

Escola Básica Deu-La-Deu Martins

**Património Cultural
Imaterial de Monção**

**Disciplina de Comunicação
7°F**

Ano Letivo: 2024/2025

Somos alunos do 7ºF e fizemos, no âmbito da disciplina de Comunicação e do Projeto Cultural do Agrupamento de Escolas de Monção, uma pesquisa e recolha de informações sobre o Património Cultural Imaterial de Monção: lendas, tradições, gastronomia, música, danças populares, jogos tradicionais...

Este trabalho também contém entrevistas que realizámos a algumas pessoas que contribuíram com os seus conhecimentos para o enriquecimento do nosso trabalho.

Aproveitamos para agradecer o seu precioso contributo.

Festa da Nossa Senhora das Dores

A festa de Nossa Senhora das Dores é uma celebração católica que honra a Virgem Maria em seu papel de “Mater Dolorosa”, lembrando as sete dores que ela sofreu ao longo de sua vida, sobretudo durante a Paixão de Cristo.

A “Festa em Honra à Virgem das Dores”, uma das romarias mais castiças e genuínas do Alto Minho, decorre no mês de agosto, com a promessa de seis dias de veneração à imagem de Nossa Senhora e diversos momentos de animação com acentuada componente tradicional, etnográfica e festiva.

Os momentos mais fortes, que reúnem milhares de pessoas nas ruas e varandas do centro histórico, são a Procissão Solene em honra à Virgem das Dores, no domingo, principal dia das festividades, e a Procissão Solene em Honra do Emigrante, na segunda-feira, último dia de festa.

Destaque, ainda, para a saudação mútua e despedida das bandas, após a procissão de domingo, onde os elementos da comissão de festas são aplaudidos, pela população local, ao som da música filarmónica das duas bandas locais.

Nos restantes dias, o programa reserva atuações de grupos de bombos, zabumbas, tocadores de concertina, cantadores ao desafio, cavaquinhos, ranchos folclóricos e bandas filarmónicas. As orquestras galegas também marcam presença. A animação, com milhares de pessoas nas ruas, está garantida.

Este ano , a Festa em honra à Virgem das Dores irá realizar-se do dia 14 a 18 de agosto.



Festa de Nossa Senhora da Rosa

A “Festa em Honra de Nossa Senhora da Rosa”, uma das festividades mais acarinhadas pela comunidade monçanense, realiza-se, habitualmente, no segundo fim de semana de maio, com um programa preparado pela respetiva comissão de jovens e preenchido por diversas atividades religiosas e culturais.



A Festa em Honra de Nossa Senhora da Rosa realiza-se este fim de semana, 13 e 14 de maio, com um programa preparado por uma comissão de jovens com apoio da paróquia local. Sendo uma das festividades mais acarinhadas pela comunidade monçanense, engloba diversas atividades religiosas e culturais. Assim, no sábado à noite, a partir das 21h00, celebra-se a missa solene na Igreja da Misericórdia, seguida de procissão de velas pelas principais artérias da vila com a imagem de Nossa Senhora da Rosa a ser transportada por jovens. Um momento muito participado pela população local. A partir das 24h00, inicia-se a ornamentação das ruas do centro histórico pelos respetivos moradores.

A tarefa prolonga-se até de madrugada, aliando-se o trabalho dos residentes ao convívio e comentários de quem passa.

Há sempre um elogio ou um café trazido por uma mão amiga. De manhã, as ruas “acordam” enfeitadas com pétalas, funcho, borras de café e serrim de várias cores com criativos desenhos geométricos e diversos motivos religiosos.

. Até ao início da tarde, são milhares as pessoas que visionam os tapetes floridos. A partir das 16h30, realiza-se a missa solene na Igreja Matriz seguida da bênção, distribuição de rosas e procissão pelo centro histórico.

Festa





Arthur Reis e Victor Santana

As Lendas de Monção

As feiticeiras de Castro reúnem-se à noite no Monte do Castro para realizar as suas travessuras, perturbando aqueles que passam por lá. Elas preferem a escuridão para fazer mal aos viajantes, especialmente nas proximidades de um cruzamento temido, onde acontecem eventos inexplicáveis. Um pedreiro que trabalhava à noite na Quinta do Pinho foi atormentado pelas vozes misteriosas das feiticeiras, mas conseguiu escapar com vida. Já o Caetano, um jornaleiro, foi capturado pelas feiticeiras enquanto voltava do trabalho, sendo deixado numa corte de gado, onde passou a noite em pânico. Quando encontrado na manhã seguinte, ficou mudo de medo.

O Tavares, após ser atacado pelas feiticeiras, foi levado até ao topo de um penedo em Boca, onde foi deixado maltratado e precisou de ajuda para descer. Esse cruzamento e o Monte do Castro são evitados pelos moradores, especialmente à noite, devido ao medo das ações das feiticeiras.

