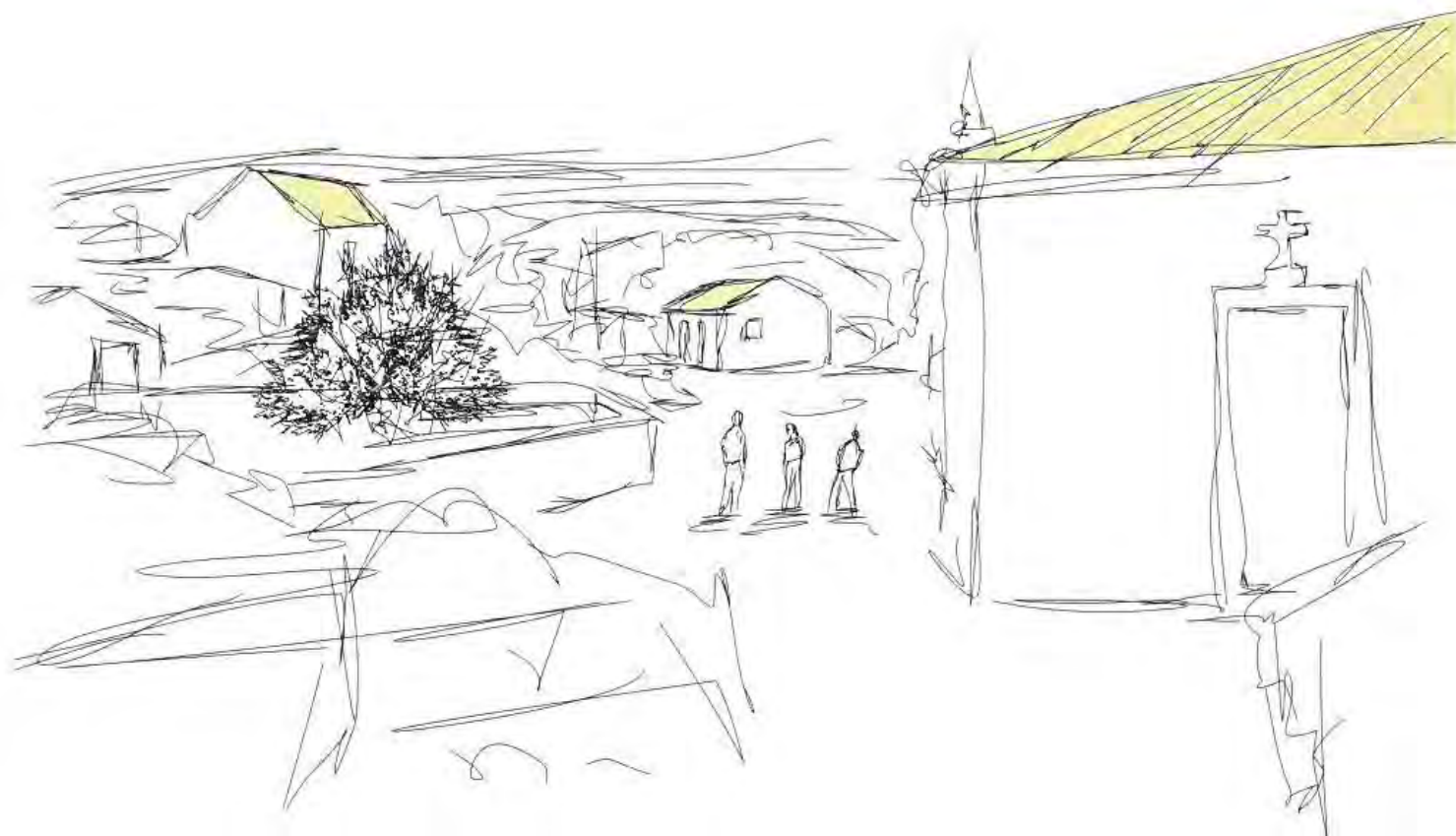


Azeite, uma história por um fio

# lagar





Azeite, uma história por um fio

# lagar

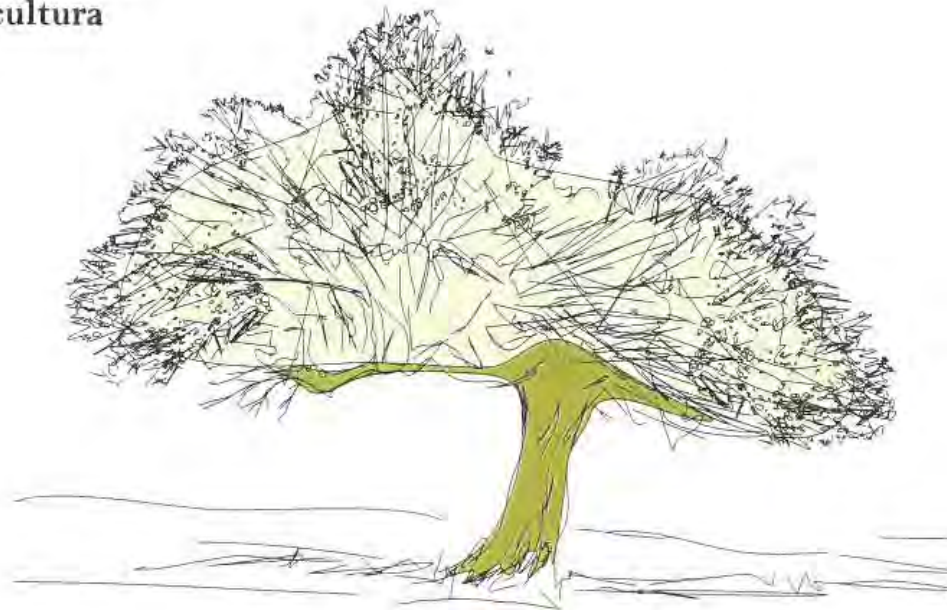
Procurando reforçar o seu valor patrimonial e cultural, a Junta de Freguesia de Póvoa de Penela procedeu à recuperação deste Lagar de Azeite no intuito de manter viva a memória de outros tempos. Em Póvoa de Penela existiam três azenhas, mas esta foi a única preservada, sendo uma memória viva de costumes e práticas económicas relevantes nesta região, em particular das tradicionais técnicas de elaboração do azeite. Pertencente à família Marçal, o lagar era usado por todos mediante o pagamento de uma importância em azeite - a maquia.



