



Ostras, berbigões, amêijoas, navalhas e mexilhões:

os Bivalves
da Ria de Aveiro
no Município
de Ílhavo

Ostras, berbigões, amêijoas, navalhas e mexilhões:

os Bivalves
da Ria de Aveiro
no Município de Ílhavo

Oysters, cockles, clams, razor clams and mussels:
the bivalves of the Ria de Aveiro lagoon, in the Municipality of Ílhavo

Ostras, berberechos, almejas, navajas y mejillones:
los bivalvos de la Ría de Aveiro en la municipalidad de Ílhavo

Huîtres, coques, palourdes, solen et moules:
les bivalves de la Ria de Aveiro dans la municipalité d'Ílhavo



A Ria de Aveiro

Ria de Aveiro lagoon

La Ría de Aveiro

Ria de Aveiro lagune

A Ria de Aveiro é uma laguna costeira de águas pouco profundas, ligada ao oceano Atlântico por uma única embocadura e com uma rede de canais de maré permanentemente ligados. Tem uma área variável entre 83 km² (na preia-mar) e 66 km² (na baixa-mar), uma largura máxima de 8,5 km na sua zona central e um comprimento de 45 km. Nesta laguna desaguam diversas linhas de água, das quais se destacam os rios Vouga, Antuã e Boco, e uma zona terminal de esteiros com canais estreitos e de baixas profundidades que circundam inúmeras ilhas e ilhotas. A ligação ao mar é estabelecida pela barra existente no cordão litoral, aberta artificialmente em 1808.

Ria de Aveiro is a shallow-water coastal lagoon connected to the Atlantic Ocean by a single mouth and with a network of tidal channels. It has a variable area between 83 km² (at high tide) and 66 km² (at low tide), a maximum width of 8,5 km in its central field, and a length of 45 km. Several watercourses flow into this lagoon - mainly the Vouga, Antuã, and Boco rivers. The connection to the sea is established by the existing bar in the coastal strip, artificially opened in 1808.

La Ría de Aveiro es una laguna costera de aguas poco profundas, conectada con el Océano Atlántico por una única boca y con una red de canales de marea permanentemente conectados. Tiene una superficie variable entre 83 km² (en marea alta) y 66 km² (en marea baja), una anchura máxima de 8,5 km en su zona central y una longitud de 45 km. A esta laguna desembocan varios cursos de agua, entre ellos los ríos Vouga, Antuã y Boco, y una zona terminal de arroyos con canales estrechos y poco profundos que rodean numerosas islas e islotes. La conexión con el mar se establece mediante la barra existente en la franja costera, abierta artificialmente en 1808.

La Ria de Aveiro est une lagune côtière aux eaux peu profondes, reliée à l'océan Atlantique par une seule embouchure et dotée d'un réseau de chenaux de marée connectés en permanence. Elle a une superficie variable entre 83 km² (à marée haute) et 66 km² (à marée basse), une largeur maximale de 8,5 km dans sa zone centrale et une longueur de 45 km. Plusieurs cours d'eau se jettent dans cette lagune, notamment les rivières Vouga, Antuã et Boco, ainsi qu'une zone terminale de ruisseaux avec des canaux étroits et peu profonds qui entourent de nombreuses îles et îlots. La connexion avec la mer est établie par la barre existante dans la bande côtière, ouverte artificiellement en 1808.





Constituem usos da água na Ria de Aveiro a aquicultura, a agricultura, a indústria, a pesca, a apanha de animais marinhos, a salinicultura, a navegação, as atividades de animação turística, desportos e as provas desportivas náuticas e de recreio e lazer.



The uses of water in Ria de Aveiro include aquaculture, agriculture, industry, fishing, the harvesting of marine animals, salt farming, navigation, tourist entertainment activities, sports, and nautical and recreational and leisure sports events.

Los usos del agua en la Ría de Aveiro incluyen la acuicultura, la agricultura, la industria, la pesca, la recolección de animales marinos, el cultivo de sal, la navegación, las actividades de entretenimiento turístico, los deportes y eventos náuticos y los eventos deportivos recreativos y de ocio.

Les utilisations de l'eau de la Ria de Aveiro comprennent l'aquaculture, l'agriculture, l'industrie, la pêche, la récolte d'animaux marins, la saliculture, la navigation, les activités de divertissement touristique, les événements sportifs et nautiques et les sports récréatifs et de loisirs.



Existem neste *half delta* conhecido como Ria de Aveiro quatro zonas de produção e/ou apanha de bivalves da Ria de Aveiro: “RIAVs” 1 a 4. As três primeiras são zonas estuarino-lagunares de produção de moluscos bivalves de classe “B” (onde os bivalves podem ser apanhados e destinados à depuração, transposição ou transformação em unidade industrial), sendo a quarta zona de classe “C” para todas as espécies, à exceção da ostra-japonesa/gigante, para a qual se mantém a classe “B”. A Ria de Aveiro tem uma área de produção de cerca de 120,78 km. 290,3 ha são áreas ocupadas por estabelecimentos aquícolas.

In this salted lagoon, there are four production, or harvesting, areas for bivalves: the RIAVs 1 to 4. The first three are estuarine zones for class B bivalve mollusks (where bivalves can be caught and destined for purification, transposition, or transformation in an industrial unit). The fourth zone is of class C for all species, except for the Japanese/giant oyster, for which the class is B. Ria de Aveiro lagoon has a production area of around 120.78 km. 290.3 ha are areas occupied by aquaculture establishments.

En este *half delta* conocido como Ría de Aveiro existen cuatro zonas de producción de bivalvos de Ría de Aveiro: las RIAV 1 a 4. Las tres primeras son zonas lagunares para la producción de moluscos bivalvos clase B (donde los bivalvos pueden ser capturados y destinados a purificación, transposición o transformación en una unidad industrial), siendo la cuarta zona la clase C para todas las especies, a excepción de la ostra japonesa/gigante (clase B). La Ría de Aveiro tiene una superficie de producción de unos 120,78 km. 290,3 ha son áreas ocupadas por establecimientos acuícolas.

Dans ce *demi-delta* connu sous le nom de Ria de Aveiro, il existe quatre zones de production et/ou de récolte des bivalves de la Ria de Aveiro : les « RIAV » 1 à 4. Les trois premières sont des zones estuariennes-lagunaires de production de mollusques bivalves de classe « B ». (où les bivalves peuvent être capturés et destinés à l'épuration, à la transposition ou à la transformation dans une unité industrielle), la quatrième zone étant la classe « C » pour toutes les espèces, à l'exception de l'huître japonaise/géante, pour laquelle la classe « B ». La Ria de Aveiro a une zone de production d'environ 120,78 km. 290,3 ha sont des superficies occupées par des établissements aquacoles.





Os Bivalves

The Bivalves

Los Bivalvos

Les Bivalves

Os bivalves (classe “*Bivalvia*”), são animais que possuem duas conchas articuladas, designadas de forma vulgar como válvulas. São exemplos de bivalves o mexilhão, a amêijoia e a ostra, o longueirão, o berbigão, a vieira ou a conquilha, encontrando-se desenvolvidos tanto em ambientes de água doce, como em água salgada.

Bivalves (class “*Bivalvia*”) have two articulated shells known as valves. Examples of bivalves are the mussel, the clam and the oyster, the razor clam, the cockle, the scallop, or the coquina. They develop in both freshwater and saltwater environments.

Los bivalvos (clase “*Bivalvia*”) son animales que tienen dos caparazones articulados, comúnmente conocidos como válvulas. Ejemplos de bivalvos son el mejillón, la almeja y la ostra, la navaja, el berberecho, la vieira o la coquina, que se desarrollan tanto en ambientes de agua dulce como salada.