As Feiticeiras de Castro



Vídeo sobre esta Lenda

O Carvoeiro

O carvoeiro Zé Preto, conhecido por levar carvão para a vila de Monção, era frequentemente alvo de brincadeiras de mau gosto por parte dos moradores, que o viam como ingênuo. Um dia, ao passar pela Valinha, um homem fez uma piada, pedindo um "quilo de moscas". Zé Preto, sem hesitar, parou e começou a apanhar as moscas do burro, entregando-as ao homem como pedido. Porém, o homem recusou a encomenda, dizendo que as "moscas" não eram realmente moscas, mas "moscos", enganando o carvoeiro.

Quando o Natal se aproximou, o homem da Valinha, pensando que ainda poderia fazer piadas com Zé Preto, pediu-lhe um quartilho de mel.

Preto, então, decidiu vingar-se e colocou um pouco de bosta de cão no fundo do frasco de mel antes de entregá-lo. Quando o homem abriu o frasco, percebeu o cheiro estranho e questionou Zé Preto, que o provocou com a frase: "Então vossemecê 'estremava' os 'moscos' das moscas e não 'estrema' o mel?" O homem, envergonhado, não ousou mais brincar com o carvoeiro e aprendeu a lição.

Zé



Documentário

O Penedo da Toca e a Pedra Sobreposta

O Penedo da Toca e a Pedra Sobreposta são dois penedos com histórias misteriosas que intrigam os moradores locais. Em Pias, acredita-se que o Penedo da Toca foi transportado por Nossa Senhora, que, após colocá-lo no seu lugar, deixou uma marca de suas mãos na pedra. Ela teria transportado o penedo com tanta facilidade que ainda teve tempo de fiar sete maçarocas de linho.

Em Sago, a história da Pedra Sobreposta é ligada ao dilúvio, quando Deus, para castigar os pecados dos homens, fez chover torrencialmente, levando tudo pela água. Durante o dilúvio, um grande penedo foi arrastado pelas águas e ficou empilhado sobre outro, formando a Pedra Sobreposta, que permanece lá como um lembrete do poder de Deus



[Vídeo sobre esta Lenda](#)

Beatriz Conde e Beatriz Rodrigues

Lenda de Monção

Monção é uma terra que tem várias lendas como a lenda de Deu-la-Deu Martins.

Deu-la-deu Martins é uma personagem lendária e tornou-se a principal figura de Monção. A lenda conta que ela é esposa do capitão-mor de Monção, Vasco Gomes de Abreu.

A história diz que ela enganou os castelhanos e salvou os habitantes de Monção durante o período das guerras fernandinas, nesse período reinava o rei D. Fernando. Isto aconteceu no século XIV , Castela cercou monção que já estava a ficar sem alimento.

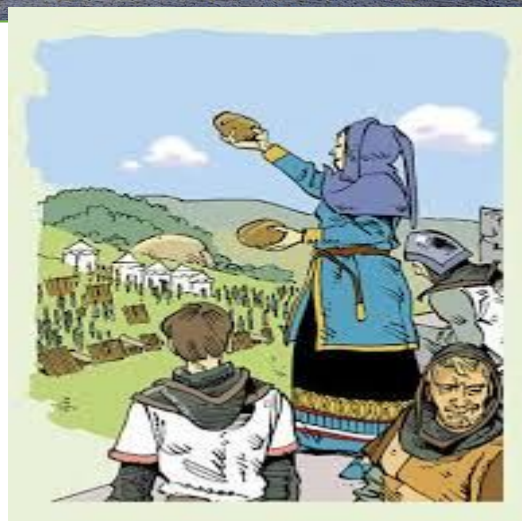
E aí ela surgiu e deu a ideia de fazerem pão com a farinha restante e atirarem contra os castelhanos.

Atirou-os gritando: “A vós, que não podendo conquistar-nos pela força das armas, nos haveis querido matar pela fome, nós, mais humanos e porque, graças a Deus, nós achamos bem providos, vendo que não estais fartos, vos enviamos esse socorro e vos daremos mais, se pedirdes!”

Dito isto os castelhanos pensaram que havia muita resistência nas muralhas e voltaram para Castela.

E assim Deu-la-Deu Martins salvou Monção e ficou para sempre ligada à história de Monção.

O brasão Deu-la-Deu Martins pode ver-se desde 1869, no centro da base da estátua rodeada por um chafariz. [Lenda](#)



A pesca da lampreia

Em Monção, a pesca da lampreia é uma tradição muito antiga.

Hoje em dia há vários pratos à base de lampreia na região do Minho, como a lampreia à moda de Monção.

O Rali à Lampreia é um evento que combina provas de perícia automóvel com a gastronomia monçanense .

