

Um breve retrato

O Jura é um dos 26 cantões da Suíça. É o cantão mais jovem e um dos cantões mais pequenos.

Números e factos

O Cantão do Jura tem mais de 82 000 habitantes. Cerca de 15% são estrangeiros.

O cantão do Jura tem uma superfície de 858 km² e está dividido em 4 distritos:

Delémont, Porrentruy, Moutier e Franches-Montagnes. Existem 50 comunas.

Cada região é diferente do ponto de vista cultural e económico.

A capital é Delémont e fala-se francês.

A História

Antes de 1815, o território do Jura pertencia ao bispado de Basileia. Em 1815, durante o Congresso de Viena, foi dado ao cantão de Berna. Mas as pessoas do Jura mantiveram a sua língua e cultura francófonas. Com o tempo, aumentaram as tensões entre esta parte francófona e o resto do cantão de Berna. No início do século XX, surgiu a ideia de criar um novo cantão. Finalmente, em 23 de Junho de 1974, os habitantes votaram para criar o cantão do Jura, que se tornou oficial em 1 de Janeiro de 1979. Uma parte do Jura (o Jura de Berna) permaneceu no cantão de Berna. A cidade de Moutier juntou-se ao cantão do Jura em 1º de janeiro de 2026.

Tradições e Festas

Os costumes do Jura estão ligados às festas religiosas e às estações do ano.

- Em Fevereiro, o vale de Delémont e Franches-Montagnes celebram o Carnaval
- Na Primavera, Delémont celebra a “Danse sur la Doux”
- No Verão, quase todas as aldeias têm uma “Festa da Aldeia”
- Em Agosto, Saignelégier atrai milhares de visitantes com o Mercado Nacional de Cavalos (Marché Concours National de Cheval)
- A cada dois anos, no último fim de semana de agosto, realiza-se a Braderie em Porrentruy nos anos pares (por exemplo, 2026, depois 2028) e em Moutier nos anos ímpares (por exemplo, 2027, depois 2029).
- Em Setembro, no Noirmont, há o festival de música “Chant du Gros”
- Em Novembro celebra-se o Dia de São Martinho em Ajoie

Os produtos locais

O cantão do Jura é conhecido pelos seus produtos locais:

- O queijo Tête de Moine AOP (produto interjura)
- A aguardente Damassine AOP (forte em álcool)
- A Saucisse d'Ajoie IGP
- A boudin é uma chouriça à base de sangue de porco que se come durante o São Martinho

Muitos agricultores e artesãos criam outros produtos regionais de qualidade. De dois em dois anos, realiza-se em Courtemelon um grande certame com os produtos locais.

Mais informações (links, endereços, fichas de informação, brochuras)

www.bonjour-jura.ch/pt/cantao-do-jura/um-breve-retrato