Les bivalves (classe “*Bivalvia*”) sont des animaux qui possèdent deux coquilles articulées, communément appelées valves. Des exemples de bivalves sont la moule, la palourde et l'huître, le longueirão, la coque, le pétoncle ou la coquille, qui se développent aussi bien dans des environnements d'eau douce que d'eau salée.



Para respirarem e se alimentarem, os bivalves filtram abundantemente água que entra na cavidade paleal e banha as brânquias onde ficam retidos o fitoplâncton, outros microrganismos e as partículas orgânicas que se encontram em suspensão na água. Podem viver livres, ou também enterrados na areia ou fixos em alguns substratos.

To breathe and feed, bivalves abundantly filter water that enters the pallial cavity and bathes the gills, which retain the phytoplankton, other microorganisms, and suspended organic particles.

Para respirar y alimentarse, los bivalvos filtran abundantemente el agua que ingresa a la cavidad paleal y baña las branquias donde se retiene el fitoplancton, otros microorganismos y partículas orgánicas que quedan suspendidas en el agua.

Pour respirer et se nourrir, les bivalves filtrent abondamment l'eau qui pénètre dans la cavité paléale et baignent les branchies où sont retenus le phytoplancton, d'autres micro-organismes et les particules organiques en suspension dans l'eau. Ils peuvent vivre libres, ou bien enfouis dans le sable ou fixés à certains substrats.





Os bivalves consumidos pelo Homem vivem desde as zonas intermarés até poucos metros de profundidade. Os principais fatores ambientais que os afetam são a temperatura, a luz, a salinidade, a quantidade de oxigénio dissolvido na água, a natureza dos fundos, e o movimento das águas que influenciam os processos biológicos e a sua atividade.

The bivalves consumed by humans live from intertidal areas to a few meters deep. They can live free, buried in the sand, or fixed to some substrates. The main environmental factors that affect them are temperature, light, salinity, the amount of oxygen dissolved in the water, the nature of the bottom, and the movement of water that influences biological processes and their activity.

Los bivalvos pueden vivir libres, o también enterradas en la arena o fijadas a algunos sustratos. Los consumidos por el hombre viven desde zonas intermareales hasta algunos metros de profundidad y los principales factores ambientales que los afectan son la temperatura, la luz, la salinidad, la cantidad de oxígeno disuelto en el agua, la naturaleza del fondo y el movimiento del agua que influyen en los procesos biológicos y su actividad. Se pueden capturar durante todo el año, pero su condición física es óptima en otoño e invierno, empeorando durante y después del desove en marzo y abril.

Ils peuvent vivre libres, ou bien enfouis dans le sable ou fixés à certains substrats. Les bivalves consommés par l'homme vivent des zones intertidales jusqu'à quelques mètres de profondeur. Les principaux facteurs environnementaux qui les affectent sont la température, la lumière, la salinité, la quantité d'oxygène dissous dans l'eau, la nature du fond et le mouvement de l'eau qui influencent les processus biologiques et leur activité.



Os moluscos bivalves podem ser capturados todo o ano, mas a sua condição física é ótima no outono e no inverno, piorando durante e após a desova em março e abril.

O cultivo e a criação de moluscos bivalves são reconhecidos pela sua ancestralidade, desenvolvido desde há largos séculos, com referências que vão até ao Império Romano. O cultivo da ostra remonta ao ano de 140 A.C., sendo uma prática milenar que se estende até aos nossos dias, sofrendo diversas alterações nos seus processos produtivos.

Producers and fishermen catch bivalve mollusks all year round. Their physical condition is optimal in autumn and winter, worsening during and after spawning in March and April. The cultivation and breeding of bivalve mollusks are recognized for their ancestry, developed over many centuries, with references going back to the Roman Empire. Oyster cultivation dates back to 140 BC. It is an ancient practice that continues to this day, undergoing several changes in its production processes.

El cultivo y la cría de moluscos bivalvos son reconocidos por su ancianidad, desarrollada a lo largo de muchos siglos, con referencias que se remontan al Imperio Romano. El cultivo de ostras se remonta al año 140 a.C., siendo una práctica milenaria que perdura hasta nuestros días, sufriendo varios cambios en sus procesos de producción.

Les mollusques bivalves peuvent être capturés toute l'année, mais leur condition physique est optimale en automne et en hiver, se détériorant pendant et après la ponte en mars et avril. La culture et l'élevage de mollusques bivalves sont reconnus pour leur ascendance, développée sur plusieurs siècles, avec des références remontant à l'Empire romain. La culture des huîtres remonte à 140 avant JC. Il s'agit d'une pratique ancienne qui se poursuit encore aujourd'hui, subissant plusieurs changements dans ses processus de production.





Tem existido um aumento cadenciado na produção de bivalves. Atualmente, a produção mundial de bivalves moluscos para consumo humano é mais de 15 milhões de toneladas por ano. Associado a estes números, é possível entender que a maioria da produção de bivalves marinhos provém da aquicultura (criação ou cultura de organismos aquáticos, aplicando técnicas concebidas para aumentar, para além das capacidades naturais do meio, a produção dos referidos organismos), com uma percentagem muito baixa associada à apanha selvagem.

There has been a steady increase in the production of bivalves every year. Currently, the global production of bivalve mollusks for human consumption is more than 15 million tons (per year). Most marine bivalve comes from aquaculture (the creation or culture of aquatic organisms, applying techniques designed to increase, beyond the natural capabilities of the environment, the output of these organisms), with a low percentage associated with wild harvest.

Cada año ha habido un aumento constante en la producción de bivalvos. Actualmente, la producción mundial de moluscos bivalvos para consumo humano supera los 15 millones de toneladas al año. Asociado a estos números, es posible entender que la mayor parte de la producción de bivalvos marinos proviene de la acuicultura (creación o cultivo de organismos acuáticos, aplicando técnicas destinadas a incrementar, más allá de las capacidades naturales del medio ambiente, la producción de dichos organismos), con un porcentaje muy bajo asociado con la recolección salvaje.

La production de bivalves augmente régulièrement chaque année. Actuellement, la production mondiale de mollusques bivalves destinés à la consommation humaine s'élève à plus de 15 millions de tonnes par an. Associé à ces chiffres, il est possible de comprendre que la majorité de la production de bivalves marins provient de l'aquaculture (création ou culture d'organismes aquatiques, application de techniques destinées à augmenter, au-delà des capacités naturelles du milieu, la production desdits organismes), avec un très faible pourcentage associé à la récolte sauvage.