As pesqueiras do Rio Minho são muros de pedra construídos a partir das margens deste, são também um legado histórico de construções populares que testemunham a destreza, o engenho e a arte da pesca fluvial artesanal.

Uma atividade com centenas de seguidores que ajudam a preservar a arte da pesca milenar.

As primeiras referências escritas às pesqueiras do Rio Minho datam do século XI.



A confeção da lampreia

A forma tradicional de confecionar lampreia, em Monção é a lampreia à moda de Monção, mas também há opções mais contemporâneas.

A lampreia à moda de Monção é um prato de excelência, dos mais característicos da gastronomia monçanense.

Faz-se um refogado com duas cebolas picadas, dois decilitros de azeite, uma colher de sopa de banha e 100g de presunto picado. Quando a cebola estiver bem alourada juntam-se-lhe os bocados de lampreia, sal, pimenta e cravos de cabecinha a gosto. Deixa-se estufar acrescenta-se um pouco de água quente e deita-se o arroz (400g para quatro pessoas). Quando o arroz estiver a ficar cozido, introduzem-se de novo os bocados de lampreia, junta-se-lhe o sangue, vinho e vinagre onde esteve a marinar a polvilha-se com salsa picada. Esta última operação deve durar apenas o tempo suficiente para aquecer a lampreia.



O Rali à Lampreia realiza-se todos os anos, na vila de Monção, sendo um dos eventos mais icónicos do município e também do país, graças às suas impressionantes provas de perícia automóvel.

Este ano, o Rali à Lampreia realizou-se a 22 e 23 de fevereiro, sendo a 46^a edição.

A 1^a edição do Rali à Lampreia realizou-se no ano de 1967.

O prato típico “Lampreia do Rio Minho” é servido nos restaurantes do concelho, nesta altura.



[Rali](#)

Diana Fernandes e Jonathan Ferreira

Roscas e Papudos de Monção



As famosas e deliciosas **roscas de Monção** são receitas que passaram de geração em geração ao longo dos anos e têm vindo a ser também fruto da criatividade das experienciadas rosqueiras. São receitas simples, mas que detêm o seu segredo na confeção, sendo cozidas no tradicional forno de lenha.

Atualmente existem poucas rosqueiras, mas é importante que estes doces típicos continuem a existir e a fazer as delícias de muitos. A Junta de

Freguesia tem sido incansável na defesa e preservação deste doce, homenageando as rosqueiras da freguesia, promovendo a valorização deste produto tradicional, atraindo jovens empreendedores a comercializar e a desenvolver o produto.



A preparação das roscas e papudos acompanha o andar do tempo, passando de geração em geração. A massa é feita com farinha triga e água, à qual se junta manteiga, açafrão, fermento, sal e açúcar, ficando a levedar durante duas a três horas. No passo seguinte, as mãos experientes das doceiras moldam as roscas e os papudos, sendo colocados em tabuleiros polvilhados de farinha triga, para não “apegar”.

Vai ao forne de lenha, com a porta sempre aberta, até alourar. No final, levam cobertura de açúcar refinado.







O Folclore de Monção



Monção é um lugar onde acontecem eventos que promovem as tradições.

As vestimentas do Folclore são uma das riquezas culturais.

Nos meses quentes, entre maio e agosto, realizam-se vários festivais de folclore nas freguesias que têm grupos folclóricos. Esses festivais são momentos em que as pessoas convivem entre si e se demonstra a cultura nacional e internacional.



No início de Agosto, o Grupo Folclórico da Casa do Povo de Barbeita organiza uma semana de festivais de Folclore, o "Folk Monção- o Mundo a Dançar" em que participam grupos estrangeiros, que atuam no parque das Caldas, na ponte do Mouro e nos vários concelhos do distrito de Viana do Castelo e em Salvaterra do Minho.

O grupo folclórico de Pinheiros foi fundado a 9 de agosto de 1986, representando a freguesia numa das festas típicas da Região- a festa do Linho.

Envergava o típico e colorido traje Vianense, que mais tarde foi substituído pelo traje característico da terra que o viu nascer. Este, embora mais sombrio e de cores mais tristes, é o fruto de uma recolha oral e também uma réplica dos trajes antepassados, representando assim, na sua maioria, a actividade a que se dedicava o seu povo: faina agrícola. O traje inclui também trajes de feira, domingo e o belíssimo traje de noivos.

O Grupo Folclórico de Pinheiros tem no seu palmarés várias actuações pelo país e também pelo Estrangeiro, nomeadamente França, Espanha e Suíça, assim como também nos nossos Arquipélagos da Madeira e dos Açores.



