



SEMIDE E
RIO DE VIDE



A **União de Freguesias de Semide e Rio de Vide** localiza-se na zona norte do Município de Miranda do Corvo (a cerca de 8 km da sede do município, com percurso pela estrada N17-1), tem uma área de 37,30 km² e uma população de 3 023 habitantes (2021).

Geograficamente está bem situada, estando o seu centro equidistante dos centros dos municípios vizinhos de Lousã, Vila Nova de Poiares, Coimbra e também do município de Miranda do Corvo, ao qual pertence.

É servida ainda pela Estrada da Beira (N17) e é atravessada pelo Rio Ceira.



RIO CEIRA



PARQUE DE MERENDAS DO MOINHO DO MEIO

Podemos destacar neste território, para além das suas paisagens naturais, o seu património histórico, cultural e o seu património edificado e gastronómico.



A “villa” de Semide teve a sua origem numa época anterior à nacionalidade e a sua Carta de Couto data de 30 de Abril de 1154.

Foi sede de concelho até 1853.

Etimologicamente, Semide, poderá significar flor de farinha.

Rio de Vide forma com Semide a partir de 2013 a União de Freguesias de Semide e Rio Vide.

A história de Rio de Vide está relacionada com a gafaria de Coimbra. O seu nome deve-se à existência de um rio (Rio Torto), cujas águas eram consideradas curativas, e daí serem muito procuradas, sobretudo por gafos.

Património edificado:

- Igreja Paroquial de São Tiago
- Capela de Vera Cruz;
- Capela de Nossa Senhora do Carmo;
- Capela de Nossa Senhora da Nazaré;
- Capela de Santo António;
- Capela de São Mateus



De 1840 a 1853 pertenceu ao concelho de Semide.

Património edificado: Um dos nossos ex-líbris, o **Mosteiro de Santa Maria de Semide**:

Breve história:

- Este edifício aparece pela primeira vez referenciado em 1154 pelas mãos dos irmãos D. João e D. Martim de Anaia. D. João era bispo de Coimbra (1147-1155) e D. Martim de Anaia era cavaleiro de D. Afonso Henriques. No entanto, é plausível que já existisse antes de 1154.
- Inicialmente a construção servia para albergar monges, mas em 1183 é convertido em “Mosteiro de monjas”, sendo Sancha Martins, neta de Martin de Anaia, a primeira abadessa deste Mosteiro. Pertenciam à Ordem de São Bento.
- Em 1200 o bispo de Coimbra transfere para ela todos os direitos que possuía em Semide (entre eles os dízimos).
- Nos últimos anos a vivência neste local ficou marcado por problemas económicos, tendo as monjas de viver da esmola recolhida no lugar vizinho, o Senhor da Serra (essas esmolas vinham do Santuário aí erguido pelas monjas de Semide).
- Em 21 de agosto de 1896, morre a última freira, D. Maria dos Prazeres Pereira Dias, e assim extinguiu-se a comunidade beneditina do Mosteiro de Semide.
- Nos dias de hoje o espaço do mosteiro alberga um lar para jovens (masculinos) da Cáritas Diocesanas de Coimbra e um polo de formação da CEARTE.
- De realçar que foi neste Mosteiro que foi implantada a primeira Escola Profissional de Agricultura do país, pelas mãos do Dr. Bissaya Barreto, então Presidente da Junta Distrital de Coimbra, entidade que geria o espaço.
- Está classificado como Imóvel de Interesse Público desde 30/11/1993.



IGREJA MATRIZ DE SEMIDE

Igreja e Mosteiro (características):

- O Mosteiro é do século XII, totalmente alterado no século XVII, não restando qualquer vestígio da época medieval. O elemento mais antigo que subsistiu é o Claustro Quinhentista (inferior), que data de 1540. Ao longo dos anos este local sofreu vários incêndios. O primeiro em 1664, segundo em 1964 e o último foi em agosto de 1990 e que motivou o projeto de reabilitação, cuja obra ainda dura, tendo sido já executadas duas das três fases que compreendem este processo de reabilitação.
- Em 2001, 11 anos após o incêndio, as intervenções que foram levadas a cabo permitiram concluir sobre as áreas ocupadas pela antiga igreja e claustro.
- Após o primeiro grande incêndio dá-se a grande reforma arquitetónica do mosteiro, a qual foi parcialmente executada. Exemplo disso é a não conclusão do claustro superior, tendo sido apenas executadas 2 alas (Norte e Poente).