Espécies de bivalves frequentes na Ria de Aveiro

Common bivalve species
in the Ria de Aveiro
Especies de bivalvos comunes
en la Ría de Aveiro
Espèces bivalves communes
dans la Ria de Aveiro

Ostra portuguesa (*Gryphoea angulata*),
agora já pouco frequente,
Ostras japonesa (*Crassostrea (Magallana) gigas*)

Oysters: Portuguese (*Gryphoea angulata*), now not so usual,
and Japanese (*Crassostrea (Magallana) gigas*).
Ostras: portuguesas (*Gryphoea angulata*), ahora poco común,
y japonesa (*Crassostrea (Magallana) gigas*)
Huîtres: portugaises (*Gryphoea angulata*), maintenant rare,
et japonais (*Crassostrea (Magallana) gigas*)

Berbigão (*Cerastoderma edule*),
localmente designado como “crico”

Cockle (*Cerastoderma edule*), locally known as “crico”;
Berberecho (*Cerastoderma edule*)
Coque (*Cerastoderma edule*), connue localement sous le nom de “crico”

Mexilhão (*Mytilus spp*)

Mussel (*Mytilus spp*)
Mejillón (*Mytilus spp*)
Moule (*Mytilus spp*)

Ameijôa-boa (*Ruditapes decussatus*),
Ameijôa-macha (*Venerupis corrugata*)
Amêijoa-japónica (*Ruditapes philippinarum*)

Clams: Ameijôa-boa (*Ruditapes decussatus*), Ameijôa-macha (*Venerupis corrugata*) and Japanese clam (*Ruditapes philippinarum*);
Almejas: Ameijôa-boa (*Ruditapes decussatus*), Ameijôa-macha (*Venerupis corrugata*) y almeja japonesa (*Ruditapes*)
Palourdes : Ameijôa -boa (*Ruditapes decussatus*), Ameijôa-macha (*Venerupis corrugata*) et la palourde japonaise (*Ruditapes philippine*)

Longueirão (*Solen marginatus*),
localmente designado como “navalhas” ou “lingueirão”

Razor Clams (*Solen marginatus*)
Navaja (*Solén marginatu*)
Solen (*Solen marginatus*)

A produção nacional de bivalves tem três origens possíveis: a aquicultura, a “mariscagem” (consiste na apanha ou na pesca de marisco apeada), e a “apanha e transporte em embarcação. Estas duas últimas são designadas, estatisticamente, como “pescas” ou “capturas”.

In Portugal, the production of bivalves has three possible origins: aquaculture, shell-fishing (catching or fishing on foot), and harvesting and transport by boat. These last two are called fisheries or capture.

La producción portuguesa de bivalvos tiene tres orígenes posibles: la acuicultura, el “marisqueo” (consistente en la captura o pesca a pie) y la “recolección y transporte en barco”. Estos dos últimos son designados, estadísticamente, como “pesca” o “capturas”.

La production portugaise de bivalves a trois origines possibles : l'aquaculture, la pêcher à pied, et la récolte et transport en bateau. Ces deux dernières sont désignées comme pêche ou capture.





A apanha e a aquicultura de moluscos bivalves têm longos historiais de produção em Portugal, diversificadas em todo o território nacional, com muitos dos métodos tradicionais associados a serem influenciados por práticas passadas de geração em geração, e instigados pelas diferenças climáticas e ambientais.

The harvesting and aquaculture of bivalve mollusks have a long and diversified history throughout the Portuguese territory. The traditional methods still seen are influences of practices passed through generations and instigated by climatic and environmental changes.

La recolección y acuicultura de moluscos bivalvos tiene una larga historia de producción en Portugal, diversificada en todo el territorio nacional, y muchos de los métodos tradicionales asociados están influenciados por prácticas transmitidas de generación en generación e instigados por diferencias climáticas y ambientales.

La capture et l'aquaculture de mollusques bivalves ont une longue histoire de production au Portugal, diversifiée sur tout le territoire national, de nombreuses méthodes traditionnelles associées étant influencées par des pratiques transmises de génération en génération et motivées par des différences climatiques et environnementales.



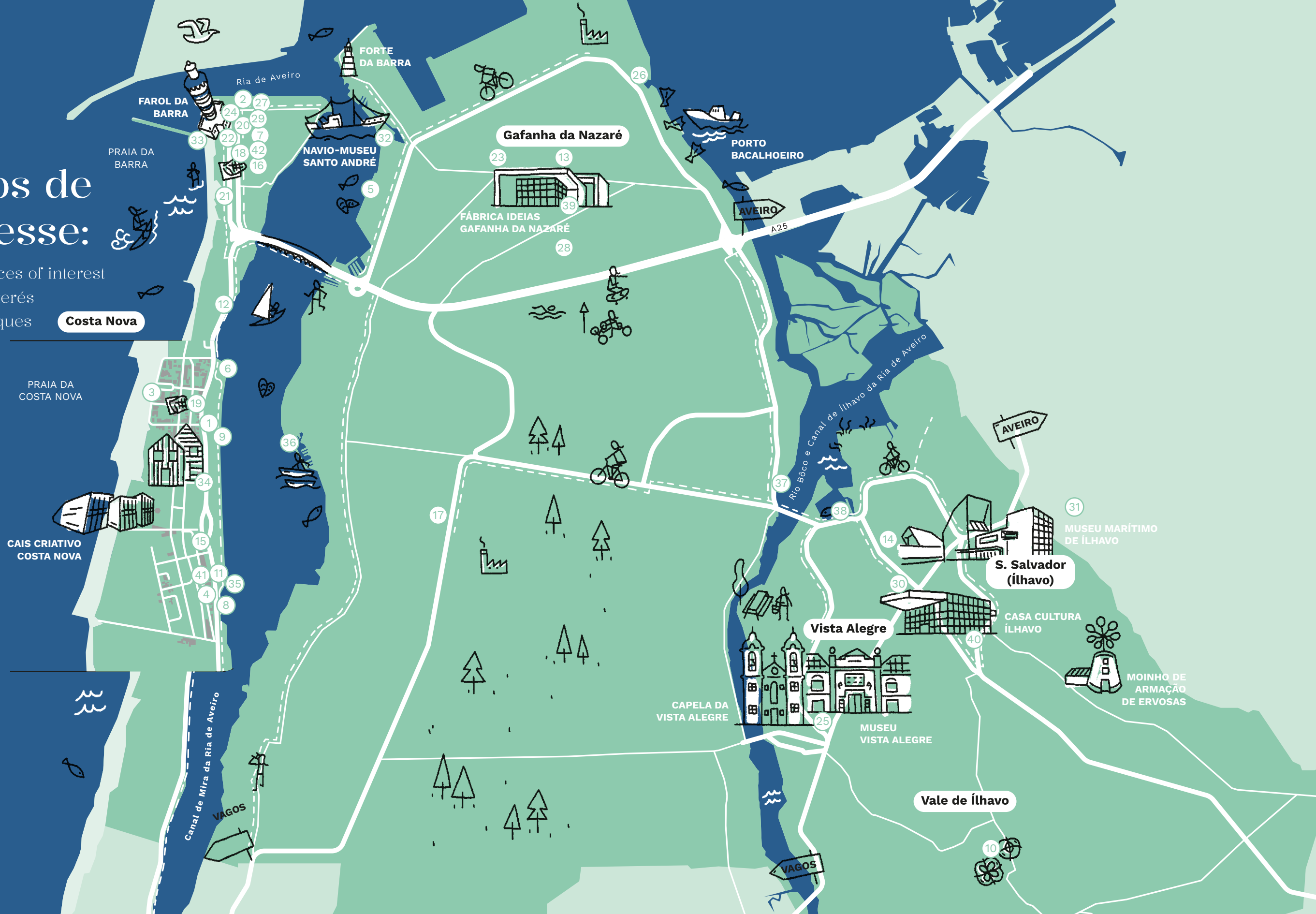
Pontos de interesse:

Touristic places of interest

Puntos de interés

Points turistiques

Costa Nova



Restaurantes
(Restaurants)

- 1

A Praia do Tubarão
Av. Marginal José Estêvão, 136
Costa Nova
GPS: 40°36'53.2"N 8°44'59.5"W
+351 918 671 177*
- 2

Barba Azul, The Sushi House
Av. Fernão Magalhães, 168
Praia da Barra
GPS: 40°38'34.5"N 8°44'40.3"W
+351 234 361 477
- 3

