

Revista da Freguesia de Touro

# buurel

SEMESTRAL  
DEZEMBRO 2022  
Nº4



**Casa Pública 04 / Boa Sorte 06 /  
Tecelagem 14, 16, 18, 20 / Fiador 22  
/ Herança 32 / Tear da Memória 34,  
36, 38.**

## **Alfaiates**

### **Direção:**

Mário Jorge Morgado

### **Design:**

Ana Cristina Fernandes / newww.pt

### **Fotografia:**

João Morgado  
Outro Olhar Fotografia

### **Edição e Textos:**

Amadeu Araújo

### **Impressão:**

Gráfica Diário do Minho

Burel, revista semestral, editada e produzida pela  
Junta de Freguesia de Touro.

Número 4, Dezembro de 2022  
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

## **Casa Pública**

# **Agricultura, floresta, pecuária.**

**O Touro, esta nossa terra fértil, tem caminhado para ajudar a combater a enorme dependência alimentar do país.**

Com o engenho e saber das nossas populações, apostámos na produção de aves e coelhos. Aviários e cuniculturas que contribuem para reduzir a dependência alimentar, para fomentar exportações e alimentar ainda uma das mais modernas fábricas de adubos do país.

Nos nossos campos pastam, atualmente, mais de 4 centenas de vacas e há rebanhos de cabras e ovelhas.

Uma atividade agrícola e pecuária de sentido circular, com reduzida pegada de carbono e com elevada eficiência ecológica. Tudo é aproveitado, transformado, enriquecido e dá sustento e empregos, a famílias e a tantos que para cá vêm trabalhar.

A dimensão média das nossas explorações agrícolas é hoje de 3,7 hectares. Em 1989 representavam 2,4 hectares.

Um crescimento que mostra como podemos ser rentáveis, ecológicos, com uma exploração agrícola e pecuária sustentável, ecológica e amiga do ambiente.

Não deixamos os nossos solos abandonados, estamos a contribuir para reduzir a enorme dependência alimentar do país e continuamos apostados em fazer crescer a nossa autossuficiência principalmente na área energética e alimentar.

Temos sol e vento que estamos a rentabilizar, temos belgas e leiras que produzem para os mercados locais e temos os frutos vermelhos que encaminhamos para a exportação.

Combater a insegurança alimentar, tal como em 1960 quando vimos surgir o primeiro aviário no concelho, é hoje uma preocupação. Aprendemos com os erros do passado, temos uma pecuária mais moderna e respeitadora das normas e regulamentações ambientais, protegemos e aproveitamos os nossos recursos hídricos.

É esse ecossistema que vos damos a conhecer neste 4º número da Burel: uma agricultura e pecuária que são esteios económicos da Freguesia, amigas do meio ambiente, produtivas e que nos deixam rendimento. Sem beliscar a ecologia.

**“Uma atividade agrícola e pecuária de sentido circular, com reduzida pegada de carbono e com elevada eficiência ecológica. Tudo é aproveitado, transformado, enriquecido e dá sustento e empregos.”**

Não nos resignamos e mantemo-nos empenhados na defesa dos baldios, da lavoura e da pecuária. Atividades integradas num sistema ecológico, que protege pastagens e animais, belgas e lameiros, floresta e ambiente.

Temos e procuramos manter uma agricultura e pecuária eficiente, uma floresta defendida por mosaicos. Uma agricultura que é a atividade económica principal da freguesia, circular, que fomenta a alimentação com rigoroso cumprimento de regras sanitárias, que produz produtos de excelência, com reduzida pegada ecológica.

Se formos eficientes no que fazemos, conseguiremos atingir a qualidade de vida que ambicionamos.

**Mário Jorge Morgado**

*Boa Sorte*

# Agricultores e criadores, guardadores da paisagem rural

**A agricultura, pecuária, criação de gado, são garante de um futuro e da gestão do território, da paisagem rural que muito nos orgulha. Um mosaico, pleno de cores e labores. O Touro e as aldeias da freguesia são sustentáculo do agroalimentar. Agricultura e pecuária nos terrenos e nas leiras, pequenas parcelas que bordejam o rio Côvo, a serra da Póvoa ou as faldas da Nave. Terrenos repartidos, mas que produzem, sejam aviários, cunicultura, cabras ou vacas. Separados aqui e ali por redes, muros de pedra antiga e árvores, há pastagens, hortas, estufas, gado solto nas leiras, negócio e economia, que mostram como a freguesia se afirma, e afina, no sector primário.**

Sem esquecer a biodiversidade dos sistemas agrícolas e a recuperação dos terrenos e matagais abandonados. Práticas agrícolas amigas do ambiente, produtos de qualidade para os quais há cada vez mais mercado, tirando partido da multiplicidade de usos dos espaços rurais, que vão além do setor primário e tecem lazer, turismo e ecologia.

A par da preservação de paisagens agrícolas tradicionais, como mostram as belgas, os socalcos, lameiros e pastagens.

Uma semântica variada, que vai da avicultura à agricultura, aos soutos, pinhais e eucaliptais. Primeiro as sementes, depois a plantação, a economia é circular, os criadores e lavradores conhecem bem o valor da economia circular, a tecnologia ajuda ao negócio, as energias alternativas aquecem os aviários, a vontade faz nascer, incluindo os frutos vermelhos, num afã que junta novos e velhos.

Os tempos são difíceis, não sabemos se o supermercado nos dará o que botar na mesa, abastecer a despensa está a ficar caro, os adubos e sementes crescem no preço, o mundo é global, mas a vontade pode e ajuda.



## **Ser agricultor ou criador é atividade de risco, semear sem certeza de colher, depender do clima e dificuldade na previsão dos rendimentos.**

lhas, tem 40 mil frangos no aviário. “Já o pai “produzia frangos”, quando ele estava na Suíça, de onde veio com “a crise na construção civil”. Cada frango “rende 30 cêntimos”, faz 6 recrias por ano, “11 mil euros por criação” dos quais gasta 7500 euros em alimentação animal. Também aqui os estrumes são recolhidos pela Euroguano, o aquecimento é com uma caldeira alimentada a pellets, guardadas num silo. Do frango gosta dele “assado no forno” e anda sempre de telemóvel na mão. É no aparelho que faz a gestão do “equipamento solar que produz a energia que gasta”.

