

CELORICO DA BEIRA – TOURISME

Celorico da Beira s'encadre dans la région Centrale du Portugal qui embrasse les concepts de marque régionale "Serra da Estrela", en particulier, le tourisme, la neige et la nature. Celorico a encore d'autres marques plus endogènes, reconnues au niveau national et international, comme c'est le cas du "fromage Serra da Estrela".

En ce qui concerne le tourisme, Celorico da Beira est dotée d'un château dont la fonction nous fait retourner aux siècles XII/XIII, et est classé typologiquement comme étant roman-gothique. La tour possède aujourd'hui, divers espaces pour promouvoir l'histoire et la culture du passé et du présent à Celorico da Beira.



L'étage inférieur fonctionne comme salle de projection. À l'entrée de la tour il existe un poste d'information, avec un accès à des matériaux informatifs sur le château et le patrimoine historique, architectural, archéologique, culturel et ethnographique de la ville et de la municipalité de Celorico da Beira. Encore à cet endroit, sont exposés les actifs archéologiques trouvés lors des sondages archéologiques effectués au château.

Sur la partie supérieure de la tour il existe un espace multimédia constitué par un espace de recherche et d'études du local. Avec un accès internet et des archives de livres anciens

contenant quelques registres importants de la ville et du Portugal. Ce dernier aboutit à une zone jointe aux remparts, où se trouve le mirador virtuel qui, au travers des nouvelles technologies permet de recréer l'histoire des principaux événements du château, bien comme ses légendes.



Un peu plus au centre historique se trouve le "Solar du fromage" qui existe depuis le XVIIIème siècle et qui a déjà eu

des fonctions politiques administratives quand auparavant il servait de mairie. Actuellement et depuis 1998 il a d'autres fonctions: promouvoir le fromage "Serra da Estrela". Cet édifice possède une salle muséologique qui représente la cuisine typique où se fabriquait le fromage. Les visiteurs peuvent acheter ou tout simplement faire une dégustation des fromages et des produits régionaux, avec la garantie de qualité. Le fromage "Serra da Estrela" est l'Ex-Libris des fromages nationaux. Apprécié au niveau national et international, ce fromage est produit dans la région délimitée du fromage Serra da Estrela dont Celorico est sa capitale du fait d'avoir plusieurs producteurs de ce fromage.

Du fait que Celorico da Beira se trouve dans une région intérieure et principalement rurale, il a été nécessaire de faire le portrait de la ruralité des gens du travail de Celorico da Beira, qui ont fait de l'agriculture et du pastoralisme le principal mode de vie. C'est ainsi qu'est né le Musée de l'Agriculteur et du Fromage, dans une ancienne ferme agricole qui a été récupérée avec l'objectif de transmettre avec une totale véracité la réalité de cette municipalité. Conscients des responsabilités et devoirs dans un champ primordial comme est celui de l'environnement, le Musée de l'Agriculteur et du fromage a débuté en 2003 un ensemble d'activités orientées



essentiellement vers la population scolaire en dynamisant les valeurs et comportements qui aboutissent à une nouvelle attitude d' "Homme" devant la nature, donnant priorité à la gestion correcte des ressources de l'environnement. Aujourd'hui le Musée réunit une collection représentative de l'Agriculture et du Pâturage de Celorico.

Le complexe de ce musée est constitué de 4 espaces distincts mais complémentaires:

- rez-de-chaussée avec une cave et une salle pour rangements
- le 1er étage avec une salle d'expositions, un cabinet et la réception et des rangements
- un porche qui enveloppe l'édifice du musée où sont exposés les instruments agricoles
- un auditorium, un bar, un poste de ventes et une bibliothèque.

Les objectifs de ce musée sont de transmettre à cette génération et aux futures la variété de la richesse et du caractère multiforme de la culture de notre région, établis avec beaucoup d'efforts, de souffrance et plusieurs fois de faim.

Situé près du fleuve Mondego dans la municipalité de Celorico se trouve le Centre d'Investigation Gastronomique, le parfait lieu pour apprécier les vraies saveurs de la Beira, dans une ambiance naturelle verdoyante.