Bronze Seafood & Lounge Bar
Rua N. Sr.ª da Encarnação, n.º 10
Costa Nova
GPS: 40°37'06.5"N 8°45'08.7"W
@bronzepraiacostanova
- 4

Canastra do Fidalgo
Av. José Estêvão, nº 240, R/C
Costa Nova
GPS: 40°36'37.4"N 8°44'57.6"W
Google Maps: 40.610381, -8.749325
+351 234 394 859
@canastradofidalgo
- 5

Cantina Bar da Lota
Porto de Pesca Costeira
Gafanha da Nazaré
GPS: 40°38'04.5"N, 8°43'52.1"W
+351 234 363 599
@cantinabardalota
- 6

Clube de Vela da Costa Nova
Avenida José Estêvão, s/n
Costa Nova
GPS: 40°37'11.3"N 8°44'56.5"W
+351 234 360 250
@cvcnrestaurante

- 7

Corte Real Marisqueira
Av. João Corte Real, 65
Praia da Barra
GPS: 40°38'26.9"N 8°44'49.2"W
+351 234 369 802
@marisqueiracortereal
- 8

Costa do Sal Boat Lounge Hotel
Avenida José Estêvão
Costa Nova
GPS: 40°36'39.1"N 8°44'53.8"W
+351 913 301 217*
www.costadosal.com
- 9

Dom Fernando
Avenida José Estevão, n.º 164
Costa Nova
GPS: 40°36'51.6"N 8°44'59.5"W
+351 234 361 308
dom-fernando.pt
- 10

Dona Mena
Rua Nossa Senhora do Alívio, 34
Vale de Ílhavo
GPS: 40°34'22.4"N 8°39'13.4"W
+351 234 325 972
@donamenarestaurante
- 11

Dóri
Mercado do Peixe da Costa Nova,
rua das Companhas - Costa Nova
GPS: 40°36'40.3"N 8°44'58.9"W
+351 234 369 017
- 12

Duna do Meio
Av. José Estêvão, 2H
Costa Nova
GPS: 40°37'42.3"N 8°44'49.2"W
+351 234 396 285
@DunadomeioRestauranteMarisqueira

- 13

Estrela do Mar
Avenida José Estevão, n.º 365
Gafanha da Nazaré
GPS: 40°38'12.5"N 8°42'25.9"W
+351 234 367 568
@estreladomar.restaurante
- 14

Maradentro
- 15

Marisqueira Costa Nova
Av. José Estêvão, 75
Costa Nova
GPS: 40°36'43.3"N 8°45'00.1"W
+351 234 369 816
@marisqueiracostanova
- 16

Marisqueira da Barra
Av. João Corte Real, 137
Praia da Barra
GPS: 40°38'16.7"N 8°44'48.9"W
+351 234 040 664
www.marisqueiradabarra.pt
- 17

O Gafanhoto
Rua da Escola, 21
Gafanha da Encarnação
GPS: 40º 36' 16.89"N, 8º 43' 44.37"O
+351 234 367 673
@restauranteogafanhoto
- 18

Peixe na Barra
Avenida João Corte Real, 99ª
Praia da Barra
GPS: 40°38'22.8"N 8°44'49.5"W
+351 234 360 987
@peixenabarra
- 19

Peixe na Costa
Av. Nossa Senhora da Saúde, 44
Costa Nova
GPS: 40°37'02.6"N 8°45'03.6"W
+351 234 360 694
@peixenacosta

- 20

Praia do Farol
Largo do Farol
Praia da Barra
GPS: 40°38'32.5"N 8°44'53.0"W
+351 927 219 301*
@restaurantepraiadofarol
- 21

Sétimo Beach Club
Rua Manuel Facica - Praia da Barra
GPS: 40°38'10.5"N 8°44'53.5"W
+351 960 334 739*
@setimobeachclub
- 22

Taberna Nobe
Largo do Farol, 9
Praia da Barra
GPS: 40°38'32.9"N 8°44'51.7"W
+351 234 110 028
@tabernanobe
- 23

Traineira
Av. José Estêvão, 578 A
Gafanha da Nazaré
GPS: 40º 38' 15.76" N, 8º 43' 5.12" W
+351 234 398 421
@restaurantetraineira
- 24

Tábua da Ria
Piscinas do Hotel Barra,
Avenida D. Henrique, Praia da Barra
GPS: 40°38'38.1"N 8°44'45.8"W
+351 913 753 889*
@tabuadariaoficial
- 25

Vista Alegre
Montebelo Vista Alegre Ílhavo Hotel
Estrada da Ponte, Vista Alegre
GPS: 40°35'19.1"N 8°41'06.6"W
+351 234 241 630
montebelohotels.com

Snack-Bar

- 26

Adhoc'as Bar
Rua Comendador Egas Salgueiro
Gafanha da Nazaré
GPS: 40°38'45.9"N 8°41'59.5"W
+351 963 061 305*
- 27

Café Farol
Largo do Farol
Praia da Barra
GPS: 40°38'34.4"N 8°44'48.9"W
+351 234 390 600
@cafefarol_praiadabarra
- 28

Luz do Sol
Rua Camilo Castelo Branco, 117
Gafanha da Nazaré
GPS: 40°38'01.8"N 8°43'06.4"W
+351 964 398 073*
@cafeluzdosol
- 29

Márito Snack Bar
Avenida Fernão de Magalhães, 198
Praia da Barra
GPS: 40°38'34.5"N 8°44'46.9"W
+351 234 369 307
@maritocervejaria
- 30

Centro de Religiosidade Marítima
- 31

Museu Marítimo de Ílhavo
- 32

Navio-Museu Santo André
- 33

Farol da Barra
- 34

Palheiros da Costa Nova
- 35

Cais dos Pescadores Costa Nova
- 36

Cais dos Pescadores Gafanha da Encarnação
- 37

Cais dos Pescadores Gafanha de Aquém
- 38

Cais dos Pescadores Malhada
- 39

Mercado da Gafanha da Nazaré
- 40

Mercado de Ílhavo
- 41

Mercado do Peixe da Costa Nova
- 42

Mercado Municipal da Barra
- 43

Porto de Abrigo para a Pequena Pesca

Museu Marítimo de Ílhavo

Ílhavo Maritime Museum
Museo Marítimo de Ílhavo
Musée Maritime d’Ílhavo



Tendo já ultrapassado as oito décadas de existência, o Museu Marítimo de Ílhavo conta a epopeia da pesca à linha do bacalhau praticada pelos portugueses, nas costas gélidas do Canadá e da Gronelândia. Não foi esquecido o bacalhau vivo, que pode ser apreciado num aquário com cerca de 120m³ que faz as delícias das crianças. A pesca lagunar, entre outras fainas agromarítimas da Ria de Aveiro e das suas gentes, são outras histórias que também podemos aqui ficar a conhecer.

A maior coleção de conchas do país, bem como uma coleção de algas marinhas, e ainda uma vasta coleção de arte, estão disponíveis para serem por todos descobertas.

O atual edifício do museu é, em si mesmo, uma peça de arte pública, internacionalmente premiada por diversas vezes, e tendo até já sido considerada como um dos vinte mais espetaculares museus do século XXI pelos editores da revista de arquitetura ArchDaily.

Pertencente à Rede Portuguesa de Museus, inclui ainda o Centro de Investigação e Empreendedorismo do Mar (CIEMar Ílhavo), o Navio-Museu Santo André (ancorado na Gafanha da Nazaré) e o Centro de Religiosidade Marítima.

