

AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

REGRAS DE PRODUÇÃO

AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

HISTORIAL

Investigar sobre a origem da oliveira é perder-se em milénios e confundir-se com a literatura do próprio homem.

Está misturada com a história dos descobrimentos, das conquistas e da orla mediterrânea.

A denominação de árvore eterna confunde-se na literatura, na lenda desde os primeiros registos da história.

As diversas descobertas arqueológicas destaparam em zonas dispares, obra de arte como as ânforas onde a importância da oliveira estava gravada naquelas e em mosaicos com cenas de colheitas e prensas de cunha.

Pinturas rupestres mostram homens coroados com ramos de oliveira.

No século XIII A.C. a sua presença está comprovada no Egipto seguindo-se a sua expansão, ao ritmo das conquistas e do desenvolvimento comercial na Itália, na Argélia, em Marrocos e orla mediterrânea da França.

Os romanos atribuem-se o privilégio da sua propagação aos passos das próprias invasões e já dedicando uma atenção muito particular na sua multiplicação e aproveitamento do produto derivado do fruto, fazendo dele o óleo sagrado que iluminava as estátuas diversas e aplica-se em múltiplos usos de saúde e beleza.

Estando o Alentejo Norte sob forte influência mediterrânea junto à ocupação pelos exércitos romanos a oliveira marcou forte implantação e como árvore dominante com impacto na dieta alimentar onde todos os pratos de então e de hoje não dispensam o seu valioso contributo não só alimentar como colaborador preponderante na conservação da saúde.

A variedade predominante, de nome galega, com as óptimas condições edafo-climáticas originaram um azeite fino e de tão elevada qualidade cujo perfume e o gosto suave e bem característico é agradável ao paladar dos verdadeiros gastrónomos e que se impõe não só localmente como além região e além fronteiras.

Sendo tão notória a presença genuína da oliveira de tão ancestrais tradições e com um produto de elevada qualidade que se impôs na dieta alimentar das populações a denominação de origem dará garantias em manter o que tão convenientemente tem vindo a ser defendido desde sempre.

1 - NOME DO PRODUTO

"Azeites do Norte Alentejano"- DOP

2 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Designa-se por Azeite do Norte Alentejano, o líquido oleoso que se extrai por processos mecânicos dos frutos, depois de separado da água de vegetação e das partículas da pele, polpa e caroço, de variedades apropriadas da espécie *Olea europea sativa* Hoffg Link (Galega, Carrasquenha, Redondil, Azeiteira ou Azeitoneira, Blanqueta ou Branquita e Cobrançosa, nas proporções indicadas no ponto 3.1.), provenientes de olivais localizados na área geográfica adiante descrita.

3 - ÁREA GEOGRÁFICA DE PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO

As áreas geográficas delimitadas no interior das quais tem lugar a produção de azeitonas e o fabrico de azeite são as seguintes:

Concelhos de:

- Alandroal
- Alter do Chão
- Arronches
- Avis
- Borba
- Campo Maior
- Castelo de Vide
- Crato
- Estremoz
- Elvas
- Fronteira
- Marvão
- Monforte
- Nisa
- Portalegre
- Redondo
- Reguengos de Monsaraz
- Sousel
- Vila Viçosa
- Évora (freguesias de N^a Sr.^a de Machede, S. Mansos, S. Vicente do Pigeiro, S. Miguel de Machede e S. Bento do Mato)
- Mourão (freguesias de Luz e Mourão)

3.1 - Distribuição das variedades toleradas por concelhos para obtenção dos Azeites do Norte Alentejano

Variedade Obrigatória	Galega	Mínimo 65 %
Variedades Toleradas	Azeiteira	Máximo 5 %
	Blanqueta	Máximo 5 %
	Carrasquenha	Máximo 5%
	Cobrançosa	Máximo 10%
	Redondil	Máximo 5%
Variedade Proibida	Picual	
Outras Variedades tradicionais desde que autorizadas pelo AP gestor da DOP.		Máximo 5 %

Todavia e dadas as condições particulares dos concelhos de Campo Maior e Elvas (particularmente vocacionados para a produção de azeitona de conserva), admite-se excepcionalmente, que na pequena área de olival remanescente daquela produção, se utilizem as mesmas variedades atrás referidas, mas nas seguintes proporções;

Variedade Obrigatória	Galega	Mínimo 50 %
Variedades Toleradas	Azeiteira	Máximo 10 %
	Carrasquenha	Máximo 10 %
	Redondil	Máximo 10%
	Cobrançosa	Máximo 10%
	Blanqueta	Máximo 5%
Variedade Proibida	Picual	
Outras Variedades tradicionais desde que autorizadas pelo AP		Máximo 5 %

4 - ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A LIGAÇÃO COM O MEIO GEOGRÁFICO

4.1 - SOLOS

As formações provenientes de rochas calcárias, desde calcários duros a friáveis, quer associados a margas, são dominantes na região sendo talvez a principal razão para a tradição da cultura. Observam-se com nitidez solos Calcários Vermelhos (Vc) e Pardos de calcários não compactos (Pc), Barros Pretos Calcários (Bpc) e solos Mediterrâneos vermelhos ou amarelos (Vcm) e os Pardos de margas ou calcários margosos (Pac).

Têm também bastante representatividade os solos Litólicos não húmicos de granitos ou de rochas cristalofílicas (Pg e Pga) e em especial os Mediterrâneos Pardos de xistos (Px), diorites ou quartzodiorites ou rochas cristalofílicas afins (Pm), os vermelhos de xistos (Vx), Aluviões (A) e Ranas (Sr).

Tudo isto que foi referido é confirmado pela Carta de Solos de Portugal da qual se apresentam alguns extractos elucidativos, no anexo III.

4.2 - CLIMA

De acordo com o Serviço Meteorológico Nacional (1950) encontra-se inserida numa região de clima temperado, com Verão quente e chuvas abundantes no Inverno. No geral corresponde-lhe a forma climática Csa da classificação de Köppen, representando um clima mesotérmico húmido, com estação seca no Verão, coincidente com a época quente; A temperatura média do ar no mês mais quente é superior a 22° C , enquanto a do mês mais frio está compreendida entre 0 e 18° C. A quantidade de precipitação no mês mais seco é inferior a um terço da do mês mais chuvoso do semestre frio e não ultrapassa os 40 mm.

Pela classificação de Thornthwaite o clima da região inclui-se no tipo B'2b'4C1s , ou seja, é segundo mesotérmico ou temperado (evapotranspiração potencial de 712 a 854 mm), moderado (eficácia térmica no Verão superior a 48%), sub-húmido seco (índice hídrico entre -20 e 0%) e com excesso moderado de água no Inverno.