Um património natural que se mantém, a ruralidade que garante sustento. Ser agricultor ou criador é atividade de risco, semear sem certeza de colher, depender do clima e dificuldade na previsão dos rendimentos.

Os custos de produção crescem, mas o Touro afirma-se na avicultura.

A carne de frango, além de saborosa, é proteína animal ainda acessível à maioria das bolsas, com os efeitos na saúde que a carne branca possui. “O consumidor tornou-se mais exigente e atento para as questões relacionadas com a segurança alimentar e a qualidade dos produtos que adquire”, alerta Jorge Salvador.

Todo o processo de criação do frango é acompanhado de rigorosos requisitos de sanidade, com apoio médico veterinário aos aviários para garantir a perfeita saúde das aves.



Amândio Rebelo, 49 anos e 2 filhos, é uma das vozes mais experimentadas da freguesia. Proprietário da Euroguano Adubos Orgânicos, é nesta fábrica que são recolhidos os estrumes dos aviários e cuniculturas. A empresa fatura hoje 2 milhões de euros, soma 19 anos de atividade, começou com um irmão mas hoje é Amândio quem mantém a empresa sozinho, a funcionar. “Economia circular”, diz o empresário e criador, que tem 6 aviários e 260 mil frangos. O grande contributo da empresa “é travar a importação de adubos”, explica.

À volta dos aviários “há eucaliptos, que dão um suporte financeiro e permitem o sequestro de carbono e uma floresta que deixa um milhão de euros por ano na freguesia, muito dinheiro que mexe com a economia local”.

O esteio da Euroguano é a avicultura, que para esta fábrica encaminha os estrumes dos aviários.

Estas estruturas estão hoje dotadas de aquecimento a pellets, energia solar e muita tecnologia. Há novos aviários a surgir, onde as aves crescem soltas, com espaço e condições “muito exigentes na sanidade”, anota Rui Jorge, 60 anos com 3 filhos e seis netos.

Rui Jorge “teve vacas” até que enveredou pelos aviários, em 1996. Soma 2 aviários, 47 mil frangos de carne e hoje é um dos filhos, Ricardo Jorge com 38 anos, quem se juntou ao negócio. Pai e filho andaram pela Suíça, onde Ricardo foi paisagista. Investiu 560 mil euros em dois aviários, “mais os terrenos” e cria 50 mil frangos que vende para um comercializador. Emprega 2 pessoas e fatura 90 mil euros. Faz 7 criações por ano e de cada “vez que o aviário fica no vazio, é preciso desinfetar”. Um pousio obrigatório, num moderno aviário que consome entre 500 a 5 mil litros de água, que vem de um poço. “A informática controla os gastos e as aves andam livres. O aquecimento é feito com uma caldeira de biomassa”, alimentada pela estilha feita a partir da madeira e da rolaria que possui.

“As águas são filtradas, com um sistema de raios ultravioleta, e o estrume é entregue na Euroguano”. Ricardo exporta 80% do que produz, numa vida constante, “de trabalho atento e diário”.

Trabalho que produz serviços ambientais, alimentos, combustível e ajudam na regulação do clima, na gestão dos solos e na economia local.

Criadores como Jorge Salvador, 52 anos e 2 fi-



Um frango pode ficar dois meses em crescimento com os avicultores integrados com os grandes grupos avícolas, de quem recebem as aves e as rações, além do apoio logístico e técnico. Uma garantia que permite resistir às crises do mercado e ultrapassar alguma insegurança.

Já os aviários deixaram de ser o velho pavilhão, aquecido a gás e com pó de pedra no chão.

Hoje são modernas estruturas, isoladas e cobertas a painel sandwich, dotadas de energia fotovoltaica, água própria e muita tecnologia, visível nos sistemas informáticos que gerem temperaturas, alimentação e beberagem. Funcionam de forma automatizada, mas “não descuram o olho humano”, afiança Rui Jorge.

Mais nova na freguesia é a cunicultura, que tem em Márcio Coutinho, 44 anos e 2 filhos, um dos criadores.

Márcio começou aos “22 anos na atividade, primeiro com os pais, depois por conta própria”.

Foi um vendedor de rações quem “sugeri” à família a atividade, que começou em 1993. Logo após ter vindo da Alemanha, onde fez “1 contrato nos gelados”, do qual não gostou e voltou ao Touro.

Está a reabilitar um pavilhão e a construir um novo, 16 mil euros de investimento em 1074 metros quadrados de área. Fatura 800 mil euros ano a criar coelhos para uma empresa de Torres Vedras.

“O dia começa às 8 horas e vai até quando calha”. Também gosta de coelho, “de preferência assado no forno ou estufado”. Carne branca que chega ao mercado a 7,90 euros o quilo, “com reduzida pegada ecológica”. Gasta 5 mil litros de água por dia, que tira de um poço, água que rega as “ervas forrageiras e luzernas” que a par da ração são a alimentação do coelho e “um dos requisitos para o bem-estar animal”.



A cunicultura “está toda automatizada e é gerida com uma aplicação no telemóvel”. O orgulho de Márcio é visível quando explica que a exploração de coelhos é “visitada pelos alunos do curso de Ciências Veterinárias, do Instituto Ciências Biomédicas Abel Salazar, no Porto”.

A produção de carne de coelho pode ser uma alternativa à produção de carne de animais de grande porte já que a produção atual de carne de coelho, quer em Portugal quer na Europa, não satisfaz as necessidades de procura.

Emprega 4 pessoas e por baixo do pavilhão onde crescem os coelhos, livres e soltos, “há um tapete

rolante para a limpeza do pavilhão. É tudo aproveitado e com reduzida pegada ecológica”.

Quer sejam coelhos ou frangos, ambas as instalações observam o vazio sanitário, que coincide com o limite da vida reprodutiva dos efetivos e possibilita a total desinfeção das instalações e equipamentos.

Márcio Coutinho não esconde que “há uma enorme preocupação com o bem estar e sanidade dos animais, preocupações ecológicas e economia circular, aspetos valorizados pelos consumidores e que garantem estatuto e sustentabilidade ambiental”.



O Touro tem ainda outros criadores de carne, como Joaquim Santos, 61 anos, 4 filhos e 3 netos.