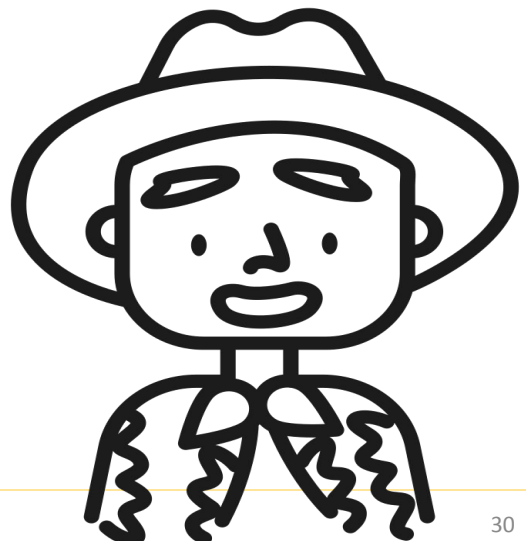
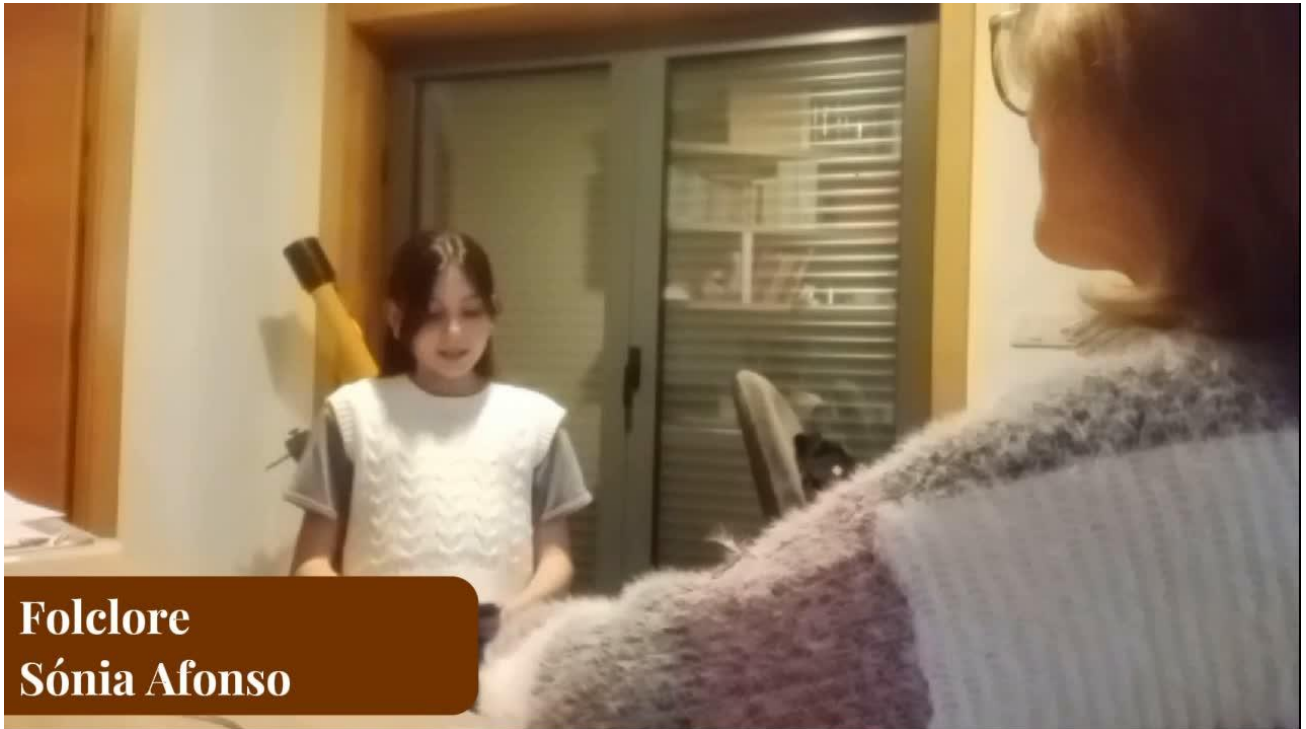


O Grupo fez uma recolha das danças típicas e cantares dos seus antepassados. Essas danças eram a manifestação da alegria, da folia e vivacidade que caracterizava os serões, as festas e também abrilhantavam as lidas agrícolas (Malhadas, Lavradas, Trabalhos do Linho, etc.). São, por isso, na sua maioria, músicas alegres, saltadas e com uma coreografia trabalhada....



ENTREVISTA

Nós entrevistamos a enfermeira Sónia Afonso, que frequentou o rancho folclórico de Pinheiros





VINDIMAS





Monção é uma terra de vinho, sendo “Berço do Alvarinho” e produtor de excelentes vinhos tintos. A vindima é uma atividade fortemente enraizada no concelho, não havendo um monçanense que, pelo menos uma vez na vida, não tenha vivenciado esta experiência.

Esta atividade, acontece em setembro, é uma fonte de rendimentos para muitas famílias monçanenses que, com esforço e prazer, conciliam a sua atividade profissional com a plantação de vinho.