É bem patente a irregularidade climática que caracteriza a região, verificando-se uma variação acentuada no caso da precipitação, com uma média de 30 anos de 660 mm. A temperatura média anual é de 16,1° C, a humidade relativa do ar é, em média, de 68%; Ocorrem 29 dias com geada entre Novembro e Abril e a velocidade média do vento é de 6.7 Km/hora, com predomínio de Noroeste, Sudoeste e Nordeste.

Tendo em conta este conjunto de elementos verifica-se que a oliveira se encontra dentro dum dos seus solares predilectos.

5 - GARANTIA SOBRE A ORIGEM GEOGRÁFICA DO PRODUTO

5.1 – Só [redacted] podem utilizar a Denominação de Origem Protegida os fabricantes para o efeito autorizados [redacted] pelo Agrupamento Gestor da DOP.

5.2 - A autorização só [redacted] pode ser concedida aos fabricantes de azeite que, cumulativamente :

- a) possuam instalações industriais de extracção de azeite situadas nas áreas geográficas de produção definida em 3 ;
- b) utilizem apenas azeitonas provenientes de olivais existentes nas áreas geográficas referidas;

- c) produzam o azeite de acordo com as condições estabelecidas nestas "Regras de Produção";
- d) se submetam ao regime de controlo e certificação previsto neste documento;
- e) assumam, por escrito, o compromisso de respeitar as disposições previstas neste documento.

5.3 - A autorização prevista no número anterior depende da prévia verificação, a efectuar [REDACTED] pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação a pedido [REDACTED] do Agrupamento Gestor da DOP, das condições de produção e fabrico constantes da secção 6, designadamente quanto, aos seguintes aspectos:

- a) origem e características da matéria-prima;
- b) condições de colheita, acondicionamento, transporte e conservação da azeitona;
- c) regras técnicas e higiénicas observadas no fabrico do azeite.

6 - CONDIÇÕES DE PRODUÇÃO E RECEPÇÃO DA AZEITONA E DO FABRICO DE AZEITE

Por cada [redacted] operador autorizado [redacted] pelo Agrupamento Gestor da DOP a utilizar a Denominação de Origem Protegida "Azeites do Norte Alentejano", [redacted] é elaborado um registo descritivo, cujo modelo de ficha se encontra no anexo V a este documento, e do qual devem constar elementos actualizados relativos à proveniência da azeitona utilizada, das condições efectivas de produção/recepção e [redacted] das condições tecnológicas existentes.

a) condições de produção colheita e transporte da azeitona:

-o olivicultor [redacted] tem de utilizar em elevada percentagem azeitona da variedade Galega [redacted] sendo ainda toleradas as variedades Carrasquenha, Redondil, Azeiteira, Blanqueta e Cobrançosa, nas proporções indicadas no ponto 3.1.

- o olivicultor [redacted] no caso da cultura estreme deve quando necessário, mas nunca no período Outono/Inverno, eliminar regularmente as infestantes do solo, de preferência por processos mecânicos.

- [redacted] têm de ser feitas podas [redacted] com regularidade.

- [redacted] têm de ser feitos tratamentos fitossanitários sempre que as Estações de Avisos Agrícolas os recomendarem e/ou quando se verificarem ataques localizados de Olho de Pavão, Gafa, mosca da Azeitona e Traça da Oliveira. Nestes tratamentos só podem [redacted] ser utilizados produtos autorizados pela legislação em vigor,

hidrossolúveis e nunca lipossolúveis, respeitando obrigatoriamente o intervalo de segurança.

- os frutos [REDACTED] têm de ser colhidos no estado ideal de maturação.
- a azeitona apanhada do chão não [REDACTED] pode ser utilizada para o fabrico de azeites com denominação de origem.
- é proibido o armazenamento por parte dos produtores.
- o transporte da azeitona [REDACTED] tem de ser efectuado [REDACTED] em caixas empilháveis tendo em conta a necessidade de arejamento. No entanto, é permitido o transporte a granel até ao fim do ano 2006, por forma a que os operadores se possam dotar dos meios logísticos necessários ao cumprimento do disposto anteriormente.

b) na recepção da azeitona seguem-se as seguintes regras:

- os [REDACTED] lagares de azeite só poderão receber azeitona que esteja em perfeitas condições higiénicas, sendo proibida a utilização de azeitona recolhida do chão ou com doenças, para o fabrico de "Azeites do Norte Alentejano.
- só podem receber azeitona dos produtores inscritos e das variedades [REDACTED] autorizadas no presente documento.
- a azeitona [REDACTED] tem de estar no momento óptimo de maturação.
- não se [REDACTED] pode armazenar azeitona por um período superior a 48 horas.

- as variedades têm de ser registadas pelos olivicultores ou seus representantes (cooperativas).

c) [redacted] a obtenção do azeite deve ser feito atendendo ao seguinte:

- a higiene do lagar [redacted] tem de ser perfeita, devendo todos os aparelhos ser lavados periodicamente.
- É obrigatória a lavagem e a desfolhagem da azeitona.
- a temperatura da massa na bateadeira ou no decanter (quando utilizado) não [redacted] pode nunca exceder os 35° C.
- quando utilizado o sistema tradicional de prensas os capachos [redacted] têm de estar em perfeitas condições de higiene.
- a temperatura da mistura água/azeite na(s) centrifuga(s) não [redacted] pode nunca exceder os 35° C.
- aos “Azeites do Norte Alentejano” podem ser adicionados temperos (alho, folhas de louro, orégãos,...) naturalmente facilmente encontráveis na região.

d) [redacted] Acondicionamento do azeite:

- o azeite [redacted] tem de ser armazenado em recipientes que não afectem a qualidade do produto.
- o azeite tem que ser acondicionado em embalagens de material impermeável e inócuo que obedeça a todas as regras de higiene e sanidade.

[REDACTED]
[REDACTED]

- o [REDACTED] acondicionamento tem de ser efectuado na [REDACTED] área geográfica de produção, descrita no ponto 3, por empresas devidamente autorizadas pelo Agrupamento gestor da DOP.

[REDACTED]
[REDACTED]

[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]
[REDACTED]

-O azeite tem de ser acondicionado em garrafas e/ou garrafões com as capacidades permitidas pela legislação em vigor.

7 - REGISTO DOS PRODUTORES

Os candidatos ao uso da Denominação de Origem Protegida [REDACTED] têm de preencher uma ficha [REDACTED] identificativa, cujos dados serão posterior e localmente verificados [REDACTED] pelo OPC e submetidos à [REDACTED] do Agrupamento de Produtores gestor da DOP.

É da responsabilidade dos fabricantes a comunicação [redacted] ao Agrupamento de Produtores Gestor da DOP [redacted] da actualização dos elementos constantes do Registo Descritivo referido em 6.