Andou pela “Suíça e França”, regressou ao Touro para cuidar do rebanho de cabras que lhe dão “os cabritos que vende a 60 euros e o leite”. Os animais pastam livremente pelos prados, por entre os 120 castanheiros que plantou, a par de alguns eucaliptos.

Já Ernesto Lage, 58 anos e 2 filhos, optou pela criação de vacas. Com um chapéu de abas largas, Ernesto vigia as vacas numa freguesia que “hoje terá uma manada de 450 animais, que vagueiam pelas pastagens em dia de sol, vacas que andam livres nos terrenos”. Do leite tira mil litros, “dia sim dia não, vendido a 40 centimos o litro”. Animais que reclamam “ração pouca e trabalho 24 horas ao dia”. O gado tem beberagem nos 5 poços que abriu na serra da Póvoa, onde cultiva milho, do qual faz silagem “para os dias frios do Inverno”.

Já da carne, conta, prefere uma “rabada de boi, estufado”.

## **Os animais pastam livremente pelos prados, por entre os 120 castanheiros que plantou, a par de alguns eucaliptos.**





Mais novo, mas com a mesma vontade indômita é Sérgio Fernandes, que aproveitou dois terrenos da família, em Almoneixe, para plantar framboesas. Investiu 1500 euros em 3 mil pés de framboesa, “quando regressou da Suíça onde esteve por pouco tempo”, tem um sistema de rega gota a gota, postes para amparar as framboesas e tubos para hidratar a terra. Registou a marca ‘Made in Touro’ para os legumes e mel que também tenciona produzir. Mas o próximo passo é “aproveitar outra belga da família, 1000 m2 de terra fértil” onde vai “plantar pimento, tomate e batata”.

Os frutos vermelhos são também a escolha de Paulo Lisboa, 47 anos e 2 filhos.

Plantou “2 hectares que deram este ano 11 toneladas de fruto, depois de uma poda agressiva”. Toda a produção é “exportada” e deixa “40 mil euros de rendimento”, numa atividade que emprega 14 pessoas por alturas da colheita. Para a plantação Paulo aproveitou “os fundos comunitários e as terras da família”.

Amândio Rebelo estuda a lavoura e reconhece que a Freguesia do Touro, “é autossuficiente em cereal e leite”. O país produz “15% do que consome, chegar a metade era bom e já nos aguentávamos nas alturas de crise”.

Milho e trigo “darão 10 toneladas em toda a freguesia”, afiança Amândio.

Hoje a exploração média na Freguesia de Touro tem 3,7 hectares e garante sustento a grande parte da população da freguesia.

Há na Freguesia de Touro uma nova visão da agricultura, que gere a paisagem e garante o desenvolvimento rural e a coesão social.

Frutos vermelhos, gado, pecuária, adubos, flores, a que se juntam as pequenas hortas e leiras de onde saem mais alguns produtos.

**Há na Freguesia de Touro uma nova visão da agricultura, que gere a paisagem e garante o desenvolvimento rural e a coesão social.**



**Aproveitamos  
os recursos,  
promovemos novas  
culturas e criações,  
gerando uma  
economia circular,  
sem desperdícios.**

A biodiversidade é este mosaico, de culturas e florestas, de aviários e cuniculturas, de cabras e vacas. Um mosaico de ocupação e uso do solo, com baixa intensidade das explorações agrícolas e pecuária que sustentam a ocupação do solo, uma ecologia que promove a economia circular, que mantém a vida selvagem e garante a sustentabilidade alimentar, num país que tem uma dependência alimentar que supera os 50%.

Aproveitamos os recursos, promovemos novas culturas e criações, gerando uma economia circular, sem desperdícios.

Agricultores e criadores, guardadores da paisagem rural, são esses que garantem este desenvolvimento, sem beliscar o ambiente, protegendo recursos e gerando valor. No sector primário, de que tanto precisamos.

# Filhos de Aarão Ferreira de Lacerda

**Os filhos de Aarão Ferreira de Lacerda, professor doutor Aarão Soeiro Moreira de Lacerda Embora o Professor Doutor Aarão Ferreira de Lacerda, passasse as suas férias no Touro com a família e, gratuitamente, atendesse os doentes que o procuravam, os seus filhos, Aarão (1890 -1947) e Armando Soeiro Moreira de Lacerda (1902- 1984) nasceram na paróquia de Bonfim, Porto, onde, habitualmente, residiam.**

Nados e criados num ambiente privilegiado de forte pendor cultural, não admira que eles subissem muito alto no campo da investigação e do saber.

Diplomou-se em Histórico-filosóficas, Direito, História da Arte, Belas Artes e Música. Acumulou vários títulos e funções.

Ainda estudante, fundou a revista Dionysos. E, com vinte e cinco anos, organizou com outros colegas a primeira exposição de “Modernistas e Humoristas” publicando, em seguida, um ensaio “Da Ironia do Riso e da Caricatura”.

Foi um ilustre professor universitário tanto no Porto como em Coimbra

Mas a sua forte paixão foi a Arte em Portugal, sobretudo, o românico, com vários livros publicados. Vi, no Paço Episcopal de Lamego, o manuscrito do seu livro, “O Templo da Siglas”. Siglas são marcas que cada canteiro gravava na pedra para contabilizar o número de pedras feitas. Esse templo é a Igreja de Nossa Senhora da Conceição de Ermida do Paiva - concelho de Castro Daire - o sobrance dum antigo mosteiro premonstratense do séc. XII.

Diz ele que “representa em relação aos outros monumentos portugueses do seu tempo, uma excepção que me leva a concluir da vinda para Portugal dum confraria de canteiros onde se destacavam escultores de merecimento ou então da construção do monumento sob a direcção de um arquitecto que seria o próprio fundador”.

Estudou e publicou “O Fenómeno Religioso e a Simbólica”. E foi um notável historiador e crítico de arte no panorama nacional da primeira metade do século XX.

A sua principal obra historiográfica materializou-se com o primeiro volume da “História da Arte em Portugal”. Outros continuaram pois a morte surpreendeu-o aos 57 anos de idade quando fazia tratamentos na Curia.

- PROFESSOR DOUTOR ARMANDO SOEIRO MOREIRA DE LACERDA.