Neste período, muita gente tira férias para participar nas vindimas. Com várias empresas dedicadas à comercialização de vinho, através de rótulo próprio, o cluster vinícola é essencial na economia local. Todos os anos, realiza-se a Feira do Alvarinho, na sede do concelho, e a Feira do Vinho Tinto, em Tangil. Todos os dias, o contacto com o Vinho Alvarinho pode ser feito no Museu do Alvarinho.



O pão de milho da Maria



Ingredientes:

- farinha
- mistura(farinha centeio)
- fermento-água
- sal



Modo de preparação:

Na masseira, junta-se a farinha com a mistura , adiciona-se a água e amassa-se tudo. durante 2 horas deixa-se repousar até abrir.

Logo de seguida, fazem-se pequenas porções e no forno a lenha pré aquecido coloca-se o pão a cozer. de seguida com a pá retira-se o pão e está pronto para se comer.

Na minha família (Diana Fernandes), já é habitual fazerem pão caseiro, mas a minha avó manteve a tradição desde que pouco a pouco todos desistiram porque dava muito trabalho, a verdade é certa, nunca vi uma avó que tem multifunções, parece única, ela quando faz pão partilha-o com a família! Ela tem um coração tão bom!

Mesmo que dê assim tanto trabalho, ela continua a fazê-lo, porque ela gosta e não quer que a tradição acabe! Ela já ensinou à minha mãe, mas acho que o sabor do pão da minha avó é muito melhor do que o dela! Quando a minha avó faz o pão e não fica igual ela já fica toda atrapalhada, mas no final fica bom igual!

Acreditem que ela tem a receita escrita num caderno, mas quando está a fazer o pão não precisa dele, isso é incrível!

ENTREVISTA



Fotos
Fotos





A desfolhada



A desfolhada é um trabalho agrícola onde se retira a espiga do milho.

Antigamente, quando alguém encontrava uma espiga rei (espigas vermelhas), gritava MILHO REI, e ia abraçar todos os trabalhadores e no final podia beijar a namorada/o.

À medida que se retira a espiga, fazem-se montes delas e colocam-se em cestos, que quando estão cheios são despejados no espigueiro.

Depois das desfolhadas, as espigas eram malhadas para a desfolhar os grão e o carolo (aparte branca do interior da espiga). O grão do milho era passado pela criva e posto na eira a secar. Depois de seco, era limpo e podia ser utilizado para voltar a semear espigas, dar às galinhas e para fazer farinha.

Curiosidades

No final da desfolhada, os donos de casa convidam o resto das pessoas que foram trabalhar para lanchar.

Normalmente, nesse dia dão para comer broa, bacalhau, panados e etc..

E claro, os mais velhos bebem vinho.

[Desfolhada](#)

Imagens



Diana Fernandes e Inês Rodrigues

Abedim

A Trilha da Carvalheira

O Trilho da Carvalheira de Abedim é um percurso de âmbito ecológico e paisagístico, inserido numa zona com muitas árvores, constituída maioritariamente por carvalhos. Percorre uma distância de 7 km e tem uma duração aproximada de 3h00.



O bispo de Tui, Dom Pedro I, sagrou a igreja de São Martinho, em 1204.

- Em 1268, recebeu foral das mãos de Dom Afonso III. Mais tarde, extinto o julgado, o povo desapareceu totalmente, caindo em ruínas. Já no início do século XVIII, o pároco da freguesia de Abedim usou as pedras das ruínas para restaurar a igreja paroquial. Atualmente, desta importante fortificação resta apenas o local.

ENTREVISTA

Decidimos entrevistar o Presidente da Junta de Abedim, o Sr. José Rodrigues, e a D. Susana.

Questões:

- Quais são as principais tradições culturais que a comunidade de Abedim celebra anualmente?
- Existem danças ou músicas tradicionais específicas que são populares em Abedim?
- Como foram as tradições de Abedim transmitidas de geração em geração?
- Há alguma lenda ou história popular que seja especialmente significativa para os habitantes de Abedim?
- Qual é a festa ou celebração mais importante em Abedim?



Entrevista 1



Entrevista 2



Presidente da Junta (José Rodrigues)



PIAS

A festa de São Tiago, é realizada a 21 de julho prolongando-se até ao dia 25 do mesmo, em homenagem a São Tiago, o padroeiro de Pias.

Festas de S. Tiago Pias *20,24,25 e 26 Julho 2024*

Dia 20

09,00h Entrada do Grupo de BOMBOS DE PIAS
que irão percorrer os lugares da freguesia.