Son extérieur et intérieur en pierre de granite est si typique et en constance dans le paysage environnant. Les toits en bois, le plancher couvert de verre où l'on peut voir en dessous de celui-ci l'ancien plancher où sont passés plusieurs kgs d'olives vertes, paysannes, galicienne et

autres types qui ont quitté cet édifice seulement quand elles étaient transformées en huile qui a alimenté et éclairé pendant plusieurs années les habitants de la ville. La meule qui travaillait auparavant est encore visible. Assis confortablement nous avons la compagnie du fleuve Mondego et si nous observons avec attention nous pouvons voir les poissons qui luttent contre le courant du fleuve.

Ce Centre d'Investigation Gastronomique a été créé avec l'objectif de fournir des services d'excellence aux visiteurs, dans une perspective de relation qualité/prix favorable au client, qui est mise en pratique grâce au développement de projets pratiques d'investigation-action.

La mission de ce centre consiste ainsi à stimuler la réflexion et l'innovation, à l'intérieur et en dehors du même, donnant à la communauté et à ses principaux interlocuteurs un centre d'étude muni d'outils d'analyse sociale, capable de répondre aux nécessités du marché.

Cet espace est idéal pour les dîners de familles, d'affaires, de baptêmes ou thématiques. Son authenticité ne laisse personne indifférent avec le désir de revenir.

Ayant pour objectif préserver la mémoire collective au travers de notre patrimoine ethnographique, la municipalité de Celorico da Beira a procédé à la récupération physique d'un des moulins hydrauliques de la rivière "Cabeça Alta". Il s'agit en effet, de la récupération et préservation d'un élément culturel qui a rempli et humanisé les marges des principales rivières du fleuve Mondego, dans la municipalité de Celorico da Beira pendant plusieurs siècles.

Il existe 2 variantes de moulins hydrauliques : ceux à roue verticale et ceux à roue horizontale.

Le moulin hydraulique possède une roue verticale d'aubes en forme de plumes qui se déplace avec un fort courant d'eau. Ce mouvement se transmet à la meule par une roue dentée et un chariot. Le moulin à roue horizontale se caractérise par la retenue intermittente de l'eau. Des études plus récentes associent les moulins hydrauliques aux principaux cours d'eau et les autres moulins au réseau hydrographique secondaire ou tertiaire. À cause de cette distinction de localisation des 2 systèmes pour moudre, les moulins sont souvent soumis aux sécheresses, qui empêchent les meules de travailler. Au contraire, il n'y a pas d'indications d'arrêts saisonniers pour le bon fonctionnement des moulins hydrauliques, vu qu'ils se situent près des plus grands cours d'eau, n'étant pas soumis aux sécheresses lors des périodes les plus chaudes de l'année.



C'est au village de Prados, situé dans les contreforts de la Serra da Estrela que se situe ce Pôle Interprétatif – Maison du Monde Rural. Cet espace muséologique inauguré le 15 novembre 2008 prétend faire le portrait du quotidien de nos populations aux débuts du XX^e siècle. Pour

faire arriver à bon port ce projet on a récupéré une habitation avec une architecture typiquement traditionnelle, construite avec des matériaux de la région (granite et bois). Ce type de maison, qui a rempli pendant plusieurs années les paysages humanisés de nos villages, est progressivement substitué par un autre type de constructions qui ne font plus appel aux matériaux de la région, brisant la symbiose presque naturelle entre le granite et le paysage naturel qui l'entourne.

Ce pôle interprétatif de Prados a pour mission recueillir et préserver le patrimoine local pour devenir non seulement un instrument de sauvegarde de la mémoire comme aussi un instrument d'affirmation et divulgation de l'identité locale, permettant aux visiteurs



d'expérimenter et observer le quotidien des vies rurales traditionnelles.

Ce noyau Muséologique recrée encore une période où les commodités à l'intérieur des habitations étaient pratiquement inexistantes, faisant souvenir aux personnes les plus âgées, les expériences de vie d'avant et montrant aux nouvelles générations un scénario surréel à

la lumière de la vie de nos jours, qui serait de vivre dans une maison sans eau canalisée, lumière électrique, salle de bain ou téléphone.

La Maison Rurale apparaît ainsi en étroite dépendance des matériaux de construction locaux. Quant à la forme, on peut distinguer 2 types fondamentaux, celui du Nord et celui du sud, tous les 2 sur plan rectangulaire et des toits généralement à deux pentes. Celui du type Centre/Nord se caractérise essentiellement par 2 étages, une sorte de magasin au niveau du sol pour garder le bétail et les machines agricoles et un autre étage pour l'habitation où se trouvent les chambres, la cuisine et la salle. Ces deux pièces superposées sont cependant indépendantes. L'entrée de la zone d'habitation se fait par un escalier extérieure en pierre, parallèle ou perpendiculaire à la façade, avec une petite terrasse devant la porte principale. Les murs montrent les blocs, plus ou moins réguliers, simplement superposés, sans mortier, plâtre ou chaux.