Formou-se em Filologia Germânica com 17 valores. Foi Bolseiro da Junta da Educação Nacional na Alemanha onde se especializou-se em Fonética Experimental no Laboratório de Fonética da Universidade de Hamburgo.

Ele próprio criou o primeiro aparelho científico: -O LABIÓGRAFO, (instrumento que regista o movimento dos lábios quando falamos) inscridor oral. Continuou as investigações e concebeu uma série de aparelhos científicos para o estudo da fonética.

Os seus estudos e investigações levaram-no a criar um novo método fonético, a Cromografia, método de registo sonoro para análise dos sons na linguagem. Este trabalho guindou-o a professor da Universidade de Bona, Alemanha,

Em Portugal foi o criador do primeiro Laboratório da Universidade de Coimbra. Percorreu o País de lés- a -lés a registar os diferentes sotaques nacionais que analisou, trazendo a Portugal os principais investigadores mundiais da fonética. Foi o precursor da impressora a jacto de tinta e das impressoras comandadas a voz

Fundou a revista “Laboratório da Fonética Experimental”

Foi o Prof. Dr. Armando Lacerda que cedeu, gratuitamente, à nossa Junta da Freguesia, no mandato do Aarão Lages, o grande talhão que possuíam no Cemitério.

E termino, aqui, os escritos sobre esta família cujas raízes foram da nossa Terra. E lembro, assim como as árvores só crescem com segurança quando têm raízes fundas também os Povos só têm futuro quando têm memória, conhecem e amam as suas raízes. Um Povo sem memória é um Povo sem futuro. E o Touro tem memória, razão porque revê o passado para caminhar, seguramente, para um futuro risonho.

A propósito um alvitre: - Porque não restituir o nome à rua do Porto ou do Prof. Dr. Aarão Ferreira de Lacerda e atribuir o nome do Cônego Alfredo F. Morais Martins à Rua Central. Ele pelo que fez e pelo que deixou bem merece nominar essa grande rua.

# Há muito, muito tempo!

**A noite estava fria, bastante fria. Vivía-se um inverno rigoroso, tinha chovido bastante e a casa estava fria e húmida. A tarde caiu, o gado estava 'arrumado' e eram horas de fazer a ceia e as coisas lá de casa. Enquanto minha mãe 'tratava' dos meus irmãos mais novos e punha a panela de ferro cheia de água na lareira, agasalhei-me e fui buscar lenha.**

Enquanto a minha mãe cortava as couves e pe-neirava a farinha de milho, fui colocando lenha na lareira. A água fervia na penela de ferro, já com os temperos e um fio de azeite, onde foram colocadas as couves cortadas como se fosse para o caldo verde. Com a berças meias cozidas, enquanto eu mexia com a colher de pau, a minha mãe ia deixando cair a farinha de milho até engrossar o quanto baste. Eram as saborosas papas de farinha, tão frequentes lá por casa. Enquanto isso, lá fora, o 'Pochinho', o cão rafeiro encontrado perdido no meio da serra, andava de um lado para o outro, num vaivém que causava estranheza.

Enquanto ceávamos, a minha mãe ouvia, no rádio de pilhas, a imperdível radionovela "Simplesmente Maria", um fenómeno de popularidade talvez comparável à "Gabriela, Cravo e Canela". Depois de aconchegado o estomago e o episódio da radionovela terminado, eram horas de ir dormir.

Naquela altura ceava-se cedo e íamos para a cama "quando as galinhas". Na Quinta do Barreiro, ali perto da Taboadella, na Silvã de Baixo, ainda não havia energia elétrica e o fogão a gás era usado quando a necessidade de fazer as refeições apertava, normalmente em dias de ceifa do trigo e do centeio, da malha do milho ou da vindima, quando havia "gente de fora".

A meio noite o 'Pochinho' voltou a ladrar sem parar. Corria de um lado para o outro e a raspar as patas na porta de casa. Levantei-me estremunhado, tal como a minha mãe, para ver o que se passava. O cão mostra-se ansioso, chegava junto de nós e latia como que a querer dizer algo. Nada daquilo era normal. Passados alguns minutos, e de repente, um vulto surgiu no carreiro. Era meu pai, que decidiu fazer uma surpresa à esposa e aos filhos, ao fim de três meses emigrado em França.

Depois dos beijos e abraços, era hora de o deixar descansar, pois havia feito uma viagem de quase dois dias, com chegada de madrugada à estação de caminho de ferro de Mangualde, uma viagem de carro de aluguer até à Silvã e depois o caminho a pé até Barreiro, com a mala às costas.

Naturalmente que eu já tinha despertado e o sono não voltou. Ainda andei às voltas na cama, mas de madrugada levantei-me e, bem agasalhado, peguei na sachola e fui 'deitar' a água ao lameiro da Bouça.

A água corria do açude do ribeiro, vindo da Silvã de Cima, pela canada e regava os campos que davam erva fresca, que se juntava à palha cortada para alimentar o gado. Lá em casa havia uma junta de bois, para os trabalhos agrícolas, uma cabra

e meia dúzia de ovelhas, que davam o leite que minha mãe transformava em queijo, logo ela que tinha nascido na Soalheira, terra do bom queijo da Beira Baixa.

Sem ninguém por ali àquela hora, desviei a água para o lameiro, quando algum tempo depois chegou o "Ti Francisco", também a querer regar seu lameiro.

- Então rapaz, que te deu para vires tão cedo? Não é costume ver-te por aqui a estas horas?

- Então Ti Francisco, o meu pai chegou esta noite e eu já não dormi. Respondi-lhe.

Dividimos a água e lá ficamos a conversar até que o dia amanhecer. O Ti Francisco, era um homem agreste, mas sempre bem-disposto, e também morava na Quinta do Barreiro, onde tinha um moinho de água.

Lameiros regados, decidimos voltar para casa, pois meus pais não sabiam para onde eu tinha ido.

- Já agora, vou cumprimentar o teu pai. Disse-me.

Chegados a casa, o meu pai já estava acordado, enquanto minha mãe tratava dos animais, das galinhas e dos coelhos. O Ti Francisco não perdeu tempo.

- Bom dia Maria Cândida! Hoje está mais contente?

Acho que nem ouviu o que minha mãe lhe respondeu, pois mal viu meu pai atirou:

- Então Armindo, não te dás lá pelas Franças ou foi saudades da família?