15,00h Inauguração do Bar de S. Tiago

Dia 24

06,00h Alvorada

09,00h Musica gravada (Rádio voz do Gadanha)

15,00h Abertura do Bar de S. Tiago

19,00h Sorteio das rifas de S. Tiago

22,00h Atuação do Grupo **KALHAMBEKE**



Dia 25

09,00h Musica gravada (Rádio voz do Gadanha)

11,00h Missa e procissão em honra
do Padroeiro S. Tiago

15,00h Abertura do Bar de S. Tiago

18,30h Atuação do Grupo de Bombos
de Mazedo

Dia 26

09,00h Musica gravada (R. voz do Gadanha)

17,00h Abertura do Bar de S. Tiago

22,00h Atuação do Grupo **PARALELOS**



00,30h Encerramento das festividades com a atuação do **DJ ALEX PEDREIRA**





Para além das celebrações religiosas, o programa promete sempre bastante animação, concertos e música portuguesa..

PINHEIROS

O Palácio da Brejoeira é uma impressionante construção neoclássica situada em Monção, no norte de Portugal. Construído no início do século XIX, é uma das joias arquitetónicas do Alto Minho, destacando-se não só pelo seu estilo elegante, mas também pelos vastos jardins e vinhas que o rodeiam.



A origem do Palácio da Brejoeira deu-se no início do século XIX, quando Luís Pereira Velho de Moscoso, um fidalgo abastado da região de Monção, decidiu construir uma residência senhorial à altura da sua posição.



Em 1937 o Palácio foi mais uma vez vendido, sendo adquirido pelo Comendador Francisco de Oliveira Paes para o oferecer a sua filha Maria Hermínia Silva d'Oliveira Paes, nascida em 1918. Foi esta quem reestruturou a propriedade e procedeu à plantação e comercialização do prestigiado vinho da casta Alvarinho, “PALÁCIO DA BREJOEIRA”.



Vinhos e produção

O Palácio da Brejoeira é famoso não apenas pela sua imponência arquitetónica, mas também pelo vinho Alvarinho, produzido na quinta da propriedade. Desde o século XX, a exploração agrícola da quinta tem estado fortemente associada a este vinho, um dos mais prestigiados da região dos Vinhos Verdes.



Garrafa de Alvarinho do Palácio

Freguesia de Lara

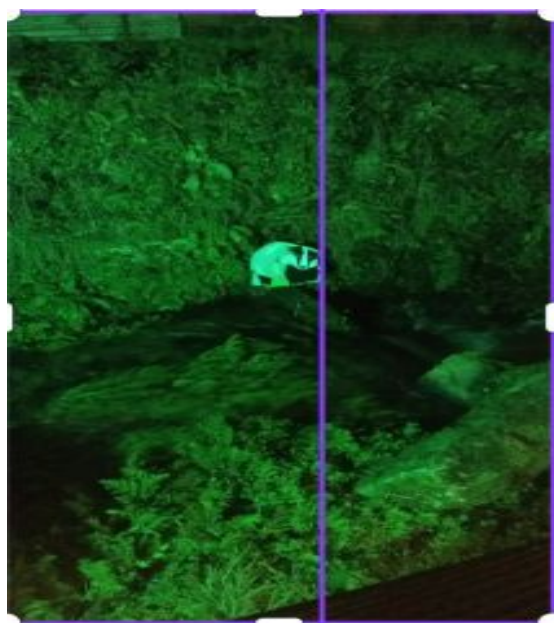


A magia do Natal chegou à Cascata do Fojo onde os sonhos se tornam realidade.

Este ano, pela primeira vez, na freguesia de Lara, realizou-se o evento nos Passadiços da Cascata do Fojo, inaugurados em 13 de Janeiro de 2024 onde as luzes natalinas criaram um espetáculo de luz e cor , num dos locais mais belos do nosso conselho de Monção, numa extensão de 500 metros.



A Cascata Do Fojo é uma das cascatas mais lindas. Neste Natal a freguesia de Lara realizou este evento, tendo uma Cascata iluminada com uma luz brilhante



Em algumas partes do percurso, há umas figuras feitas em madeira com vários tipos de formas, estas figuras foram feitas, desenhadas, pintadas por crianças dos 6 aos 11 anos que frequentam as oficinas da PAC, e por um aluno do ensino especial, com 17 anos.



Na entrada da Cascata do Fojo, encontra-se uma placa para tirar fotos.



Na parede de um moinho por onde se passa, há uma estrela grande iluminada.



A meio do percurso da cascata, encontra-se bambu, uma cana famosa.