Le village de Linhares da Beira est reconnu nationalement et internationalement comme l'un des Villages Historiques du Portugal, et a réussi à développer un sport qui est le parapente, se tournant même la capitale de ce sport au niveau de la péninsule ibérique. Elle a le registre des plus longs vols et le record de plus grande longévité de vol et continue à évoluer, c'est



ainsi qu'en 2010 s'est déroulé la 1^{ère} réunion internationale de parapente avec 290 parapentistes étrangers. Nous ne pouvons pas non plus oublier le château de Linhares da Beira, avec son magnifique mirador et quelques inventions technologiques. On peut même trouver dans le château de Linhares un simulateur de parapente spécialement créé pour tous ceux qui veulent avoir une expérience de vol sans risques.

Pour ceux qui raffolent des marches et d'apprécier la nature on peut y trouver plusieurs parcours, comme le chemin « Serra do Ralo », qui s'initie jointe à la Gare du Parque Éolien de la « Serra do Ralo » et a une distance de 11,1 kms. Un parcours qui peut s'effectuer à n'importe quelle période de l'année, mais dont les utilisateurs doivent prendre certaines précautions contre les températures élevées en été. Et cela dû au fait d'avoir trop peu d'arbres et de sombres un long de ce parcours. En hiver les conditions seront très diverses, avec le vent le froid ou même la neige.

L'objectif de la création du chemin « Serra do Ralo » était d'améliorer les connaissances des piétons au sujet de l'énergie éolienne. Au début du parcours il y a des panneaux pédagogiques qui expliquent le fonctionnement du parc éolien, de la formation du vent jusqu'à son utilisation pour gérer l'électricité.

Les 2 parcours intégrés dans le réseau municipal de Celorico da Beira s'appellent le chemin de S. Gens et le chemin des pentes ; le premier avec une distance de 6,5 km visitant la zone historique de la ville et le second de 4 km et commençant à Linhares da Beira.

Étant Celorico da Beira une commune principalement rurale et agricole, l'Entreprise Municipale a joué un rôle important pour promouvoir et divulguer ce que cette ville fait de mieux en particulier le fromage Serra da Estrela et organise tous les ans des événements destinés à la promotion régionale, non seulement en foire de rue mais aussi en ventes de produits régionaux et endogènes à Porto et à Lisbonne.

Tous les ans lors du Carnaval se déroule la Foire du Fromage où le programme est composé d'un défilé de carnaval des paroisses et associations et une foire d'artisanat où les producteurs de fromage peuvent vendre et promouvoir leurs produits.

À cause de l'excellente qualité de l'agneau Serra da Estrela, se déroule annuellement le Festival de l'Agneau au village de la Carrapichana avec l'intention de promouvoir et divulguer ce produit tellement apprécié dans la gastronomie régionale. Au début de Novembre se réalise aussi au village de Prados le festival de la châtaigne, également avec un but de vendre et promouvoir la châtaigne.

Et l'année dernière s'est déroulé le 1^{er} festival international de Vin qui a amené des centaines d'appréciateurs nationaux et internationaux à Celorico da Beira, ainsi que des critiques et des dégustateurs de vin.

Au mois d'Août nous avons reçu le grand événement « Danses dans l'eau » et « Andanças24 ».

Ces 2 festivals s'unissent par le sens de responsabilité et compromis, en ce qui concerne les préoccupations avec l'équilibre et durabilité sociale et environnementale, avec l'application de certains principes tels que : réduire les impacts locaux et globaux de l'environnement,

apprendre et travailler avec la communauté locale dans le sens de créer et aider à fixer des changements graduels pour la durabilité et aider à diffuser nationalement des principes de meilleures pratiques socio-environnementales lors des festivals ou d'autres événements culturels.

Cet événement s'est réalisé au village de la Ratoeira proche de l'endroit où naît le fleuve Mondego à la Serra da Estrela. La communauté et la culture locale ont fourni l'inspiration et l'invitation pour que les personnes y dansent, partagent et jouissent de la musique et des danses traditionnelles, des animations et des activités de l'identité locale, des bals et des promenades.