- As duas coisas, Ti Francisco. Respondeu meu pai.

- Então e aquela aguardente boa que costumava fazer? A tua mulher levou há pouco tempo o can-ganho ao alambique. É que eu ainda não matei o bicho!

E lá fomos diretos à adega. Meu pai pegou num copo de vidro, foi ao garrafão, colocou aguardente no copo, tapou-o com a mão, agitou bem e...

- Tá a ver Ti Francisco, esta é da boa. Nem faz bolhinhas!

O Ti Francisco não perdeu tempo. Meteu o copo à boca e foi de um gole só.

Meio atrapalhado...

- Porra Armindo, tu enganaste-me. Esta é forte!

- Então Ti Francisco, não era dessa que queria para 'matar o bicho'?

O Ti Francisco, meio engasgado, abanava a cabeça virou costas e lá foi em direção a casa, junto ao rio Côja.

Nota: Histórias (pouco ficcionadas) da minha infância, em homenagem aos meus pais e às pessoas do campo.

## **Com o emparcelamento era possível fazer cereais, batata, leite, carne e floresta**

### **- Que retrato fazemos hoje do setor primário no Touro, entre pecuária, lavoura e criação de gado?**

O retrato que podemos fazer do setor primário, na nossa região, já há muito foi descrito pelo grande escritor Aquilino Ribeiro, nas suas obras. Terras pobres, agrestes e de muito fraca produção agrícola, “Terras do Demo”.

Hoje, com o Ministério do Ambiente, que não nos deixa represar a água dos nossos rios, com as exigências todas, mais o Ministério das Finanças, ao exigir-nos que estejamos coletados, para podermos vender um “cabrito” ou umas “castanhas” ao nosso vizinho, e a juntar a tudo isto ainda há a dimensão da propriedade que é exígua, não é fácil fixar pessoas que se queiram dedicar à agricultura na nossa região, como modo de vida.

### **- Estamos a viver uma crise, alimentar e energética. Como podemos fazer mais e sobretudo melhor para ajudar a ser autossuficiente em algumas culturas e produtos. Quais são as mais decisivas? E no Alto Paiva?**

Como sabemos os bens de primeira necessidade, como o pão, o leite e a carne, são os mais necessários, em qualquer sociedade. Atendendo a que a nossa apetência agrícola, no Touro e nesta região, é a pastorícia e a floresta, bem como culturas de sequeiro. Embora à custa de maiores esforços e custos, possamos também cultivar outros produtos.

Sou de opinião que, redimensionando a propriedade (emparcelamento), como já tem sido feito nalguns concelhos que eu conheço, como por exemplo em Montemor-o-Velho, era possível fazer cereais, batata, leite, carne e floresta como complemento de rendimento e/ou como atividade principal.

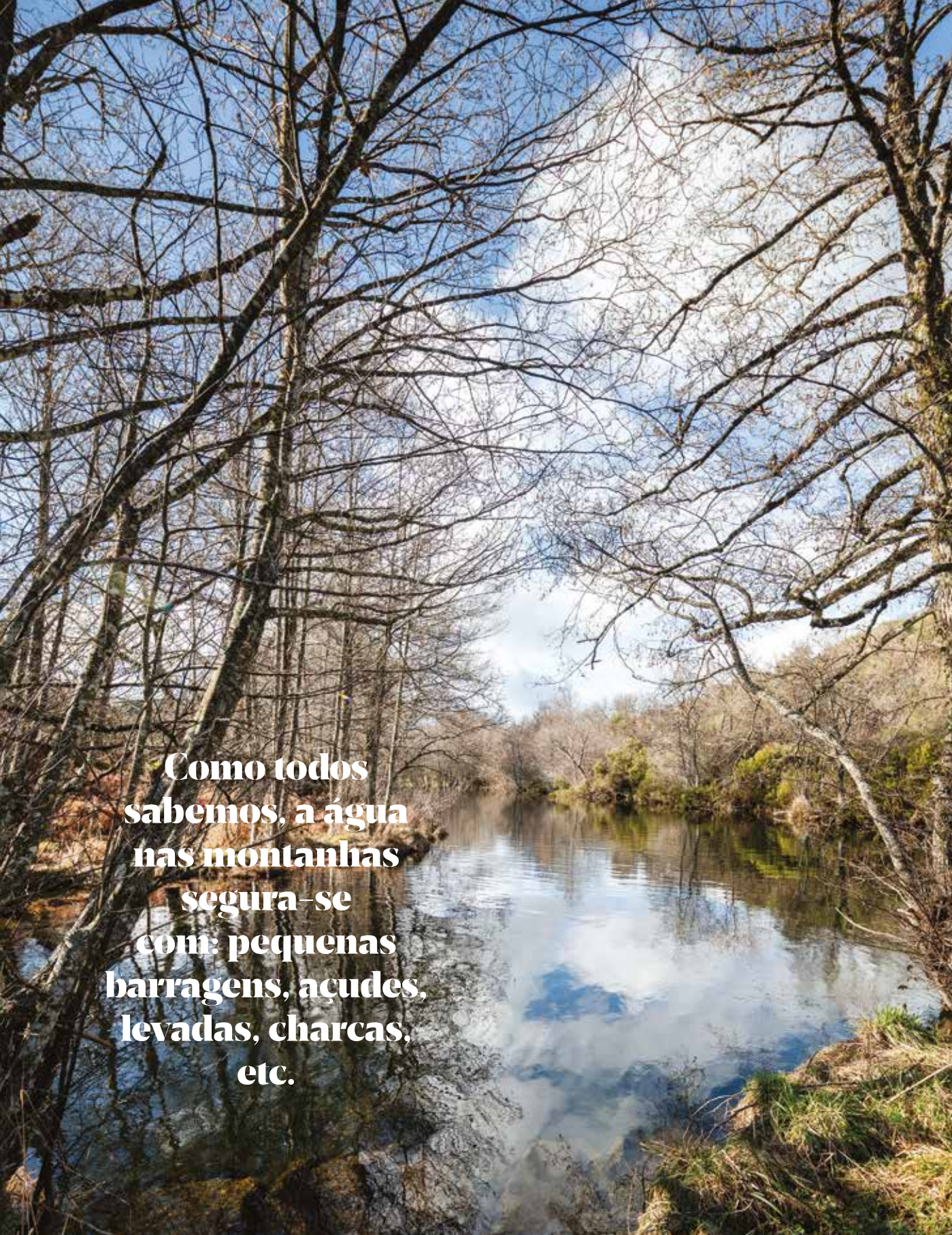
A agricultura do Touro e da serra da Nave é cada vez mais circular, esta circularidade traz vantagens?