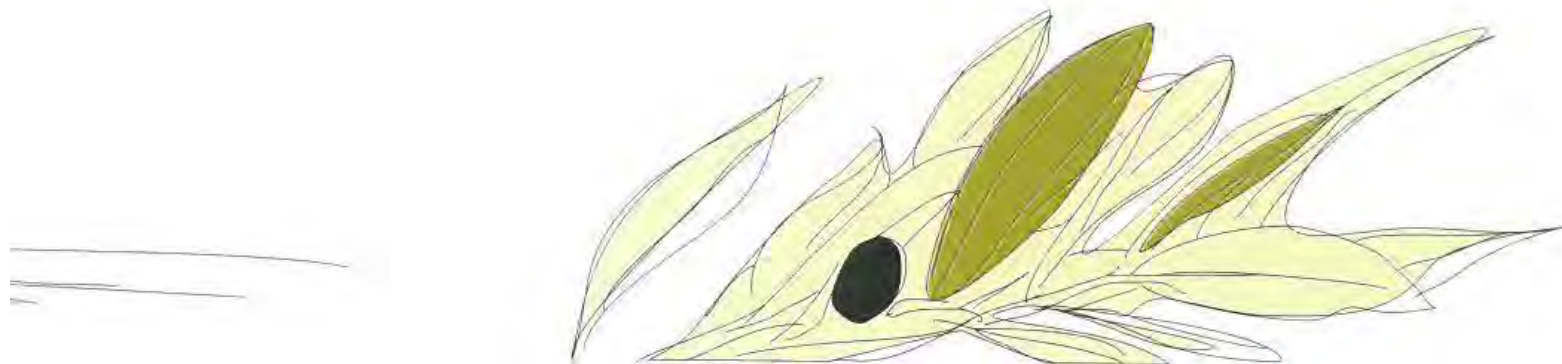
Na década de setenta, o lagar deixou de laborar por completo e em Setembro de 2001 volta a estar ao serviço da comunidade, tendo sido doado à Junta de Freguesia. Após a sua recuperação ficou garantida a preservação da memória e a transmissão de um *modus vivendi* às gerações vindouras, numa região abundante em azeite. Encontram-se assim perpetuados no tempo os mecanismos de laboração do azeite que utilizavam apenas a força motriz dos animais para mover as mós e a dos homens para mover a prensa de parafuso de ferro. O ciclo do azeite iniciava-se nos olivais, com a sua colheita das oliveiras.



Após a apanha da azeitona esta dava entrada no lagar e passava à fase da moenda, onde o fruto era deitado no moinho e pela força das mós, movidas por dois bois, era triturado e transformado em massa. Passava-se para a fase da prensagem e colocava-se a massa dentro de seiras onde depois era sujeita à pressão da prensa de parafuso e também sujeita às “caldas” (derrame de água a ferver), para assim se ir libertando o azeite da massa - a decantação. A oliveira (*olea europaea*), o seu fruto e sobretudo o seu sumo, o *az-zait*, tiveram uma grande importância, a uma escala mundial, ao longo de vários séculos, influenciando decisivamente a sua cultura e, em particular, a sua dieta.



O moinho é constituído por um pio de pedra com duas mós de pedra cilíndricas (ou galgas) e com um cambão (trave) apenso a elas, ao qual se prendia a junta de bois que o fazia mover num movimento de rotação. Um dos objectivos da intervenção é também a sua utilização para fins educacionais e culturais, nomeadamente abri-lo à visita de escolas para que os jovens e visitantes possam ver “ao vivo” o processo de fabrico do azeite, para além servir como equipamento cultural e cívico. Com a recuperação deste moinho a freguesia de Póvoa de Penela e o concelho de Penedono passam a dispor de mais uma unidade museológica que preserva as memórias e os saberes ancestrais de todo um povo que com trabalho, esforço e muita humildade, moldou este território entre a Beira e o Douro.







#### Ficha técnica

Projecto Museológico e Museográfico Arqueohoje

Coordenação técnica Paulo Celso Fernandes Monteiro e Pedro Sobral de Carvalho

Produção de Conteúdos

Textos Mara Rita Dias . Fotografias Paulo Celso Fernandes Monteiro Design Gráfico e Ilustrações Paulo Passos

Revisões: Luís Filipe Coutinho Gomes

Designer gráfico do folheto Stefania Servidio

Junta de Freguesia Adelino Augusto Roque, José Pedro Silva Simão, Susete Lopes Flôr

Agradecimentos Imóvel doado pela Família Marçal.

Edição 2009

arqueohoje  
finding our future..