With over eight decades of existence, Ílhavos Maritime Museum tells us the venture of angling cod fisheries undertaken by the Portuguese in the Canada and Greenland shores. Knowing this live fish wasn’t forgotten... You can meet him in an aquarium that delights the visiting children. Lagoon fisheries and other agricultural and maritime activities held at Ria de Aveiro are also shown here. The museum also allows us to explore a shell collection, a seaweed collection, and even a vast art collection. The building itself is a piece of public art, internationally awarded several times. It was considered one of the 20 most spectacular museums of the 21st Century, in 2015, by the ArchDaily magazine editors. The museum also includes the Investigation and Entrepreneurship Maritime Centre and a ship museum – Santo André, moored at Gafanha da Nazaré.

Con más de ocho décadas de antigüedad, el Museo Marítimo de Ílhavo cuenta la historia de la pesca portuguesa del bacalao en las costas heladas de Canadá y Groenlandia. No hay que olvidar el bacalao vivo, que se puede apreciar en un acuario de 120m³ que encanta a los niños. La pesca lagunar, entre otras actividades agromarítimas de la laguna Ria de Aveiro y sus gentes, son otras historias que también podemos conocer aquí. La mayor colección de conchas del país, así como una colección de algas marinas y una vasta colección de arte están a disposición de todo el mundo para ser descubiertas. El actual edificio del museo es en sí mismo una obra de arte pública, premiada internacionalmente en varias ocasiones, e incluso ha sido nombrado como uno de los veinte museos más espectaculares del siglo XXI por los editores de la revista de arquitectura ArchDaily. Perteneciente a la Red Portuguesa de Museos, incluye también el Centro de Investigación y Emprendimiento del Mar (CIEMar Ílhavo), el Barco Museo Santo André (anclado en Gafanha da Nazaré) y el Centro Religiosidad Marítimo.

Créé il y a plus de huit décennies, le Musée Maritime d’Ílhavo raconte l’histoire des Portugais qui pêchaient la morue sur les côtes gelées du Canada et du Groenland. Il n’est pas oublié la morue vivante, qui peut être admirée dans un aquarium de 120m³ dont les enfants raffolent. La pêche dans la lagune, entre autres activités agraires de la Ria de Aveiro lagune et de ses habitants, sont d’autres histoires que nous pouvons également connaître ici. Le plus vaste ensemble de coquillages du pays, ainsi qu’une collection d’algues et une vaste collection d’art sont à la disposition de tous pour les découvrir. Le bâtiment actuel du musée est lui-même une œuvre d’art publique, plusieurs fois récompensée au niveau international, et a même été considéré comme l’un des vingt musées les plus spectaculaires du 21ème siècle par les rédacteurs du magazine d’architecture ArchDaily. Appartenant au Réseau Portugais des Musées, il comprend également le Centre de Recherche et d’entreprenariat Maritime (CIEMar Ílhavo), le navire-musée Santo André (ancré à Gafanha da Nazaré) et le Centre Religieux Maritime.

Centro de Religiosidade Marítima

Maritime Religious Centre of Ílhavo
Centro de Religiosidad Marítima
Centre Religieux Maritime



A imponente escultura “O Homem do Gabão”, de Euclides Vaz, dá o mote... Os testemunhos da fé dos mareantes, e suas famílias, como os “ex-votos” (pinturas ou partituras musicais oferecidas para cumprir promessas de salvamento de naufrágios), têm aqui o seu lugar especial, bem como a compreensão da vocação marítima dos portugueses na sua relação com o Sagrado, e ainda paramentas religiosas e outros bens e peças de arte da Igreja Católica.

O Centro de Religiosidade Marítima é um polo do Museu Marítimo de Ílhavo onde podemos descobrir um valioso espólio simbólico que esteve anos e anos armazenado, maioritariamente, na Paróquia de Ílhavo.

The imposing sculpture “The Gabon Man” by Euclides Vaz, gives the tone... Seamen testimonies and their families, like “ex-votos” (paintings or partiture specially made to pay promises for wreckage salvation), have here a place, as well as the understanding of the maritime calling of the Portuguese nation and its relation with the Holly. The Maritime Religious Center is a branch of Ílhavo’s Maritime Museum where we can find a valuable heritage that was once stored at Ílhavo’s Parish for many decades but can now be appreciated.

La imponente escultura “ O Homem do Gabão”(El Hombre de la Capa), de Euclides Vaz, marca el lema... Los testimonios de la fe de los marinos, y de sus familias, como los “ex-votos” (pinturas o partituras ofrecidas para cumplir las promesas de salvamento de los naufragios), tienen aquí su lugar especial, así como la comprensión de la vocación marítima de los portugueses en su relación con lo sagrado, y también las vestimentas religiosas y otros bienes y piezas de arte de la Iglesia católica. El Centro de Religiosidad Marítima es una dependencia del Museo Marítimo de Ílhavo donde podemos descubrir una valiosa colección simbólica que estuvo almacenada durante años y años, en su mayoría en la Parroquia de Ílhavo.

L’imposante sculpture “O Homem do Gabão”, d’Euclides Vaz, donne en effet le ton... Les témoignages de la foi des marins, et de leurs familles, comme les “ex-votos” (les peintures ou les partitions musicales offertes pour tenir les promesses de sauvetage des naufrages), y ont une place de choix, ainsi que la compréhension de la vocation maritime des Portugais dans sa relation avec le Sacré, mais aussi les vêtements religieux et autres biens et objets d’art de l’Église catholique. Le Centre Religieux Maritime est une partie du Musée Maritime d’Ílhavo dans lequel il est possible de découvrir une précieuse collection symbolique qui a été conservée pendant des années, principalement dans la Paroisse d’Ílhavo.

Navio–Museu Santo André

Santo André Museum Ship

Barco–Museo Santo André

Navire–musée Santo André



É um polo do Museu Marítimo de Ílhavo e fez parte da frota portuguesa do bacalhau. É um navio de 1948, como 71,40 metros de comprimento e porão para vinte mil quintais de peixe (1200 toneladas).

No início dos anos noventa do século XX surgiram restrições à pesca que resultaram na redução da frota e no abate de boa parte dela. O Santo André foi desmantelado, mas foi resgatado para ser convertido em navio-museu em 2001 com a missão de mostrar, aos presentes e aos vindouros, como foram as pescarias do arrasto do bacalhau, bem como para honrar a memória de todos os seus tripulantes, durante cerca de meio século de atividade.

Its a part of Ílhavos Maritime Museum and integrated the Portuguese cod fleet. This ship, from 1948, has 234 ft long and a cargo hold with a capacity for more than 1200 tons of fish. In the eighties of the 20th Century, restrictions to long haul fisheries resulted in fleet reduction and the slaughter of a big part of it. Santo André was dismantled but was rescued just to take a new mission... It was converted into a ship museum. Its current function is to tell the trawl fisheries story and to honour its past crews.

Es una división del Museo Marítimo de Ílhavo y formaba parte de la flota portuguesa del bacalao. Se trata de un barco de 1948, con 71,40 metros de eslora y una bodega para veinte mil quintales de pescado (1.200 toneladas). En los años ochenta del siglo XX hubo restricciones a la pesca que provocaron la reducción de la flota y el desguace de gran parte de ella. El Santo André fue desmantelado, pero fue rescatado para convertirlo en un barco museo con la misión de mostrar, al presente y al futuro, cómo era la pesca de arrastre del bacalao, así como honrar la memoria de todos sus tripulantes, durante cerca de medio siglo de actividad.