Os produtores de azeitona destinada à produção de "Azeites do Norte Alentejano" [redacted] têm de possuir e manter actualizado um registo do qual constem as quantidades de azeitona destinadas ao fabrico do azeite referido.

Os fabricantes autorizados a usar a Denominação de Origem [redacted] têm de [redacted] possuir e manter actualizado um registo diário no qual [redacted] consta o nome dos fornecedores de azeitona, as quantidades de azeitonas recebidas de cada produtor, e a quantidade de azeite produzido. Os fabricantes [redacted] têm também de possuir e manter actualizado um registo diário relativo às quantidades de [redacted] Azeites do Norte Alentejo, de forma a tornar possível rastrear o azeite pelo menos até ao dia do seu fabrico.

Todos os produtores e fabricantes [redacted] são objecto de acções regulares de controlo [redacted] por agentes [redacted] do OPC, [redacted] tendo de lhes ser prestada toda a colaboração requerida para a realização do seu trabalho. As acções de controle, no que respeita aos produtores [redacted] têm de ocorrer nas épocas de tratamentos granjeios e especialmente colheita, com uma periodicidade que pode ser aumentada ou diminuída face a razões técnicas, sempre justificadas. Relativamente aos "fabricantes" as acções de controle [redacted] incidem nos períodos de transformação, [redacted] acondicionamento e armazenagem. Os fabricantes têm o direito de exigir uma cópia do relatório das acções de controle, devidamente rubricada pelo agente [redacted] do OPC e pelo fabricante(ou seu agente).

[redacted]
[redacted]
[redacted]

8 – APRESENTAÇÃO COMERCIAL

Para além do cumprimento da legislação em vigor quanto à rotulagem de azeites, é obrigatória a menção “Azeites do Norte Alentejano” – DOP, complementado por;

- Logotipo para os Azeites do Norte Alentejano aprovado pelo Agrupamento gestor da DOP (Anexo VII).

- Logotipo comunitário aprovado para as DOP

O azeite que não obedeça às regras de produção estipuladas pode ser vendido como azeite sendo-lhe vedado o uso da menção “Azeites do Norte Alentejo” - DOP.

9 - SANÇÕES

9.1- A violação do disposto nestas regras de produção pelos produtores registados, averiguada em processo instaurado para o efeito é passível das seguintes sanções:

a) advertência registada;

b) suspensão da autorização de uso da denominação de origem por um período superior a um ano;

c) suspensão da autorização por tempo indeterminado, até que o produtor demonstre de forma inequívoca estar disposto a cumprir as regras estabelecidas e a adoptar todas as condições indispensáveis para a produção de "Azeites do Norte Alentejano".

9.2 - A instauração dos processos e a aplicação das sanções é da competência [REDACTED] do Agrupamento Gestor da DOP, havendo possibilidade de recurso para a Assembleia Geral.

10. REFERÊNCIAS RELATIVAS AO ORGANISMO PRIVADO DE CONTROLO E CERTIFICAÇÃO

O controlo e certificação dos “Azeites do Norte Alentejano” são efectuados pelo Organismo Privado de Controlo e Certificação, a qual desenvolve a sua acção de acordo

com o descrito no documento “Regras de controlo e certificação do “Azeite do Norte Alentejano”.

O regime de controlo instituído é exercido ao longo de toda a fileira produtiva, sendo os “Azeites do Norte Alentejano” devidamente assinalados pela aposição, pelo OPC, da respectiva Marca de Certificação.

Desta Marca de Certificação constam obrigatoriamente as seguintes menções:

- “Azeite do Norte Alentejano” – DOP
- Nome do OPC
- Número de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS DAS VARIEDADES OBRIGATÓRIAS

E

TOLERADAS PARA OBTENÇÃO DOS

AZEITES DO NORTE ALENTEJO

VARIEDADE OBRIGATÓRIA

Galega Vulgar ou Galega: ■ A árvore é de porte médio ou grande, com arborescência mediana, ramificação curta com ramos rugosos, acinzentados. As folhas são grandes, compridas e largas, planas de consistência flácida ou média,

com ângulo apical médio ou aberto e ângulo basal médio. As inflorescências são de comprimento médio, número de flores por inflorescência mediano ou abundante, os botões florais são de tamanho pequeno com flores supranumerárias. O fruto é pequeno, elipsoidal, de diâmetro máximo na parte mediana, de forma basal arredondada ou truncada, a cavidade peduncular pequena, circular e pouco profunda, o epicarpo é violáceo na viragem e negro na maturação.

VARIETADES TOLERADAS

Azeiteira ou Azeitoneira: A árvore é de porte médio, arborescência mediana, ramificação de comprimento curto ou médio, ramos rugosos ou de rugosidade mediana, acinzentados. As folhas são pequenas, curtas e estreitas, com rebordo encurvado ou planas de consistência média ou rígida, com ângulo apical médio e ângulo basal médio. As inflorescências são de comprimento médio, o número de flores por inflorescência é reduzido ou mediano, com botões florais de tamanho médio, com flores supranumerárias. Quanto ao fruto é médio, elipsoidal ou ovóide de diâmetro máximo na parte mediana ou deslocado para a base, de forma apical arredondada ou truncada, a cavidade peduncular é pequena ou ampla, circular ou elíptica-ovada, medianamente profunda, o epicarpo é avermelhado na viragem e negro na maturação.

Carrasquenha: A árvore é de porte médio, arborescência amoitada, ramificação de comprimento médio ou curto, ramos de rugosidade mediana, acinzentados esverdeados. As folhas são grandes ou médias, compridas e largas, planas ou onduladas, de consistência média ou flácida, ângulo apical aberto e ângulo basal médio ou aberto. As inflorescências são de comprimento médio e o número de flores por inflorescência é mediano ou abundante, botões florais de tamanho pequeno, sem flores supranumerárias. Quanto ao fruto é médio ou grande, elipsoidal, de diâmetro máximo na parte mediana, com forma apical arredondada, de vértice não

saliente, com forma basal truncada, cavidade pendular ampla, circular, medianamente profunda, o epicarpo é avermelhado na viragem e avermelhado ou vermelho escuro na maturação.

Redondil: A árvore é de porte médio, arborescência mediana, ramificação de comprimento médio, ramos de rugosidade mediana, acinzentados. As folhas são médias, curtas e largas, com rebordo encurvado ou planas, de consistência média ou rígida, ângulo apical médio ou aberto e ângulo basal médio ou aberto. As inflorescências são de comprimento médio e o número de flores por inflorescência é reduzido ou mediano, botões florais de tamanho mediano, sem flores supranumerárias. Quanto ao fruto é médio ou grande, esferoidal, de diâmetro máximo na parte mediana, com forma apical arredondada, de vértice não saliente, com forma basal truncada, cavidade pendular ampla, circular, pouco ou medianamente profunda, o epicarpo é avermelhado na viragem e avermelhado escuro ou negro na maturação.