Torre Sineira:

É uma construção mais recente nada tem a ver com a construção primitiva do edifício. A torre sineira original encontrava-se entre os dois claustros. Desta edificação encontram-se apenas vestígios.

Parte interior da igreja:

Antecoro | Coro | Órgão de Tubos | Corpo da igreja | Capela-mor | Sacristia

Quadros:

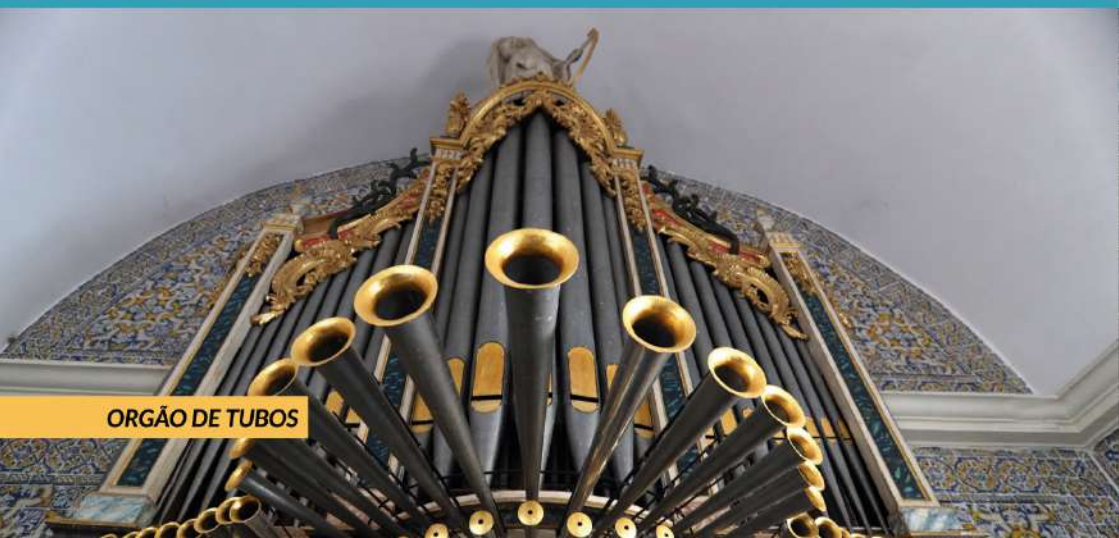
Santa Ana com Virgem | Cristo descido da cruz | Boa Samaritana...

Objetos sacros:

Custódia | Turíbulo | Naveta | Porta do Sacrário

Mosteiro:

Fachada | Claustro Primeiro, claustro quinhentista - cerca de 1540 | Claustro Segundo - Séc. XVII obra incompleta, só com duas alas.



ORGÃO DE TUBOS



CLAUSTRO QUINHENTISTA DO MOSTEIRO DE SEMIDE

Santuário do Divino Senhor da Serra

Na aldeia do Senhor da Serra encontramos o outro ex-líbris do património edificado do nosso território: O Santuário do Divino Senhor da Serra. Antes das aparições de Fátima, este era o principal centro de peregrinação da região centro.

A sua existência está relacionada com o Mosteiro de Santa Maria de Semide. Trata-se de um edifício classificado como Monumento de Interesse Público desde 13/05/2013.

O que existe hoje nada preserva da primeira edificação que remonta ao séc. XVII, tendo sofrido alterações até 1899, ano em que foi demolido e construído o edifício que podemos visitar atualmente.



CRUZ DE LONGE

Localizado numa zona de relevante beleza, cujas vistas sobre a envolvente se estendem desde o mar da Figueira da Foz até à Serra da Estrela, este monumento religioso, destaca-se do ponto de vista arquitetónico por congregar num só edifício várias linguagens arquitetónicas, que valoriza a produção local e o ensino da Escola Livre das Artes do Desenho de Coimbra.

Este território, para além das tradições religiosas com importantes percursos de peregrinação e do acesso sul à cidade de Coimbra, tem também tradição no pastoreio de gado caprino, o que nos leva ao nosso património gastronómico.



SANTUÁRIO DO SR. DA SERRA



ALTAR-MOR DO SANTUÁRIO

Fazemos parte do território “Terras da Chanfana”, e podemos considerar que o berço da chanfana será o Mosteiro de Santa Maria de Semide, tendo sido pelas mãos das monjas deste mosteiro beneditino que se deu a conhecer este importante prato da nossa região. Mas não só de chanfana é feita a nossa gastronomia...

