.
- LADRA, Lois (2010): *A amêndoa no Douro Superior. História, cultura e património*. Monografia inédita apresentada à APDARC e ao Museu do Douro, Vila Nova de Foz Côa.
- LADRA, Lois; ARAÚJO, Maria da Graça; VIDAL, Xulia; ALMEIDA, Mafalda e CORREIA, Dalila (2010): “O património rural construído no Baixo Côa”, *Adra*, n.º 5, pp. 43-60.
- MONTEIRO, António Manuel; CORDEIRO, Vitor Pinto e GOMES-LARANJO, José (2003): *A Amendoeira*. Mirandela, João Azevedo Editor.
- REBELO, Joaquim Manuel (1995): *A Terra Transmontana e Alto Duriense. Notas etnográficas*. Torre de Moncorvo, Ed. CMTM.
- RODRIGUES, Adriano Vasco (2008): “Amendoeira, perfume e beleza da nossa região. Contributo para a sua história”, *O Fozcoense*, 01/04/2008, p. 13.
- SOEIRO, Teresa et al. (2003): *Viver e saber fazer. Tecnologias tradicionais na Região do Douro. Estudos preliminares*. Peso da Régua, Ed. Museu do Douro.
- TAVARES, Hamilton (2009): “A árvore que enganou o Demónio pode continuar a enganá-lo se o Homem assim o entender...”, *Côavisão*, n.º 11, pp. 9-26.
- TRABULO, Márcia (1984): *Elementos para uma monografia de Vila Nova de Foz Côa*. Vila Nova de Foz Côa, Ed. CMVNFC – JFVNFC.