Cobrançosa: [REDACTED] A árvore é de porte pequeno ou médio, arborescência amoitada [REDACTED], ramificação de comprimento médio, ramos de rugosidade mediana ou lisos, acinzentados esverdeados e quebradiços. As folhas são pequenas e estreitas, com rebordo encurvado ou planas, de consistência média ou flácida, ângulo apical fechado e ângulo basal fechado. As inflorescências são de comprimento médio ou curto e o número de flores por inflorescência é mediano, botões florais de tamanho pequeno, sem flores supranumerárias. Quanto ao fruto é médio, elipsoidal, de diâmetro máximo na parte mediana, com forma apical pontiaguda ou arredondada, de vértice saliente ou com mamilo, com forma basal truncada ou arredondada, cavidade pendular pequena, circular, medianamente profunda, o epicarpo é avermelhado na viragem e vermelho escuro ou negro na maturação. [REDACTED]

Branquita ou Blanqueta: [REDACTED] A árvore é de porte médio ou grande, arborescência ascendente, com ramificação alongada ou de comprimento médio,

ramos lisos ou de rugosidade mediana, acinzentados esverdeados. As folhas são grandes, compridas e largas, planas ou onduladas, de consistência média ou flácida, ângulo apical aberto e ângulo basal aberto. As inflorescências são de comprimento médio e o número de flores por inflorescência é mediano ou abundante, botões florais de tamanho médio, sem flores supranumerárias. Quanto ao fruto é médio, elipsoidal, de diâmetro máximo na parte mediana, com forma apical arredondada, de vértice não saliente ou saliente, com forma basal truncada, cavidade pendular pequena, circular ou elíptica-ovada, pouco profunda, o epicarpo é avermelhado na viragem e negro na maturação. [REDACTED]

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS DOS AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

DADOS FORNECIDOS PELO INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA

ACIDEZ Virgem Extra - máx. 1,0%
Virgem - máx. 1,5%

ÍNDICE DE PERÓXIDOS - máx. 15 meq O₂/Kg

ABSORVÂNCIAS

- K270nm	- máx. 0,20
- K232nm	- máx. 2,00
- [REDACTED] Delta K	- máx. 0,01

[REDACTED] **COMPRIENTO DE ONDA DOMINANTE** 577 - 578nm

[REDACTED]

TRIGLICÉRIDOS (%)

	Min.	-	Máx.
LLL	0,01	-	0,3
OLLn	0,1	-	0,5
PLLn	0,02	-	0,2
OLL	0,3	-	3,0
PLL	0,2	-	1,0
POLn	0,1	-	0,4
POL	2,5	-	7,5
OOO	35,0	-	56,0
POO	17,5	-	29,5
PPO	1,5	-	5,0
StOO	2,5	-	9,0
PstO	0,2	-	2,0
PPSt	0,2	-	1,0

ÁCIDOS GORDOS (%)

	Min.	-	Min.
C 14:0		-	0,05
C 16:0	8,0	-	15,0
C 16:1	0,5	-	2,5
C 17:0		-	0,2
C 17:1		-	0,4
C 18:0	1,5	-	4,5
C 18:1	70,0	-	85,0
C18:2	3,0	-	11,0
C 18:3	0,4	-	10,9
C 20:0		-	0,6
C 20:1		-	0,4
C 22:0		-	0,2

C 24:0

-

0,2

ÁCIDOS GORDOS TRANS (%)

- Trans oleico <0,05
- Trans linoleico + Trans linolénico <0,05

ESTERÓIS (%)

- Colesterol - máx. 0,3
- Brassicasterol - <0,1
- Campesterol - máx. 0,4
- Campestanol - 0,1 - 0,6

- Sitosterol Aparente - >93,0
- Delta 7 - Estigmasterol <0,5
- Eritrodiol + Uvaol - máx. 4,5

ESTERÓIS TOTAIS min. 1000mg/Kg

CERAS máx. 250mg/Kg

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Mínimo 6,5 para azeite virgem extra

- Mínimo 6,0 para azeite virgem

Os azeites do Norte Alentejano são azeites ligeiramente espessos, frutados e de cor amarelo esverdeado.



Associação de Cooperativas de Olivicultores
dos Concelhos de Souzel e Avis

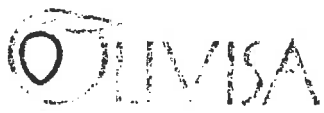
Cont. Nº 503033642

Rossio - Cano
7470 SOUSEL
Telf./Fax (068) 53108

ANEXO I

CONCELHOS DA REGIÃO DEMARCADA





Associação de Cooperativas de Olivicultores
dos Concelhos de Souzel e Avis

Cont. Nº 503033642

Rossio - Cano
7470 SOUSEL
Telf./Fax (068) 53108

ANEXO II

ALENTEJO

A cozinha alentejana constitui um caso único no panorama gastronómico do país. De facto, se se pode dizer que uma das regras gerais da nossa cozinha regional é a de que «o valor dum prato típico está mais na qualidade da matéria-prima empregada, ou na sua variedade, do que no requinte da preparação, no sábio jogo dos temperos e nos artificios culinários» (Fernando Castelo Branco), a culinária alentejana foge a este contexto, utilizando com barroca profusão temperos e «cheiros» de origem vegetal: coentros, poejos, orégãos, hortelã, manjerona, sálvia, pimentão. Claro que como qualquer outra também a cozinha alentejana se tem de basear nos produtos que tem à mão e que não são muito variados: pão de trigo, porco e seus derivados, borrego, azeite e pingo. O que atesta a inventiva transtagana é conseguir, com estas escassas notas, tocar toda a sinfonia do paladar em escalas cromáticas. À custa de génio e do recurso a ervas aromáticas, grinaldas adornantes, coroas enfeitatórias que lhe desenharam o perfil e lhe definem o estilo, carícias vegetais em regozijos carnaís.