Gastronomia

Chanfana:

De acordo com documentos escritos a chanfana terá surgido no Mosteiro de Semide. Até finais do séc. XIX, todos os agricultores e rendeiros eram obrigados ao pagamento dos foros. Assim, o Mosteiro recebia dos moradores do seu couro os foros a que estavam obrigados: galinhas, vinho, azeite, dias de trabalho, cabras e ovelhas, eram formas de pagamento. Durante o mês de agosto e até ao dia de S. Mateus, as monjas de Semide recebiam as suas «rendas». Muitos dos moradores pagavam com cabras e ovelhas.

Segundo outros, terá sido durante a terceira invasão francesa que as freiras inventaram esta fórmula gastronómica para evitar que os soldados franceses roubassem as cabras e as ovelhas da região.



CHANFANA

A chanfana é confeccionada com carne de cabra velha, revelando um enorme aproveitamento dos poucos recursos existentes na época. A sua pele era ainda curtida e utilizada na confeção de artefactos.

A chanfana é um prato típico muito apreciado, não só no concelho de Miranda do Corvo como praticamente em toda a região centro, sendo por isso servida



NEGALHOS

na maioria dos restaurantes da zona.

Negalhos:

Este prato que tem a sua origem no Mosteiro de Semide e a sua confeção ao nível do tempero é igual à chanfana. Da cabra tudo era aproveitado. Assim, as tripas e o bucho, ingredientes principais, deram origem a esta iguaria muito apreciada e que está presente em qualquer restaurante da região e sobretudo à mesa dos habitantes aquando da celebração das festas religiosas das aldeias.

Sopa de Casamento/Sopa de pão:

Mais um prato que teve a sua origem no Mosteiro de Semide e que é mais um exemplo do aproveitamento total dos produtos disponíveis com base na chanfana.

Trata-se de um prato cujos ingredientes principais são couve, e pão às fatias dispostos em camadas alternadas numa caçoila de barro, regado no final com o molho que sobra do caçoilo da chanfana.



SOPA DE CASAMENTO / SOPA DE PÃO

Pode conter pequenos sucos de carne provenientes do caçoilo da chanfana.

Nabada:

A nabada consiste num doce oriundo do Mosteiro de Santa Maria de Semide, elaborado pelas monjas desse mosteiro.

É um doce tipo compota, feita de nabos e açúcar. É o único doce conventual que não leva ovos na sua confeção. A sua preparação longa e trabalhosa justificará o desuso em que tem caído.

Súplicas:

Estes bolos com uma apresentação idêntica aos queques, são originários do Mosteiro de Santa Maria de Semide. Característicos pela massa muito leve e fofa, idêntica à do pão-de-ló, são um doce conventual bastante apetecido.



NABADA



SÚPLICAS

O Rio Ceira e seus afluentes, moinhos de água e os viveiros

Estando inserido num território rural, a relação com o meio natural é por isso preponderante, daí que existam atividades diretamente relacionadas com essa característica. Entre outras podemos destacar três, que poderão constituir também três importantes âncoras do ponto de vista turístico: Moinhos de água, lagares de azeite e os viveiros de árvores.



MOINHO DE ÁGUA

As águas do rio Ceira e seus afluentes são a força motora dos moinhos de água para moagem de cereais e lagares de azeite. Existia um número bastante significativo de moinhos de água ao longo dos 12,5 km em que o rio Ceira atravessa a União de Freguesias de Semide e Rio de Vide. Assim como nos seus afluentes, como a ribeira de Gaiate ou Ribeira de Gazel. Desta atividade, pouco ou nada resta, apenas algumas reabilitações que servem acima de tudo para que não se perca a memória desta importante atividade noutros tempos.



LARANJEIRA



VIVEIROS

É muito interessante recuperar esta tradição, já não como atividade produtiva, mas museológica, turística ou agroturística.

Se a atividade relacionada com os moinhos e lagares perdeu a sua expressão, em sentido inverso temos os viveiros de árvores, sobretudo de fruto, que ganhou ao longo dos anos preponderante significado económico, estando entre as atividade empresarial que mais lucro gera.



AZEITE

O nosso território possui excecionais características para esta atividade, devido ao seu solo e micro clima. São aqui produzidas as árvores que depois nos vão dar, por exemplo, a famosa cereja do Fundão, e a tão conhecida laranja do Algarve ou ainda as oliveiras galegas, que dão origem a esse produto tão português que é o nosso azeite.

RESTAURANTES E TAKE AWAY