Il constitue un pôle du Musée Maritime d’Ílhavo et a fait partie de la flotte portugaise de pêche à la morue. C’est un navire de 1948, long de 71,40 mètres, avec une cale pour vingt mille quintaux de poisson (1 200 tonnes). Dans les années 80 du 20ème siècle, des restrictions sur la pêche sont apparues, ce qui a entraîné la réduction de la flotte et le déclassement d’une grande partie d’entre elle. Santo André a été mis à la ferraille, mais a été sauvé pour être transformé en navire-musée avec la mission de montrer, au présent et au futur, comment était la pêche au chalut de la morue, ainsi que d’honorer la mémoire de tous ses membres d’équipage, pendant environ un demi-siècle d’activité.

Museu Vista Alegre

Vista Alegre Museum

Museo Vista Alegre

Musée Vista Alegre



Inaugurado em 1964 e constituindo um projeto que se vinha delineando desde a fundação da Fábrica da Vista Alegre (1824), o Museu, objeto de uma profunda ampliação e requalificação em 2016-17, dedica-se a promover a apreciação e interpretação do património industrial da Fábrica e ainda o percurso histórico da sua comunidade operária. Inclui coleções de porcelana, vidro, equipamentos industriais e utensílios técnicos, desenhos, fotografia, e as coleções documental, Palácio da Vista Alegre, Capela da Nossa Senhora da Penha de França e instituições sociais.

A partir do Museu é também possível visitar a Capela de Nossa Senhora da Penha de França e o túmulo de D. Manuel de Moura Manuel, monumentos nacionais, e ainda a Árvore de Jessé pintada no teto da capela, uma das maiores e mais perfeitas que se conhecem na Europa.

Em visitas orientadas ou por iniciativa própria, a partir do largo da fábrica, epicentro social da atividade na Vista Alegre, descubra o que era o programa residencial da Fábrica, iniciado a partir de 1824, e a estrutura e funções de cada arruamento, o inspirador bucolismo do local, a localização dos equipamentos de serviços à comunidade e também a variada atividade cultural, lúdica e formativa que este lugar mágico, desde o seu início, se preocupou em estarem disponíveis para esta comunidade verdadeiramente artística.

Being outlined not much after the Vista Alegre Factory foundation, back in 1824, Vista Alegre Museum was considerably enlarged between 2016 and 2017. It promotes the interpretation of the factory industrial heritage and the history of its working community. Here, you can admire the collections of Porcelain, Crystal and Glass, Industrial Equipment and Technical Tools, Drawings, Documentary Photography, Vista Alegre Palace, Chapel of Our Lady of Penha de França, and Social Institutions. The visit of the Chapel of Our Lady of Penha de França and of the tomb of D. Manuel de Moura Manuel is also possible. Surrounding the factory yard, discover the workers’ quarters, as well as the inspiring bucolic environment.

Inaugurado en 1964 y constituyendo un proyecto que se venía perfilando desde la fundación de la Fábrica da Vista Alegre (1824), el Museo, objeto de una profunda ampliación y recalificación en 2016-17, se dedica a promover la valoración e interpretación del patrimonio industrial de la Fábrica y también la trayectoria histórica de su comunidad de trabajadores. Incluye colecciones de porcelana, vidrio, equipamiento industrial y herramientas técnicas, dibujos, fotografías, y los fondos documentales, el Palacio de Vista Alegre, la Capilla de Nuestra Señora de la Penha de França y las instituciones sociales. Desde el Museo también es posible visitar la Capilla de Nuestra Señora de Penha de França y el sepulcro de D. Manuel de Moura Manuel, monumentos nacionales, y también el Árbol de Jessé pintado en el techo de la capilla, uno de los más grandes y perfectos conocidos en Europa. En visitas guiadas o por iniciativa propia, partiendo de la plaza de la Fábrica, epicentro social de la actividad de Vista Alegre, descubra lo que fue el programa residencial de la Fábrica, iniciado en 1824, y la estructura y funciones de cada calle, el inspirador aire bucólico del lugar, la ubicación de las instalaciones de servicios comunitarios y también las variadas actividades culturales, recreativas y formativas que este mágico lugar, desde sus inicios, se ha encargado de poner a disposición de esta comunidad verdaderamente artística.

Inauguré en 1964 et représentant un projet élaboré depuis la fondation de la Fábrica da Vista Alegre (1824), le musée, qui a bénéficié d'une profonde expansion et d'une requalification en 2016-17, est destiné à la promotion de l'appréciation et de l'interprétation du patrimoine industriel de la fabrique, ainsi que du parcours historique de sa communauté de travail. Il comprend des collections de porcelaine, de verre, d'équipements industriels et d'ustensiles techniques, de dessins, de photographies, ainsi que les collections documentaires, le Palácio da Vista Alegre, la chapelle de Notre-Dame de Penha de França et les institutions sociales. En partant du musée, il est également possible de visiter la chapelle de Notre-Dame de Penha de França et le tombeau de D. Manuel de Moura Manuel, monuments nationaux, ainsi que l'Arbre de Jessé qui a été peint sur le plafond de la chapelle, l'un des plus grands et des plus parfaits connus en Europe. Au cours de visites guidées ou de votre propre initiative, en commençant par la place de la fabrique, épicentre social de l'activité de Vista Alegre, découvrez ce que fut le programme résidentiel de la fabrique, qui a commencé en 1824, ainsi que la structure et les fonctions de chaque rue, l'ambiance bucolique inspirante du lieu, l'emplacement des équipements de services communautaires et aussi les diverses activités culturelles, récréatives et de formation que ce lieu magique, depuis ses débuts, a pris soin de mettre à la disposition de cette communauté véritablement artistique.

Farol da Barra

Barra Lighthouse

Faro de la Barra

Phare de Barra



Também conhecido como Farol de Aveiro, é o mais alto farol de Portugal. Tem 62 metros de altura e 66 metros acima do nível médio das águas do mar. É, ainda hoje, um equipamento fundamental no apoio à navegação costeira, tendo a sua decisão de construção vindo prevenir naufrágios que se sucediam entre o Cabo Mondego e a Foz do Douro, “por falta de sinalização luminosa nesta parte da costa marítima”. Tornou-se totalmente operacional em 1893.

Às quartas-feiras à tarde é possível visitar o seu interior, realizando-se em 3 subidas (aproximadamente de hora a hora), no período das 13h30 e as 16h30 (inverno) ou no período das 14h00 às 17h00 (verão), por ordem de chegada. A visita ao interior implica a subida da escadaria de acesso, podendo, do alto da sua torre, observar-se uma das vistas mais compreensivas sobre os canais e a entrada da barra da Ria de Aveiro, incluindo o porto e as suas distintas áreas, as Praias da Barra, da Costa Nova e de São Jacinto e ainda sobre a cidade da Gafanha da Nazaré.

Also called Farol de Aveiro, this is the tallest lighthouse in Portugal. It stands 62 meters tall and 66 above sea level. To this day, it continues to play a relevant role in coastal navigation. It has been fully operational since 1893. The decision to build it was related to wreckages happening because of lack of light signals between cape Mondego and the Douro river bar. It has been fully operational since 1893. You can visit the interior each Wednesday. Three visits are scheduled from 13:30 to 16:30 (in winter) and from 14:00 to 17:00 (in summer). The order of arrival is observed when organizing the groups. The visit requires a climb of 288 steps to reach the top. In the tower, and without any fog, it's possible to observe the most comprehensive view over Ria de Aveiro lagoon canals and the bar entrance, the harbour areas, Costa Nova, Barra and São Jacinto beaches, and also over the city of Gafanha da Nazaré.