É vasto e original o território das sopas. Não nos esquecendo que aqui, tal como em árabe, «açorda» quer dizer sopa de pão, note-se, desde já, que em todas as sopas alentejanas, por diferentes que sejam os seus componentes, o pão é constituinte constante. A mais simples, mas verdadeiramente emblemática, é a AÇORDA À ALENTEJANA, ou «sopa de coentros à alentejana», ou «açorda de ovos escalfados à alentejana», ou apenas «sopa alentejana» — a «honrada açorda de coentros» a que se refere Ramalho Ortigão numa página sobre Évora. Faz-se uma papa com coentros, dentes de alho e sal, que se põe numa terrina; deita-se por cima azeite e depois espalha-se o pão caseiro (às fatias ou partido à mão); rega-se com a água a ferver (onde previamente escalfaram ovos) e tapa-se; dispõem-se por fim os ovos escalfados, na terrina ou em cada prato. Variante possível é a água fervente ter servido para nela se ter cozido uma posta de bacalhau, o que vem enxertar um novo sabor. A assunção plena deste é na SOPA DE BACALHAU, onde, além do exposto (substituídos os coentros por poejos — mas estes também podem entrar na açorda — e acrescentado um dedal de farinha e outro de vinagre), o bacalhau se incorpora. Afinal muito parecida com a SOPA GAIA, nesta não entrando, porém, coentros ou poejos. Sopa, quando aguada; MIGAS GATAS se o pão for migado com colher de pau e tiver consistência compacta. O GASIACHO ALENTEJANO é um excelente viático para os calores. O líquido é água fria, com gelo se o houver, tornada caldosa pela agregação de alho pisado com sal, ligado com azeite, vinagre e orégãos, e pela adição de tomate, pepino, pimento e pão em pequeninos. Querendo-o mais grosso, reduz-se parte do tomate a puré, mas assim corre-se o risco de o confundir com o gaspacho andaluz, no que não haverá mal pois a origem é comum: a *alboronía* dos mouros andaluzes. Há quem junte ao caldo tiras de presunto ou paio. Compósita e surpreendente é a SOPA DE BELDROEGAS. Sobre refogado de azeite, cebola picada e alhos inteiros deitam-se batatas às rodelas, as folhas da portulacácea e água onde cozem; pouco antes de

servir escalfam-se ovos e crescem-se quartos de queijinhos de ovelha ou de queijos frescos; tudo isto se derrama e acomoda, a ferver, sobre fatias de pão caseiro. Na SOPA DE TOMATE À ALENTEJANA, a este e ao inevitável pão fatiado, fazem companhia toucinho e linguiça antes fritos, em cuja gordura remanescente se operou o refogado; há quem adite ovos escalfados e também quem some ao tomate umas tiras de pimentos. Na SOPA DE ENTRUIDO, de Elvas, batem-se gemas de ovos com sumo de limão diluídas num pouco de caldo de galinha, põem-se na terrina em companhia de pão frito, ou levemente torrado no forno, cortado aos cubos, vertendo-se por cima o caldo do galináceo bem quente, adubado de sal, pimenta e salsa picada. A SOPA DE CACHOLA é própria da altura da matança. Põe-se o entrecosto (véu das tripas) a derreter com um golpe de azeite; nesta gordura, retirado o que não derreteu, estrugem-se cebola, alho e salsa; acrescentam-se fígado, bofe, molejas, coração, tudo cortado em miúdo, temperado com louro, cravinho, cominhos, massa de pimentão, sal e pimenta; depois de bem refogados junta-se a água suficiente. Cozida a carne, é altura de agregar sangue do porco misturado com vinagre; deita-se tudo sobre fatias de pão alentejano enchapeladas por rodela de laranjas sem casca. A SOPA DA PANELA À ALENTEJANA resulta de cozedura de galinha, linguiça e toucinho, mais cebola e salsa; uma vez as carnes prontas cortam-se aos bocados, dispõem-se sobre pão cortado engrinaldado por raminhos de hortelã, derrama-se o caldo a ferver sobre o todo, abafa-se uns minutos, e come-se com colher e garfo. A SOPA DE ESPARGOS BRAVOS parte duma fritadela de toucinho e linguiça, em cuja gordura se refogam cebola, alho, pimenta e colorau, rectificando o sal; juntam-se os espargos bravos, antes cortados e escaldados; depois rega-se com água, deixa-se cozer, corta-se o pão para a terrina e vertem-se nela o líquido e os sólidos. A SOPA DE CAÇÃO é um excelente e saboroso aproveitamento do pequeno e hediondo esqualo. Postas as postas em molho de água, vinagre, louro e sal, estrugem-se coentros e alhos, vai-se juntando aos poucos água que dê para a sopa e nela se coze o cação postejado; em seguida adiciona-se vinagre, onde se diluíram farinha e colorau; depois duma boa fervura, despeja-se este caldo sobre fatias de pão caseiro jazentes na terrina, e o peixe por cima. Enumrem-se ainda a SOPA DE ESPINAFRES COM OVOS, a SOPA DE LEITÃO, a SOPA DE POEJOS COM OVOS, a SOPA DE BATATA À ALENTEJANA, a SOPA DE LEBRE e a SOPA DE TÚBERAS COM OVOS, com a certeza de não se ter esgotado o catálogo.

As migas são quase sempre a transformação do pão numa massa, frita em gordura de porco, enrolada em forma de omeleta. O paradigma estará nas MIGAS À ALENTEJANA. Frege-se toucinho em tacho de barro; na gordura que largou frita-se entrecosto, previamente barrado com massa de pimentão e alhos pisados; retira-se, introduz-se o pão mais um pouco de água a ferver, manipula-se com colher de pau, envolve-se na gordura, deixa-se dourar, e serve-se com as carnes à volta. Do mesmo figurino são as MIGAS DE BATATA, só que batata em puré substitui o pão e em vez de entrecosto (ou febra) aparece chouriço; há quem junte também calda de tomate. Já se aludiu às MIGAS GATAS. Parecidas são as MIGAS DE BACALHAU COM POEJOS, surgindo aqui, como o nome indica, as folhas de poejos.

É obviamente curto o âmbito dos peixes. Não se esquece que na inmensa costa

alentejana se pesca como nas outras. Mas a cozinha transtagana é eminentemente continental, de interioridade, e a sua criatividade exercitou-se mais para outras áreas de matérias-primas. Pode transferir-se para aqui o cação, retirar-lhe a consistência de sopa e transformá-lo em prato de peixe como CAÇÃO DE COENTRADA. Os acomodamentos para o peixe do rio podem ser CALDEIRADAS, com as notas regionais dos coentros, dos poejos e do pão fatiado. O resto são tratamentos «à alentejana» do bacalhau. Como o ENSOPADO DE BACALHAU; a POEJADA DE BACALHAU ou CALDUCHIO, em que o pão fica com consistência de migas, abeberadas pela água onde cozeu bacalhau, que antes se tinha juntado a um refogado de poejos e azeite, e que quase na hora de servir é reforçado com ovos escalfados e quartos de queijo de ovelha; o BACALHAU COM TOMATES E PIMENTOS, onde o primeiro e batatas começam por ser cozidos e terminam com o resto a assar no forno; o BACALHAU ASSADO À ALENTEJANA, acompanhado por rodela de cebola passadas por farinha e fritas, e grão com arroz e tomate ou grão com tomatada; e o BACALHAU DE CEBOLADA À ALENTEJANA ou simplesmente BACALHAU À ALENTEJANA, que, lascado, se mistura a refogado de bastante cebola, mais farinha de trigo desfeita em água e vinagre, e se deixa cozer tapado em lume brando.