Para a nossa região não tem grandes impactos ambientais, porque é uma agricultura de subsistência. Infelizmente a agricultura no Touro e da Serra da Nave, como modo de vida (atividade principal) de muitas famílias, começou a degradar-se desde 1992 com a reforma da Política Agrícola Comum. Hoje, o que temos é uma agricultura de “quintal”, para autoconsumo.

Na produção de leite e carne, ainda temos algumas boas explorações, no Touro e Serra da Nave, embora cada vez seja mais difícil produzir, devido às exigências, da parte do Ministério do Ambiente e Comissão Europeia. E nestas já existem as vantagens da circularidade, como o Bem estar animal, boas práticas no manejo, fertilizar os prados com efluentes da própria exploração, etc...

### **- E a água, os pequenos açudes e barragens?**

Como todos sabemos, a água nas montanhas segura-se com: pequenas barragens, açudes, levadas, charcas, etc. A água a montante, segura-se, para



**Como todos sabemos, a água nas montanhas segura-se com: pequenas barragens, açudes, levadas, charcas, etc.**

## **Fiador**

que não vá para jusante, ou seja, parar ao mar. Atualmente, vêm os políticos dizer-nos que devemos fazer tudo isto. Mas quando o pretendemos fazer, esbarramos com as dificuldades de pareceres técnicos e ambientais e, se não acatarmos as decisões destes Institutos, recebemos multas, que muitas vezes, são a ruína de uma família. Por isso, continuamos de mãos “atadas” e não fazemos nada.

**- O Touro contribui para a redução do défice alimentar, um dos grandes problemas do país, mas faltam áreas de cereal para pastagens e rações. É viável voltarmos a culturas como centeio, trigo ou milho?**

Infelizmente hoje, para podermos viver com a dignidade que merecemos, temos de ganhar algum dinheiro, com o que comercializamos. E como sabe, nas décadas de 70 e 80 e quase até 1990, a média de vacas de leite, por agricultor, era de 1,5 vacas, com médias de produção de 10 a 12 Litros/dia, e o preço que a nossa Cooperativa pagava era de 30 escudos/litro (€0,15), hoje, ainda há pouco tempo recebiam a €0,32/litro.

Com o centeio e o trigo, acontecia exatamente o mesmo. A Cooperativa Agrícola do Alto Paiva, recolhia cerca de 600 toneladas de centeio e trigo e pagava a preços quatro vezes superiores aos de hoje.

O milho, relativamente aos preços, eram eles também muito superiores aos de hoje, mas para produzir, os pés de milho tinham de estar afastados 2-3 metros entre eles. Por isso só se produzia para consumo de casa (farinha para o pão, alimentação das galinhas e do porqueto da ceva, e pouco mais.

Por isso, hoje com a concorrência que existe, noutras regiões, hoje, na minha opinião, não seria viável viver exclusivamente destas culturas, na nossa região. Os custos seriam demasiado altos para os preços que se praticam na venda dos mesmos.





**- Como vê a Estratégia de Biodiversidade e a Estratégia 'Do Prado ao Prato' apresentada pela Comissão Europeia e de que forma irá afetar a agricultura portuguesa no futuro?**

Não vai ser fácil, porque vai trazer muitas alterações e exigências, para diminuirmos a pegada de carbono. Vamos produzir melhor, mas menos. O que pode fazer com os preços subam. Temos todos que dar as mãos e fazer com que resulte, em toda a cadeia, do prado ao prato. Mas não nos podemos esquecer que somos cada vez mais, e temos de comer. Mas também sabemos que temos de fazer tudo, pelo clima.

**- E como compatibilizamos a agricultura com a proteção da paisagem, a rede Natura 2000 e os sítios protegidos?**

Aí, penso que não deve ser difícil. Porque os campos cultivados, já são um “jardim”. Na nossa região, tal como aqui no Touro, se a agricultura, alguma vez for rentável, como já o foi em tempos, ver tudo cultivado, com os animais a pastar em prados verdes, terá sempre uma beleza fora do comum.

**- Podemos ter uma agricultura mais sustentável, que respeita o meio ambiente, aumenta a produtividade e reduz os custos?**

A agricultura que ainda se faz na nossa região, é uma agricultura de subsistência. Portanto já não é uma atividade principal. Quando muito, será uma atividade secundária, ou mesmo para consumo próprio. Por isso, não tenho dúvidas de que respeita o ambiente, mas não aumenta a produtividade, nem reduz os custos.

A nossa propriedade não tem dimensão para que possamos pensar a agricultura em grande escala, tal como hoje é exigido.

**- Qual o papel dos pequenos agricultores e produtores?**

Os nossos agricultores e produtores, terão sempre um papel importante, na economia local. Acho que deveriam ser olhados de uma forma diferenciada, pelos nossos políticos, isentando-os de algumas obrigações ambientais e fiscais, só pelo simples facto de se fixarem cá, nas nossas terras. Claro que, haverá sempre nichos de mercado para alguns produtos com valor acrescentado, que se produzem aqui no Touro, em estufas e campos.

## **Os nossos agricultores e produtores, terão sempre um papel importante, na economia local.**

**- E a alterações climáticas, como nos devemos proteger e prevenir?**

As alterações climáticas, cada vez trarão menos chuva e mais tempo com sol. Por isso se chove menos, cada vez vai ser mais necessário fazer reservatórios de água, de forma a minimizarmos os impactos da falta de chuva. Infelizmente o que nós vemos é que toda a gente, especialmente os nossos políticos, fala disto quando a seca aperta, mas esquecem-se logo que começa a chover. Se não fizermos nada, vamos estar cada vez mais desprotegidos. Se fizermos alguma coisa, estaremos mais protegidos e mais prevenidos para a falta de água, que vai ser uma constante.