También conocido como Faro de Aveiro, es el faro más alto de Portugal. Tiene 62 metros de altura y 66 metros sobre el nivel del mar. Es, todavía hoy, un equipamiento fundamental en el apoyo a la navegación costera, habiéndose decidido su construcción para evitar los naufragios ocurridos entre el Cabo Mondego y Foz do Douro, “por falta de señalización luminosa en esta parte del litoral marítimo”. Entró en pleno funcionamiento en 1893. Los miércoles por la tarde es posible visitar su interior. Se realizan 3 visitas (aproximadamente cada hora) de 13:30 a 16:30 (invierno) o de 14:00 a 17:00 (verano), por orden de llegada. La visita al interior implica subir la escalera de acceso y, desde lo alto de su torre, es posible observar una de las vistas más completas sobre los canales y la entrada a la barra de la laguna Ria de Aveiro, incluyendo el puerto y sus diferentes zonas, las playas de Barra, Costa Nova y São Jacinto y también la ciudad de Gafanha da Nazaré.

Connu également sous le nom de phare d'Aveiro, il s'agit du plus haut phare du Portugal. Il a une hauteur de 62 mètres et se situe à 66 mètres au-dessus du niveau de la mer. Sa construction avait pour but d'éviter les naufrages qui se produisaient entre le Cap Mondego et Foz do Douro “en conséquence de l'absence de signalisation lumineuse sur cette partie de la côte maritime”. Il est devenu totalement opérationnel en 1893. Tous les mercredi après-midi, il est possible de visiter son intérieur, ce qui se fait en 3 montées (environ chaque heure), entre 13h30 et 16h30 (hiver) ou entre 14h00 et 17h00 (été), dans l'ordre d'arrivée. La visite à l'intérieur implique de monter l'escalier d'accès et, du haut de sa tour, il est possible d'observer l'une des vues les plus complètes sur les canaux et l'entrée de la barre de Ria de Aveiro lagune, y compris le port et ses différentes zones, les plages de Barra, Costa Nova et São Jacinto et aussi la ville de Gafanha da Nazaré.

Praia da Barra

Barra Beach

Playa de Barra

Plage de Barra



Galardoada com a Bandeira Azul desde 1989 e com a Bandeira “Praia Acessível, Praia para Todos” desde 2002, a Praia da Barra distingue-se pelo seu farol (o mais alto em Portugal), pelo areal dourado a perder de vista, pela qualidade das águas e ainda pela animação estival.

Durante o longo processo de formação da Ria de Aveiro, a prosperidade das cidades implantadas nas suas margens esteve diretamente relacionada com os períodos em que a comunicação das águas entre a ria e o mar – a “barra”, esteve aberta. As populações pressionavam a Coroa mas só com a subida ao trono de D. José I e o impulso reformista do Marquês de Pombal, em meados do século XVIII, se iniciaram as ações que virão a culminar, meio século depois, em 1808, na abertura artificial da barra da Ria de Aveiro, uma obra de engenharia complexa.

É a partir desta altura que a Praia da Barra ganha a sua atual configuração e se vai gradualmente transformando numa inspiradora península urbana, muito procurada para o lazer e para o desporto.

Blue Flag beach since 1989 and awarded with the national “Accessible Beach, Beach for All” flag since 2002, Barra beach is easily recognized because of its lighthouse (the tallest in Portugal), the extensive golden sand beach and also by the water quality and summer liveliness.

During the long process of Ria de Aveiro lagoon formation, the wealth of the cities in its banks was directly related to the periods of existence of a canal opened between the sea and the lagoon waters. When closed the waterway, the populations pressured the Crown. Only in the middle of the 18th Century, King D. José I and Marquês de Pombal (his Secretary of State), took actions to construct an artificial one: Ria de Aveiro bar. It happened in 1808, more than half century later, after complex engineering work. Since then, Barra Beach gained its current configuration and gradually transformed into an urban and inspiring peninsula, very desired for leisure and sports.

Galardonada con la Bandera Azul desde 1989 y con la Bandera “Playa Accesible, Playa para Todos” desde 2002, la playa de Barra se distingue por su faro (el más alto de Portugal), su interminable arena dorada, la calidad de sus aguas y la animación en verano. Durante el largo proceso de formación de la laguna Ria de Aveiro, la prosperidad de las ciudades situadas a lo largo de sus orillas estuvo directamente relacionada con los períodos en los que la comunicación de las aguas entre la laguna y el mar - la “barra”, estaba abierta. Las poblaciones presionaron a la Corona, pero sólo con la subida al trono de D. José I y el impulso reformista del Marqués de Pombal, a mediados del siglo XVIII, se iniciaron las acciones que culminarían, medio siglo después, en 1808, con la apertura artificial de la barra de la laguna Ria de Aveiro, una compleja obra de ingeniería. Es a partir de esta época cuando la playa de Barra adquirió su configuración actual y se fue transformando en una inspiradora península urbana, muy buscada para el ocio y el deporte.

Distinguée par le Pavillon bleu depuis 1989 et le drapeau “Plage accessible, plage pour tous” depuis 2002, la plage de Barra se distingue par son phare (le plus haut du Portugal), par son sable doré à perte de vue, par la qualité de ses eaux et aussi par ses animations estivales. Pendant le long processus de formation de la Ria de Aveiro lagune, la prospérité des villes situées le long de ses rives était directement liée aux périodes où la communication par eau entre la Ria et la mer - la “barra” - était ouverte. Les populations font pression sur la Couronne, mais ce n'est qu'avec l'accession au trône de D. José I et l'impulsion réformatrice du marquis de Pombal, au milieu du 18ème siècle, que commencent les actions qui aboutiront, un demi-siècle plus tard, en 1808, à l'ouverture artificielle de la barre de la Ria de Aveiro lagune, un ouvrage d'ingénierie complexe. C'est à partir de cette époque que la plage de Barra a acquis sa configuration actuelle et est devenue progressivement une péninsule urbaine inspirante, très recherchée pour les loisirs et les sports.

Praia da Costa Nova

Costa Nova Beach

Playa de Costa Nova

Plage de Costa Nova



Certificada com a bandeira Azul desde 1989 é também “Praia Acessível, Praia para Todos” desde 2002. A Costa Nova do Prado, também conhecida por Costa Nova, é muito procurada pelos seus coloridos “Palheiros”, casas pintadas com riscas coloridas em fundo branco. Da Costa Nova é também a origem do doce regional conhecido como “tripa” e são igualmente muito apreciados os peixes e mariscos vendidos no “mercado do peixe” ou servidos nos restaurantes locais.

A Costa Nova é também conhecida por uma dinâmica comunidade piscatória, que a fundou enquanto povoação, e ainda porque, estando voltada quer para o mar quer para a ria, se constitui como anfiteatro para a prática de diversos desportos náuticos. Também em terra é habitual a prática desportiva, nos passadiços, passeios, ciclovia ou ainda nos diversos recintos desportivos ao ar livre disponíveis.

Costa Nova has been a Blue Flag beach since 1989 and is awarded the national “Accessible Beach, Beach for All” flag since 2002. Also known as Costa Nova do Prado, its traditional haystacks – “palheiros”, houses painted with coloured stripes on white background, are very popular. Originally from Costa Nova are also “tripas”, a regional sweetness. Fish and shellfish sold at the fish market or served in local restaurants are much appreciated. Costa Nova’s fishing community is well-known and esteemed, having founded the village. Physical activity is usual around here. Water sports happen both at the seaside and at the lagoon bank. On the ground, it is also possible to frequently observe walkers, bikers or small groups of friends having fun on its many open sports fields.