Coutemos a caça e as aves de criação. As PERDIZES À MODA DE FRONTEIRA são grelhadas em lume brando, não sem que antes se tenham barrado com uma massa de dentes de alho, sal e pimenta, e lardeado com tiras de toucinho; comem-se sobre pão e salsa fritos. Para a PERDIZ DE ESCABECHE, servida fria, começa por se lhe dar meia cozedura, aloura-se depois em azeite, e cozinha-se por fim lentamente em companhia de cebola às rodela, dentes de alho fritos, cravinho, pimenta, louro, salsa, vinagre, sal e água. As PERDIZES À MONTEMOR vão primeiro a assar no forno, envolvidas em toucinho, em seguida são cortadas aos bocados e alouradas em banha numa frigideira, regando-se no final com um pouco de vinagre. Com coelho bravo confeccionam-se COELHO BRAVO ESTUFADO, numa marinada onde avultam, entre outras ervas, sálvia, manjerona e esteva, e COELHO PANADO, também estufado antes da panadela e da fritagem. A lebre é tratada e estimada na LEBRE À MODA DE NISA, estufada, na LEBRE GRELHADA, no ENSOPADO DE LEBRE, na LEBRE FRITA e na LEBRE COM FEIJOÃO BRANCO. Da raridade que são as galinholas fazem-se GALINHOLAS À ALENTEJANA, recheadas com as próprias tripas cortadas, ovos, miolo de pão, cebola e alho, e estufadas. Os pombos não domésticos dão para um ARROZ DE POMBOS BRAVOS. Referência ainda à opulenta FAVADA DE CAÇA que os irmãos Fialho costumam apresentar no seu restaurante de Évora. A bicharada de capocira e pátio organiza-se em FRANGO ENSOPADO NA PANELA, FRANGO FRITO, EMPADAS DE GALINHA, ARROZ DE PATO À ALENTEJANA e PERU RECHEADO.

«País de grande riqueza suína», como perorava o conselheiro Acácio, a carne de porco é uma das bases fundamentais da alimentação e desdobra-se em múltiplas criações culinárias, com o tempero quase constante de massa de pimentão. Sempre com ademanos locais, registem-se CARNE DE PORCO FRITA, LOMBO DE PORCO ASSADO, ROJÕES DE PORCO, FRIGINADA, BIFES DE LOMBO COM MIOLOS e COSTELHAS DE PORCO. Com apêndices, vísceras e outras miudezas, grandes pitêus se fazem por aqui. A saber: MIOLOS COM RINS, MIOLOS COM CARNE DE PORCO, CABEÇA DE XARA (uma espécie

de «queijos» de cabeça de porco, que os franceses levaram de cá e traduziram para «ête d'achard»). FEIJÃO BRANCO COM CABEÇA DE PORCO, BURRAS DE PORCO ASSADAS (burras são as queixadas), ORELHA DE COENTRADA, CHISPE AFIAMBRADO, PEZINHOS DE COENTRADA, LÍNGUAS À MODA DE FRONTEIRA, BUCHO RECHEADO, FÍGADO DE COENTRADA e MOLEJA ou CACHOLA (guisado de miúdos de porco com sangue). O infante porcino imola-se em LEITÃO DE CALDEIRADA, LEITÃO ENSOPADO, LEITÃO ASSADO e LEITÃO FRITO.

Da família carniceral aparelham-se as PERNAS DE CARNEIRO ASSADAS, as CABEÇAS DE CARNEIRO ASSADAS NO FORNO e o mais predominante e representativo ENSOPADO DE BORREGO. O cabritinho ladino atavia-se em ENSOPADO DE CABRITO e CABRITO ASSADO. Com as fressuras e o sangue de um ou de outro, o SARRABULHO e o SARA-PATEL. O cozido alentejano é o COZIDO DE GRÃO COM VÁGENS. Além do grão e das vagens (feijão verde), a sua singularidade tem também a ver com a carne de borrego a substituir a de vaca e com a adição (facultativa) de abóbora-menina. Podem incluir-se nesta secção as FAVAS GUIADAS com chouriço e toucinho e as EMPADAS DE FAVAS (com borrego, frango, chouriço e toucinho).

Na zona dos enchidos e ensacados o Alentejo tem, como não poderia deixar de ser, os seus CHOURIÇOS, LINGUIÇAS, CHOURIÇOS DE SANGUE, FARINHEIRAS, SAIPIÇÃO e PRESUNTO, em que a massa de pimentão está sempre presente. Verdaderamente singulares são os PAIOS DE LOMBO, lombo de porco temperado com pimentão, dobrado ao meio com a parte gordurosa para dentro e assim ensacado e enguitado; os PAIOS BRANCOS, da região de Portalegre, lombo não dobrado, nem condimentado com pimentão, nem fumado; os PAINHOS ou PAIOS NATIVOS, igualmente portalegrenses, com massa idêntica à da linguiça mas migada em fragmentos maiores; e a CACHOLEIRA, enchido onde predomina o fígado de porco em companhia de carne magra, véu das tripas e sangue.

No Alentejo, o rei dos queijos (e príncipe da queijaria mundial) é o Serpa. Será tratado, com o respeito que lhe é devido, no capítulo VII.

Entretanto outros há, a merecerem menção aqui. O QUEIJO DE NISA, proveniente deste concelho do Alto Alentejo e do território adjacente delimitado pelo Tejo e pelos concelhos do Crato e de Castelo de Vide, é de leite de ovelha, com alguma excepcional mistura do de cabra, surge no mercado em unidades de aproximadamente 300 g, consome-se depois de seco, e tem cheiro acentuado e sabor um pouco picante.

O QUEIJO DE ÉVORA não se restringe à comarca eborense fabricando-se também nos concelhos de Arraiolos, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Portel, Alvito, Viana do Alentejo, parte do de Alcácer do Sal, Montemor-o-Novo e Mora. É de pequeno formato (125 a 150 g), feito com leite de ovelha ou de mistura com cabra, de pasta dura e áspera, e sabor picante e salgado.

Bons QUEIJOS DE CABRA aparecem quer no Alto quer no Baixo Alentejo, com alguma diferença de tecnologia: na primeira zona a tradição vai no sentido de o

cardo ser adicionado ao leite cru e levemente aquecido, enquanto na segunda a junção só se faz depois da fervura (leite atabafado).