**- Fala-se de compostagem e o Touro tem uma empresa que faz adubos orgânicos, uma compostagem em grande escala, em que os produtores pecuários que querem resolver os seus problemas podem caminhar no sentido certo. Quais as vantagens e adubar as terras com este material orgânico?**

Existem todas as vantagens em adubar com material orgânico. Diminui a adubação química, melhora a cadeia do prado ao prato, enquanto se dá escoamento aos efluentes das muitas explorações avícolas que existem no Touro. Além disso, é mais barato adubar com material orgânico, vulgarmente chamado de “estrupe”.

## ***Herança***

# “Uma mão na escada, outra no caldeiro”

*Fernanda Lages, 89 anos,  
4 filhos, 11 netos*

Durante anos, defronte do número 60 da rua Central – onde ainda hoje reside, funcionou a taberna dos pais de Fernanda Lages. Aos molhados, juntavam-se os secos: calçado, chapéus, sal e cereais.

O pai negociava com os agricultores, tinha uma carrinha de venda de animais que circulava pelas feiras. Eram os tempos em que as aves eram criadas em capoeiras, guardadas para os dias de festa, ou para melhorar a dieta quando surgia alguma maleita.

O escasso consumo de aves de então, a dificuldade para a economia doméstica de encontrar outras carnes, além do porco, tornam exequível a construção dos primeiros aviários.

Um deles surgiu no Touro, e, 1960, com 4 mil frangos e é considerado o primeiro aviário do Touro.

“Primeiro a casa, depois o aviário”, comenta Fernanda. Os 4 filhos “fizeram a instrução”, Fernanda cuidava da taberna e dos frangos, “mais trabalho a juntar à vida familiar”.

O pavilhão, construído à saída da aldeia, tinha apenas, comedores, bebedores e uma cama com aparas de madeira. A cada ciclo de 2 meses, o tempo que os frangos levavam a crescer, “era preciso limpar o aviário e deixá-lo vazio, a descansar”. Ao fim de algumas semanas, novos bandos de pintainhos para engordar.

Com 27 anos o quotidiano “era duro”. Das 6 da manhã ao meio-dia, depois pela tarde, até à noite. “Era preciso alimentar os frangos, vigiar o gás do aquecedor, estar atenta”.

Os frangos comiam “ração “de qualidade” fornecida pela Uniávila, a cooperativa fundada no Touro para dar dimensão ao negócio dos frangos e galinhas. A ração era distribuída para os comedores

a partir de um silo, ao qual Fernanda Lages subia por uma escada, de “caldeiro à cabeça”. Depois a descer, “era mais complicado”, explica.

“Uma mão na escada, outra no caldeiro”, lembra a octogenária. Naquele tempo “era nova, fazia tudo”. Incluindo, “pela noite alta”, ir pelo aviário “ver se estava tudo bem e desligar o gás”. Ou vigiar o aviário, “ver se alguém rondava”.

Os frangos reclamavam “alimentação sem restrições e água limpa em abundância”.

Uma “vida dura”, a que se juntou a viuvez. “Nunca tive medo”, exclama. Os frangos alimentavam o negócio, “uma carne mais acessível” em tempos duros e pagavam as contas da família. “Sustentei os meus filhos com os frangos”, desabafa.

Sentada na cozinha de casa, perfumada pelo cheiro das maçãs Bravo de Esmolfe que repousam no açafate, não esconde o sorriso. Nem apagou as memórias.

A taberna acabou em trespasse, os filhos acabaram por seguir o caminho da emigração, levados para a Suíça, o aviário “ficou a descansar, sem ocupação”.

Do Touro para a Suíça as viagens tornaram-se mais frequentes e por lá esteve a ajudar um dos filhos a “criar o neto”. Tempos diferentes, “passei muito, vi o meu netinho crescer e descansei”.

Do frango, não esconde a satisfação por duas receitas: “grelhado na brasa ou num bom arroz”.

# “Sou agricultora, granjeei as minhas terras”

**Maria Suzete, 92 anos, 8 filhos,  
24 netos e 12 bisnetos**

Maria Suzete andou “sete anos na escola e sabe rogar o nome”, conta, sentada no sofá de casa, onde recorda uma vida “na terra”, agarrada a uma agricultura de subsistência.

Casada com Sebastião, carpinteiro de ofício, “os nossos pais deram-nos uns bocaditos bons de terra, de resto não tínhamos nada”.

A terra foi generosa para o casal.

“Milho, centeio, feijão, tudo o necessário para comermos todo o ano”, reconhece.

“Batatas, carvalhos para as lenhas, tudo o que a terra dava, saíamos de noite e vínhamos de noite”.

Ao meio-dia, “comia-se o almoço que levava de casa” e voltava-se ao trabalho. “Nunca dormi a sesta”, desabafa.

O marido na loja, Suzete “sozinha na lavoura”. “Sou agricultora, granjeei as minhas terras”.

Empenhados em “dois contos, pediram outros cem ao Estado para construir” a habitação do casal.

A casa foi erguida “numas penedias, ajustada a pedreiros e como o granito era duro, foram precisos 15 dias a mais para rebentar a pedra”. Fez-se a habitação, por cima de enormes penedos, que ainda hoje se mostram.

Nas leiras a água ia do poço “que estava por baixo da casa”. Um furo a oito metros, que deu “água para a casa e para as belgas”. Encanada pelas vielas, ia juntar-se a uma charca que o casal fez nas belgas.

Às terras juntaram “umas cabras e uma vitela”. Crescida a vaca, foi preciso construir “uma carroça leve” para ajudar na lavoura. Ao Alto de Santa Bárbara, a carroça carregada de madeira e matos, “a vaca solta-se e pranta-se a correr”. Perdeu-se a carroça, Sebastião “construiu uma nova e uns arados”. Veio outra vaca, uma carroça mais resistente e mais trabalho.

O dinheiro da oficina de Sebastião permitiu iniciar a “criação de leitões” e nas terras, junto ao rio, Suzete plantou linho, “sementes de flor azul, que depois de crescidas eram precisas estender, secar e malhar para sair a casca”.

O linho, atado em pequenos molhos, ficava uma semana no rio, “com pedras por cima” e ia secar.

“Ao serão, depois de seco o linho nos canastros junto da igreja e malhado na eira”, faziam-se mantas e farrapos num pequeno tear. O linho “mais fino” servia para lençóis e toalhas”.