Certificada con la Bandera Azul desde 1989, también es “Playa Accesible, Playa para Todos” desde 2002. Costa Nova do Prado, también conocida como Costa Nova, es muy popular por sus coloridos “Palheiros” (pajares), casas pintadas con rayas de colores sobre fondo blanco. De la Costa Nova es también el origen del dulce regional conocido como “tripa” y los pescados y mariscos que se venden en la “lonja” o se sirven en los restaurantes locales son también muy apreciados. Costa Nova también es conocida por su dinámica comunidad pesquera, que la fundó como poblado, y también porque, al estar frente al mar y a la laguna, es un anfiteatro para la práctica de diversos deportes acuáticos. Las actividades deportivas también son habituales en tierra, en pasadizos, paseos, carriles bici o incluso en las diversas instalaciones deportivas al aire libre disponibles.

Certifée au Pavillon bleu depuis 1989, elle est également une “plage accessible, plage pour tous” depuis 2002. La Costa Nova do Prado, également connue sous le nom de Costa Nova, est très populaire pour ses “Palheiros” colorés, des maisons peintes avec des bandes de couleur sur un fond blanc. Costa Nova est aussi à l'origine de la friandise régionale connue sous le nom de “tripa” et les poissons et fruits de mer vendus dans le “marché aux poissons” ou servis dans les restaurants locaux sont également très appréciés. Costa Nova est également réputée pour sa dynamique communauté de pêcheurs, qui l’a fondée en tant que village, et aussi parce que, faisant face à la fois à la mer et à la ria, elle constitue un amphithéâtre pour la pratique de divers sports nautiques. Les activités sportives sont également courantes à terre, sur les passerelles, les promenades, les pistes cyclables ou encore dans les différentes installations sportives en plein air disponibles.

Palheiros da Costa Nova

Costa Nova haystacks

Pajares de Costa Nova

Palheiros da Costa Nova



Após a fixação da barra da Ria de Aveiro, em 1808, os pescadores das “companhas” piscatórias de Ílhavo foram-se mudando para a Costa Nova e começaram a edificar palheiros de madeira, material que abundava e leve de transportar. Serviam de abrigo, habitação e, posteriormente, como armazéns de salga ou secagem do peixe.

Inicialmente sem tratamento, eram da cor da madeira. Para os proteger contra os elementos naturais foram sendo revestidos de um composto à base de óleo de peixe, acrescentados de pigmentos naturais. Tornaram-se vermelho-ocre e preto e adota-se o costume de alternar as cores nas tábuas dos palheiros.

A partir do século XX, a Costa Nova, entre ria e mar, atrait escritores, políticos, burgueses e até o povo. É introduzido, nalguns casos, o adobe, e passam a existir palheiros com mais que um piso, com portas, janelas e até chaminés. Os seus palheiros, imbuídos de um novo espírito, associado a novas formas de ócio, passam a engalanar-se com riscas coloridas em fundo branco, transformando-se em habitações...

Since Ria de Aveiro bar canal was built, back in 1808, fishermen’s from Ílhavo gradually moved to Costa Nova beach. They constructed wooden haystacks serving as shelters, houses and, later on, as warehouses to salt or dry fish. In the beginning, the haystacks had the colour of the wood. To protect it from local weather conditions, the fishermen began to coat them with a compound made from fish oil, with added natural pigments. The haystacks became ochre red and black. It became usual to alternate colours on boards. Since the beginning of the 20th Century, Costa Nova, between the sea and the lagoon, started to attract writers, politicians, bourgeoisies, and even commoners. To some haystacks, one floor is added, as well as doors and windows. Also, the wood was frequently replaced by adobe. The haystacks, renewed in spirit, and associated with new ways to leisure, became colour striped on white backgrounds and also turn into comfortable houses.

Tras el establecimiento de la barra de la laguna Ria de Aveiro en 1808, los pescadores de los “compañeros” de pesca de Ílhavo se trasladaron a Costa Nova y comenzaron a construir pajares de madera, un material abundante y ligero de transportar. Servían de refugio, vivienda y, más tarde, de almacenes para salar o secar el pescado. Al principio, sin tratar, tenían el color de la madera. Para protegerlas de los elementos naturales, se recubrieron con un compuesto a base de aceite de pescado, al que se añadieron pigmentos naturales. Se convirtieron en rojo ocre y negro y se adoptó la costumbre de alternar los colores en los tablones del pajar. A partir del siglo XX, la Costa Nova, entre la laguna y el mar, atrajo a escritores, políticos, burgueses e incluso al pueblo. En algunos casos, se introdujo el adobe y empezaron a existir cobertizos de más de una planta, con puertas, ventanas e incluso chimeneas. Sus pajares, imbuídos de un nuevo espíritu, asociados a nuevas formas de ocio, se decoran con rayas de colores sobre fondo blanco, convirtiéndose en viviendas.

Suite à la création de la barre de la Ria de Aveiro lagune en 1808, les pêcheurs des “compagnons” de pêche de la Municipalité d’Ílhavo se sont déplacés vers Costa Nova et ont débuté la construction de granges à foin en bois, un matériau abondant et léger à transporter. Ils servaient de refuge, de logement et, plus tard, d’entrepôts pour saler ou sécher le poisson. Originellement non traitées, elles étaient de la couleur du bois. Afin de les protéger des éléments naturels, ils ont été enduits d’un composé à base d’huile de poisson, avec l’ajout de pigments naturels. Ils sont devenus ocre-rouge et noir et la coutume d’alterner les couleurs sur les planches du fenil a été adoptée. À partir du 20ème siècle, la Costa Nova, entre le fleuve et la mer, a attiré des écrivains, des politiciens, des bourgeois et même le peuple. Dans certains cas, l’adobe a été introduit, et des greniers à foin à plus d’un étage ont commencé à exister, avec des portes, des fenêtres et même des cheminées. Leurs greniers à foin, imprégnés d’un nouvel esprit, associés à de nouvelles formes de loisirs, sont décorés de bandes colorées sur fond blanc, devenant ainsi des habitations...



CABECINHA PENSADORA
PORTUGAL

FOTOGRAFIAS:

Almeida, B. (2022)
IDTour Unique Solutions (2021)
Malaquias, M. (2021)

TEXTOS:

Resolução do Conselho de Ministros n.º 76/2022. (2022).
Diário da República, 1.ª série N.º 176 12 de setembro de
2022. https://www.consultalex.gov.pt/ConsultaPublica_Detail.aspx?Consulta_Id=244

Silva, H.A., Costa, P., & Rodrigues, S.. Instituto Português do
Mar e da Atmosfera, I. P. (IPMA, I. P.). <https://www.ipma.pt/pt/enciclopedia/pescas/index.html>

IDTour Unique Solutions, Diagnóstico. (2020). Plano de
Marketing e Promoção da Ostra e Outros Bivalves da Ria
de Aveiro - Município de Ílhavo.

Câmara Municipal de Ílhavo



Assista ao vídeo acerca dos Bivalves da Ria de Aveiro no Município de Ílhavo

Watch the video about the Bivalves of the Ria de Aveiro in the Municipality of Ílhavo
Vea el vídeo sobre los Bivalvos de la Ría de Aveiro en el Municipio de Ílhavo
Regardez la vidéo sur les bivalves de la Ria de Aveiro dans la municipalité d’Ílhavo



Fique a conhecer em detalhe tudo o que o Município de Ílhavo tem para lhe oferecer

Get to know in detail all that the Municipality of Ílhavo has to offer you
Conozca en detalle todo lo que el Municipio de Ílhavo tiene para ofrecerle
Découvrez en détail tout ce que la municipalité d’Ílhavo a à vous offrir



visit
ilhavo
.pt