Já Vasco da Gama não se esqueceu dos queijos alentejanos, levando na viagem para a Índia nada menos de 2646 espécimes, e com certeza dos maiores.

Escreveu Gustavo de Matos Sequeira que «o espólio doce dos conventos alentejanos ainda hoje mantém a tradição da guloseima nacional confinada à grande província transtagana». Assim é. Sobre a doçaria tradicional alentejana a conversa é só uma: a mais variada e rica do país. Ora como Portugal tem a melhor doçaria do mundo!...

Para pôr um pouco de ordem, recorra-se à enumeração por distritos. Com a mágoa espacial de não se poder entrar em explicações descritivas.

Ora então, Portalegre. Alpalhão, no concelho de Nisa, tem uns BOLOS DE FESTA. Castelo de Vide apresenta as BOLEIMAS. Do Crato vêm os MIMOSOS. De Portalegre cidade são os MIMOS, a COALHADA, os PASTÉIS DE AMÊNDOA, o PUDIM DE AMÊNDOA e o TOUCINHO DO CÉU DE PORTALEGRE. Em Avis há CAVACAS. De Fronteira vêm-nos RAMOS DE FRONTEIRA, BOLOS DE POLHA, QUEIJOS DE BATATA E AMÊNDOA e PUDIM DE OVOS. Monforte conforta com os TORRÕES DE MONFORTE, as ARGOLAS MIMOSAS ou ANÉIS, as BROAS DE MEL e o TOUCINHO RANÇOSO. Em Sousel encontram-se BROAS DE MASSA FINIA, BROAS DE TORRESMOS e BISCOITOS BRANCOS. Elvas tem as AMEIXAS DOCES, o BOLO DE AMEIXA, os MANUEIS ou MANEIZINHOS DE ELVAS, os MIMINHOS, os BISCOITOS DE ELVAS, os BOLOS DE ELVAS, as FERRADURAS e o SERICÁ ou SERICAIA.

O distrito de Évora, naturalmente a seguir. Montemor-o-Novo fornece TOSQUIADOS e PÃO-DE-LÓ. Estremoz estremece-nos com as BROAS DE SANTA ISABEL, as BROINHAS DE NOZES, a BARRIGA DE FREIRA, o LEITE FRITO, o PUDIM DE ÁGUA, as QUEIJADINHAS DAS MATEZINHAS, as QUEIJADAS DE ESTREMOZ e o BOLO PODRE. De Borba são DOCE DOURADO e outra BARRIGA DE FREIRA. Vila Viçosa transmite algum do seu viço às TIBORNAS e às FILHÓS ENROLADAS. Mourão brilha com a sua ENCHARCADA DE OVOS. Viana do Alentejo adoça com AMORES. Évora cidade também nos doces é património mundial: TORRÃO DE OVOS, PAPOS-DE-ANJO, QUEIJADAS DE ÉVORA, REQUEIJÃO ASSADO, MANJAR BRANCO, PÃO DE RALA, BOLO DE GRÃO COM AMÊNDOA, PASTÉIS DO CONVENTO DE SANTA CLARA, SOPA DOURADA DO CONVENTO DE SANTA CLARA, ENCHARCADA DO CONVENTO DE SANTA CLARA e BOLO REAL DO CONVENTO DO PARAÍSO.

Dos quatro concelhos do distrito de Setúbal que pertencem ao Baixo Alentejo, apenas há notícia das PINHOADAS de Alcácer do Sal, das ALCOMONIAS de Melides (Grândola) e das AREIAS de Sines.

No distrito de Beja, é também naturalmente a capital que leva a palma. BOIO PRÍNCIPE, BOIO DE BOM GOSTO DO CONVENTO DA ESPERANÇA, PAPOS-DE-ANJO, PASTÉIS DE SANTA CLARA, PASTÉIS DE TOUCINHO DO CONVENTO DA ESPERANÇA, GELADINHOS DO CONVENTO DA CONCEIÇÃO, TOSQUIADOS, QUEIJADAS DE REQUEIJÃO e os mais recentes PORQUINHOS DOCES. O resto é a Vidigueira com o BOLO DE AMÊNDOA DO CONVENTO

DA VIDIGUEIRA, Serpa com uns NÓGADOS, Mértola com os BEIJOS e Almodôvar com as TALHADINIHAS.

Ficaram por apontar mais de duas dezenas de especialidades doces alentejanas. Mas é tempo de acabar.

Conclua-se com Manuel Mendes: «Do pouco que tem faz o alentejano prodígios, contribuindo com alta inventiva culinária na confecção de pratos verdadeiramente típicos». Com a grandeza do simples e a originalidade do que está próximo das origens e do húmus, a culinária alentejana é uma festa.



LIVRO DE BEM COMER

EM LOUVOR DO AZEITE

(...) É com o amanho do solo que deves sustentar a oliveira, tornando-a farta e grata à Paz.

Virgílio
(*Geórgicas*)

Oliveiras por toda a parte. Algumas têm o tronco oco; há as que quatro homens não podem abraçar, e há as pequeninas como arbustos. É a árvore do martírio. Podada e repodada todos os dez anos, envelhece. Não se pode desenvolver: torce-se e quanto mais sofre mais azeite dá — melhor azeite dá. Às vezes reduz-se só à casca e a um raminho, mas não morre... Ocas, torcidas, pubres como os pobres de pedir, só com aquele braço com uma folhinha cinzenta (e a candeia pendurada) dão azeite até ao fim da vida.

Maria Angelina e Raul Brandão
(*Portugal Pequeno*)

«Azeite, vinho e amigo, o mais antigo». Assim condensa o povo uma sabedoria universal e eterna de que convém não duvidar. E se a antiguidade aqui se reporta à colheita, muito mais será de aplicá-la ao tempo histórico, vindo como vem das auroras primevas esse fluido de ouro que deu luz ao mundo e continua a dar luminosidade ao prato.

Conta o *Livro dos Juizes* que as árvores, em dia por certo de desorientação, decidiram eleger um rei e a oliveira foi a escolhida. Que não aceitava tal honra, respondeu com o cinzento e o prateado a subirem-lhe às faces; porque Deus lhe confiara uma missão em prol dos homens demasiado importante para que a pudesse conciliar com os cuidados que um bom governo comportava. A sua influência é várias vezes ressaltada na mitologia genesíaca: basta lembrar Noé, nosso venerável patriarca piteiteiro, que por um ramo de oliveira soube o fim do dilúvio. E o grande chefe Moisés, homem avisado e de são conselho, mandava isentar do serviço das armas os que a cultivavam.

