

		TÍTULO		A “mãe” da Rota do Românico						
FONTE	Jornal de Notícias				DATA	14-08-2011		Nº da(s) página(s)		56
PERIODICIDADE	Diário	X	Semanário		Quinzenário		Mensal		Outro	
ÂMBITO	Local		Regional		Nacional	X				

À mesa com Rosário Machado Directora da Rota do Românico

PAULO FERREIRA
pferreira@jn.pt



A “mãe” da Rota do Românico

Se é verdade que a Rota do Românico tem um pai – Braga da Cruz, hoje à frente da Fundação de Serralves –, não é menos verdade que também tem uma mãe – Rosário Machado, actual directora-geral da Rota, composta por 55 imóveis de interesse histórico que se distribuem por 12 municípios do Vale do Sousa e do Baixo Tâmega. Ao cabo de dez anos de intenso trabalho, a Rota do Românico atingiu, em certo sentido, a velocidade de cruzeiro. Sinónimo de descanso e de projecto consolidado? Bem pelo contrário: os desafios que Rosário Machado vê pela frente não permitem grande sossego. É por isso que, entre 28 e 30 de Setembro, a Rota organiza o seu primeiro congresso internacional. “É um momento de balan-

ço, mas também queremos que seja um momento que ajude a perspectivar o futuro e a colocarnos novos desafios”.

Rosário olha para o futuro. Mas é no passado que estão as raízes da Rota. O românico é uma expressão artística e arquitectónica intimamente ligada à Igreja. Os antigos senhores feudais financiaram a construção destes imóveis, sendo que, em troca, pediam à Igreja ajuda para educar e povoar. Quando Portugal nasce, a Região Norte era domínio de seis grandes famílias,

entre elas os Ribadouro (viviam em Paço de Sousa) e os Sousa (ou Sousões). D. Teresa e o conde D.

Henrique dão a criar o seu filho, Afonso Henriques, aos Ribadouro, que tinha em Egas Mõniz a sua figura mais notável. Defensor da separação do Condado Portualense do Reino de Leão, Egas incute espírito guerreiro naquele que viria a ser o primeiro rei de Portugal, D. Afonso Henriques.

A vivacidade desta e de outras histórias sobrevive nos imóveis que nos ficaram como legado dessa

época. A degradação tomou conta deles durante anos e anos. O processo começou a inverter-se quando, a meio da década de 90, Braga da Cruz, à altura presidente da Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte (CCDR-N), lança junto dos autarcas do Vale do Sousa a ideia de criar um projecto de coesão territorial. “Os autarcas, que muitas vezes são mais reactivos do que activos, aceitaram o desafio”, lembra Rosário Machado.

O projecto, depois acarinhado por Cristina Azevedo, da CCDR-N, começou com o levantamento de imóveis, “tarefa que consumiu dois anos”, diz Rosário. “Os autarcas perceberam bem a importância da Rota. Durante dez anos, estivemos a preparar tudo meticulosamente. Nada podia falhar. Foi por isso que só apresentámos publicamente a Rota em 2008”.

Por ter ganho dimensão e pujança, a certa altura foi preciso nomear uma directora-geral para o projecto. Rosário foi a escolhida. Hoje tem 17 pessoas a trabalhar consigo e a todas diz a mesma coisa: “Não podemos deixar parar isto. Descobrimos um território cheio de potencialidades e sabemos como as devemos tratar. A Rota começou com 21 imóveis e hoje tem 55. Começou com seis municípios e hoje tem 12”. É bom, mas é sustentável? Diz Rosário: “Daqui a quatro ou cinco anos, a Rota tem que viver o mais possível por si própria”.

Os indicadores são positivos: em dois anos, os postos de atendimento da Rota colocados em pontos estratégicos registaram 40 mil visitas. Razões de contentamento para esta mulher de 42 anos, que nunca pensou fazer o que está a fazer. Entrou no projecto da Rota para ficar dois anos. “Já cá estou há 15”. Natural de Lisboa, viveu desde os 9 anos em Palma. Licenciou-se em Sociologia em Coimbra. Foi para Moçambique, em 1996, para trabalhar numa ONG e julgou ter encontrado a tarefa da sua vida. Enganou-se. Veio parar ao Vale do Sousa. Casou aqui. Tem três filhos. E, reconhece a própria, é pouco provável que daqui saia. Os encantos do Românico apanharam-na.

COZINHA DA TERRA	
Casa de Louredo, Lugar da Herdade, 8 Paredes	

ENTRADAS	
MÍSCAROS E LEGUMES GRATINADOS:	13,40 EUROS
PRATO PRINCIPAL	
SOUFFLÉ DE PEIXE:	27 EUROS
SOBREMESA	
KIWI E QUEQUE DE NOZ:	7 EUROS
ÁGUA E CAFÉS:	8,20 EUROS
TOTAL COM IVA	
55,60€	