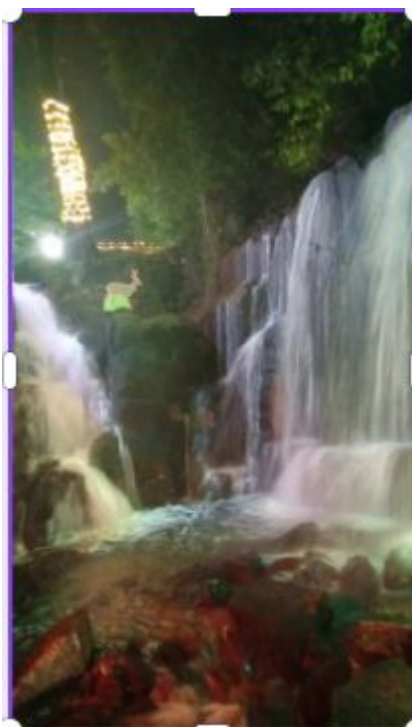
No percurso da cascata, há 6 moinhos, alguns deles estão sem parede e sem teto...

E há também um outro moinho do lado de fora que está à beira de um tanque e dentro desse moinho, há um presépio feito com várias figuras.

Foto de um dos moinhos por dentro



No moinho que está à beira do tanque, há um presépio com figuras muito bonitas e criativas.



Na parte final do percurso, encontra-se água a cair, por isso é que se dá o nome cascata do fojo.

Cascata do Fojo

Mapas



Alguns monumentos



Festa tradicional de Lara

Para além do Natal, há outras festividades em Lara: a festa em honra ao Santo António, Corpo de Deus e a de Santa Eulália.



Festa de S. António em Lara

PIAS



Feira da Foda

Feira da Foda



A Feira da Foda é um evento que ocorre nos dias 28, 29 e 30 de março, em Pias, Monção é visitada pelas suas especialidades regionais, como o cordeiro no forno a lenha, mesmo tendo um nome sugestivo, a feira apresenta tasquinhas, artesanato e música popular.

Cordeiro à moda de Monção



O Cordeiro à moda de Monção é um prato tradicional da Páscoa. Em período de Páscoa, a população de Monção envolve-se nas diferentes iniciativas religiosas e festeja, no seio familiar ou com os amigos, a essência desta época dedicada à morte e ressurreição de Jesus Cristo.

Veja a receita de Cordeiro à moda de Monção:

- **600 g Cordeiro**
- **200 g Arroz**
- **1 Folha de louro**
- **1 Cebola**
- **Pimentão doce (colorau) q.b.**
- **Açafrão q.b.**
- **Vinagre tinto q.b.**
- **Pimenta branca q.b.**
- **Alho q.b.**

Cozido dos Anhões

O cozido é um prato tradicional da culinária portuguesa, com variantes amplamente consumidas em diversas regiões de Portugal, no Brasil e em outros Países lusófonos. Caracteriza-se por ser um prato composto por hortaliças, carnes e enchidos, que são cozidos juntos, criando uma combinação de sabores robustos e nutritivos.



Rancho: Moleirinhos do Gadanha



Este grupo folclórico é uma associação de natureza etnográfica que preserva e revela usos, costumes, cantares e danças tradicionais de Monção e Alto Minho. É constituído por 45 elementos. Há mais de trinta anos que o rancho defende e promove a cultura popular, uma forma de sentir e estar que tem passado de geração em geração.

FESTA DE SANTA MARINHA



A festa de Santa Marinha é realizada no final de julho, em Troporiz, é uma das festas mais tradicionais e populares da região. Organiza aspetos religiosos, como procissões e missas , com animadas celebrações que incluem performances musicais ao vivo, gastronomia local e atividades recreativas.

**Tânia da Silva, Camila Rodrigues e
Francisca Vilar**

A Coca

A origem profunda desta tradição está na mitologia da coca, um monstro que vive nas águas do mar ou dos rios, e que em Monção, foi cristianizada com a figura de São Jorge, o matador de dragão. Há referências à Festa da Coca desde o século XVI.



“A tal Coca é um monstro de arcos, cobertos de lona, e rodas por baixo, sobre as quais marcha e contra marcha. Tem asas, pontas, e uma grande cauda retorcida. A boca é de molas, e, para que se abra e feche, atam-lhe uma corda porque puxam atrás os homens que fazem andar o dragão para meter medo ao cavalo”.



Celebração

Anualmente, durante os festejos do Corpo de Deus, celebra-se em Monção o épico combate travado entre S. Jorge e o Dragão, aqui designado como Coca. Na mítica história, a Coca procura escapar à perseguição que lhe é movida pelo heroico S. Jorge. Este, acaba por vencer o Dragão a golpes de lança e espada. Inicialmente, começa por arrancar à Coca os seus brincos, que detêm a sua força anímica e fonte de poder. No final da contenda, esta figura diabólica é vencida, quando o S. Jorge a consegue ferir mortalmente, introduzindo-lhe a lança ou a espada na garganta.

Segundo a lenda, quando o cavaleiro ganha o torneio, ao cortar uma das suas orelhas com brinco e a língua, o ano agrícola será fértil; quando é a Coca que vence, assustando o cavalo, o ano agrícola será mau e haverá fome.