“Com a enxada semeiei, colhi, criei filhos e tão satisfeita a trabalhar”.

Ainda hoje, cuida de uma horta defronte da casa onde vive. “Todos os dias lá vou cuidar do cebolo e da couve troncha, dos pimentos e dos tomates”.

“Trabalhei muito, gozei muito”, reconhece. E tem uma certeza. “Nasci na terra, haverei de morrer cá”.

**“Com a enxada  
semeiei, colhi,  
criei filhos  
e tão satisfeita  
a trabalhar”.**





*Tear da memória*

# “Mãos ao ar e passo duas noites no posto”.

**João Morais, 6 filhos, 9 netos e 6 bisnetos**

A vida de João Morais teve 4 anos de tranquilidade. Depois foi “para as terras, ajudar os pais”.

Seguiu-se, aos 10 anos, o seminário. Depois foi para Lisboa, trabalhar como “empregado de reclusos” e nas bombas da antiga Sacor.

Feita a tropa, em Viseu e Lisboa, onde tirou a especialidade de radiotelegrafista, é colocado nos Rangers, em Lamego.

Por lá fica, “sete meses”, como encarregado das obras. Fez-se empregado nos escritórios do empreiteiro que estava a construir a Barragem do Vilar. “Apontava o cimento e o ferro que era gasto”.

Conhecida a esposa, o apelo da terra fá-lo regressar ao Touro, onde se torna “motorista de feirantes”. Compra um camião, “de sociedade com um amigo e faz vida de feiras”. Moimenta da Beira e Castro Daire; Pesqueira, Régua, Vila Real, Barrelas e Lamas de Ferreira de Aves.

A camionete ainda percorre as estradas de Montalegre, para comprar batata semente a três lavradores, “dias duros, dormia na neve, enrolado no encerado”.

A sociedade “desfaz-se” e, sem hesitar, “com dinheiro emprestado”, compra uma “Mercedes 1113 ao Esgueira” com a qual passa “um ano a transportar centeio e madeiras para um tanoeiro” de Lisboa.

No regresso, traz tijolo na camionete e volta a nova sociedade. Compra, em Viseu, “uma carrinha de 9 lugares, para levar pessoas, e fruta, para Lisboa e para França”. Passador de homens e de vidas, é surpreendido pela GNR no Sátão, junto a Samorim. “Mãos ao ar e passo duas noites no posto”. Libertado com a ajuda de um tio, “tive sorte”, reconhece, volta aos negócios.

Mantém as viagens de fruta e cebola para Lisboa, onde “abastece restaurantes” e compra “recheios

de casa”. Nas compras, encontra uma “mala de cânfora”, madeira valiosa que é vendida por “bom dinheiro” a um entendido que lhe explica os meandros do negócio de antiguidades. Tudo o que não conseguia vender na capital, negociava na Feira de Barrelas.

Com os negócios a correrem bem, adquire um camião para “transportar materiais de construção”, destinados aos aviários do Touro.

Em 1974, após a Revolução de Abril, é “nomeado” presidente da Junta de Freguesia de Touro. Mas a política não o seduz, em 1976 há eleições e surge na fundação da Avitouro, uma cooperativa criada em 1978, que junta 28 sócios com o intuito de construir um matadouro e gerir o negócio dos aviários em conjunto.

Já com 2 camiões para transportar aves e rações, os custos a subirem, “letras e empréstimos”, a Avitouro é liquidada, o matadouro demolido.

Mantém o negócio dos materiais de construção, a que junta uma serralharia para erguer os pavilhões dos aviários.

“Fazia a obra completa, da terraplanagem à construção”, recorda.

Negócios prósperos a que ainda junta os câmbios. Em terra de emigrantes troca em escudos as notas ganhas em França e Brasil.

“Criei seis filhos, saí-me bem, mas foi tudo com suor”, reconhece.

Hoje abrandou e apenas negocia em eucaliptos, compra e venda de madeira. E não larga o telefone.









Burel, a revista do Touro (magazine da Freguesia do Touro) é uma publicação de informação institucional, semestral, editada e produzido pela Junta de Freguesia do Touro.

Tem âmbito universal, ao servir de veículo de comunicação institucional da Freguesia. Por isso é dirigida pelo Presidente em funções, que tem consultadoria para cumprir com esses desígnios, no respeito pelo pluralismo democrático. E não renega, antes louva e elege, a geografia e as Terras do Demo como pertença.

Queremos dirigir-nos ao conjunto da população, que vive e trabalha na Freguesia, que a ela tem ligações ou por ela sente afinidade, dedicando atenção à informação local, tendo em conta as tradições, a diversidade e a evolução contínua da Freguesia. Progresso com tradição e origem. O conteúdo é definido com profissionalismo, rigor, espírito crítico e honestidade intelectual. O objetivo primacial é divulgar as informações pertinentes para o conhecimento da Freguesia, enquanto local de vivência e usufruto.

Tem edição semestral, sempre dedicada a um tema que integre as vivências da freguesia e que sirva para nos erigir numa identidade comum, a das Gentes do Touro, terra de Boa Sorte, e tem por lema “Terra fértil, gado e caça”, no feliz desígnio do Cônego Fonseca da Gama. Não renegamos quem somos, nem recusamos futuro que não possamos alcançar. Por isso se destina a todos os Tourenses, os que vivem na Freguesia e os da diáspora, os que por cá passam e os que por cá ficam. E os que cá voltam.

**“As terras leves e de alqueive estão destinadas à pragana: as fundas, humosas e bem limadas destinam-se à cultura do milho, da batata, do feijão, para hortas e linhais (...) é terra fértil porque ocupa todo o Vale do Côvo, desde a sua descida da Serra, por onde os gados se podem estender à vontade”.**

CÓNEGO FONSECA DA GAMA

**Adomingueiros**  
**Avesseira**  
**Cerdeira**  
**Lage Gorda**  
**Póvoa**  
**Touro**  
**Viduinho**

---

JUNTA DE FREGUESIA DE TOURO  
R. Cónego Alfredo Ferreira Morais Martins  
TOURO

E.: [freguesiadotouro@hotmail.com](mailto:freguesiadotouro@hotmail.com)  
T.: 232 602 304