Esta é uma de muitas tradições populares que representam a supremacia do Bem sobre o Mal, tendo neste caso contornos particulares, por se encontrar intimamente ligada à temática da luta pela soberania e afirmação nacional de Portugal e à guerra da independência, bem presente no imaginário desta terra raiana – Monção.

O culto a S. Jorge tem a sua origem ancestral na tradição Síria, na qual é dado como um valente soldado na Palestina que foi feito mártir por ter revelado a sua fé cristã.



[Festa da Coca](#)

A uva Alvarinho

A festa do Alvarinho teve origem numa uva chamada alvarinho é uma casta branca da espécie da *Vitis vinifera*. É a mais nobre das castas brancas do nordeste ibérico e produz um vinho de elevadíssima qualidade. Atualmente é plantada em diversas regiões de Portugal e do Mundo, mas é na sub-região de Monção e Melgaço que se revela e atinge o máximo das suas potencialidades.



É uma das variedades portuguesas mais admiráveis, originária do noroeste peninsular.

Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controlo do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. Historicamente, foi uma das primeiras variedades portuguesas a ser engarrafada em estreme, responsável pelo sucesso dos vinhos da sub-região de Monção e Melgaço. O Alvarinho proporciona vinhos com elevado potencial alcoólico, perfumados e delicados, com notas aromáticas díspares de pêssigo, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, conseguindo viver em perfeita saúde até completar, pelo menos, dez anos de idade.



A Feira do Alvarinho

A Feira do Alvarinho de Monção surgiu em 1997 e desde aí tem-se realizado todos os anos.

Se há evento ao qual um(a) amante de vinho Alvarinho, Gastronomia, Música, Sustentabilidade e “Joie de vivre” não pode faltar, é a Feira do Alvarinho de Monção! A Maior Wine Party de Portugal. Este ano ,mais uma vez irá realizar-se no incrível cenário natural do Parque das Caldas e receberá a 28ª edição deste evento gratuito e único em Portugal. Uma celebração ímpar que deixa marca.

Este evento enogastronómico de renome nacional irá decorrer de 3 a 6 de julho de 2025.

Nesta celebração ímpar que deixa marca, vão estar presentes Rui Veloso, um dos ícones da música portuguesa, que atuará na noite de quinta--feira, 3 de julho, às 21h30 e Daniela Mercury, estrela internacional da música brasileira, que subirá ao palco no domingo, 6 de julho, também às 21h30.

[Feira do Alvarinho](#)



Alguns vinhos comercializados na Feira do Alvarinho



Rancho folclórico de Moreira

Ao longo do verão, o concelho de Monção é palco de diversas manifestações culturais e etnográficas, sobressaindo os festivais de folclore que, neste período, animam as nossas freguesias. O ciclo festivo, iniciado em maio, em Longos Vales, termina em setembro, em Moreira.

O Grupo Folclórico de Moreira preserva e divulga as tradições culturais da região, como danças, músicas e trajes típicos. Composto por dançarinos, músicos e cantores, o grupo participa de festivais e eventos, promovendo o folclore português e mantendo viva a cultura local.



Rancho de Moreira

**Daniela Antunes, Gabriela Carvalho e Louna
Gras**

Feira do Linho em Moreira

A “Festa do Linho do Vale do Gadanha” é um evento tradicional com mais de 35 anos, celebrado no Terreiro de Santa Luzia, em Moreira. A festa inclui um desfile das freguesias, com concertinas e cantares típicos, além de demonstrações ao vivo das várias etapas do tratamento do linho. O evento promove a convivência local e contribui para a revitalização da tecelagem do linho, uma tradição secular da região. No salão paroquial, há uma exposição de artigos produzidos em edições anteriores, como toalhas, guardanapos e sacos de pão, além de instrumentos usados no processo de tecelagem.



Sons do Gadanha

O meu avô(do Simão) falou-me um pouco da sua experiência neste grupo de música tradicional.

Ele entrou para um grupo musical no mesmo ano em que foi criado, em 2012.

De início só cantava e depois foi aprendendo a tocar com o tempo. Depois de vários membros do grupo saírem incluindo o meu avô, criaram um novo grupo os “Sons do Gadanha”.

Já participaram e atuaram na maior feira do país em Lagoa, no Algarve. Em 2023, foram à RTP1 participar no programa “Estrelas ao sábado “ e ficaram em primeiro lugar, na primeira eliminatória, e em segundo, na segunda eliminatória. Em setembro de 2025, vão novamente atuar numa das maiores festas do país, no Algarve.



Atuação "Sons do Gadanha"

Luiz Neves e Simão Resende

Escola Básica Deu-La-Deu Martins

Ao realizar este trabalho, aprendemos que as tradições são fundamentais para preservar a identidade cultural de um povo e que elas fortalecem os laços entre gerações.

Comunicação