Na Grécia maternal, na doce Hélada, ela simbolizava a sabedoria, a abundância, a paz. Diz-se que corria desusada turbulência pelo Olimpo, disputando rijamente Neptuno e Minerva acerca de quem reinaria sobre a Ática. Júpiter, olímpico como convinha ao lugar, resolve pôr termo ao desconcerto e declarar vencedor o que conseguisse apresentar a dádiva mais preciosa para a humanidade. Neptuno avançou com o cavalo, em cuja utilidade apostava tudo; Minerva, discreta mas sabedora por dever de ofício, apresentou um raminho, dizendo que ele se transformaria em árvore forte,

duradoura, cujos frutos se comeriam e «de onde se podia extrair um liquido extraordi-
nário para preparar a comida dos homens, amainar-lhes as dores das feridas, dar-
-lhes força ao organismo, e luz para as noites». E o senhor do raio, da chuva e do
vento, subjugado e já guloso de tantas doçuras futuras, ali mesmo decidiu que a
Ática seria para Minerva (Atenas para os gregos) e que a sua capital se chamaria
Atenas.

Os egípcios aparecem a querer entrar na competição atribuindo a Ísis, a podetosa
presidente da revolução dos astros, a maternidade da descoberta do processo da boa
extracção do azeite. Os gregos, atentos e monopolizadores, não dão folgas: atacando
por dois flancos, imputam a invenção a Cécrops, fundador de Atenas, ou a Aristeu,
filho de Apolo. Implacáveis, mas sempre divinos! Desta origem sagrada advieram
algumas consequências incómodas e mutiladoras da alegria dum suave viver. É o
caso de só às virgens e aos homens que se submetessem a um juramento de casti-
dade ser permitido trabalhar na cultura da oliveira e na colheita dos seus frutos.
Ou porque é que pensavam que o melhor azeite ainda hoje é o virgem? Mas deixemo-
-nos de mitologias, himenais e outras. O certo é que o azeite iniciou o seu esplendor.
Passou a servir para os mais solenes officios litúrgicos, com ele se fazia a sagitação
dos reis, dele se alimentavam as lâmpadas votivas da divindade, a dor física com
ele era aplacada através de bálsamos e unguentos, os ritos do baptismo e da passagem
para a morte não o dispensavam. E menos ainda o dispensava a mesa, onde o rei
era ele, gordura vegetal por excelência. Além de símbolo também da glória e do
triunfo, a oliveira era factor primordial de riqueza. Até se conta que a destruição
dos olivais da Ática na guerra do Peloponeso foi uma das causas da ruína de Atenas.
Uma oliveira demora dezasseis anos a dar fruto e quarenta até chegar à maturidade
plena. A economia ateniense não pôde esperar.

A sua propagação em toda a bacia mediterrânica remonta a remota antigui-
dade. E cá no rectangulozinho ocidental? Diz quem sabe que os visigodos já a
herdaram dos romanos e estes, possivelmente, a haviam encontrado na Península.
Os árabes mantiveram a cultura e por certo a fizeram prosperar. De resto, como
nota Gama Barros, onde a reconquista cristã mais tardiamente se realizou foi preci-
samente onde a importância da cultura da oliveira era maior. Já no século XIII o
azeite ocupa lugar relevante no nosso comércio externo, posição que mantém nas
centúrias subsequentes. Isto não obstante até ao século XVI a oliveira ainda não ter
ultrapassado Aveiro, na sua marcha triunfal para Norte. O primeiro *Regimento do*
oficio de lagareiro é de 1392 e refere-se à cidade de Évora. Conhecem-se depois o
de Coimbra, de 1515 (recompilado em 1554), e o de 1572 que diz respeito a Lisboa.

Parece não haver dúvidas — asseguram-no-lo os investigadores da matéria —
que na Idade Média o azeite ocupava o primeiro lugar na condimentação dos
alimentos. Com a excepção óbvia do Norte, onde cabia esse papel à manteiga. Sem
que se esqueça o igualmente farto consumo da banha e do toucinho, pode afirmar-
-se que no Centro e no Sul a gordura na alimentação era predominantemente forne-
cida pelo azeite. É curioso notar que a primeira «receita» portuguesa documentada
a ele se refere. O rei D. Pedro assiste, comendo coelho, à execução do matador Pero
Coelho. Num arroubo de humor sádico, «el-rei, dizendo que lhe trouxessem cebola,

vinagre e azeite para o coelho, assim lhe fez logo tirar o coração pelas costas». Uma espécie de duplo coelho com molho de vilão!

No intervalo de alegrar a bela comezaina, servia o azeite para fins menos ortodoxos. Como ser atremessado fervorosa e ferventemente do alto das ameias sobre as cabecinhas do inimigo sitiante. Ou como recurso derradeiro da marinagem sob borrasca, que o despejava sobre a superfície do mar como a querer fazer-lhe a cama. E parece que as águas alterosas se tendiam e, paradoxalmente, deixavam de estar com os azeites.

«A melhor cozinheira é a azeiteira». Reza o adágio, e ver-se-á que é um *adágio con brio*. Foi o saudoso mestre gastrónomo António de Oliveira Belo (Oleboma) quem até hoje fez o mais rasgado elogio acerca do azeite na arte culinária. Ensinou que na cozinha aprimorada e para os paladares delicados nada chega ao azeite. A sua fraca acidez, a sua transparência e bela cor, o seu perfume, o seu gosto suave e característico, dão ao azeite uma superioridade absoluta em relação aos diferentes óleos neutros extraídos das bagas oleaginosas, sem cor e sem o mínimo gosto. É o elemento fundamental e indispensável dos molhos frios, pela sua fluidez e gosto fino. Onde está a maionese, em qualquer das suas vestimentas, que o possa dispensar? Ou o molho de vilão? Até o austero Racine, forrado de jansenismo até aos gorgomilos, o prefere à manteiga e diz nada haver melhor no mundo para as *sauces*. Nas marinadas aí está ele também em força. É ainda o azeite o elemento tradicional e o melhor para adubar as nossas sinfónicas caldeiradas, conservando inteiramente os aromas dos condimentos e comunicando aos peixes um gosto infinitamente mais aromático que qualquer outro tipo de gordura. Para todo um outro tor de sopas, o mesmo. Nas preparações culinárias de peixes, crustáceos e moluscos cozidos, é sempre o azeite e nada mais que o azeite que se deve empregar como molho. Da mesma maneira para temperar o peixe no forno, grelhado, gratinado, é a gordura que dá melhor ligação. Nas saladas nem se fala. É ele que lhes dá o toque mestre, assegura-o Robert Courtine. E na preparação das carnes de açougue e das aves. E da caça de pêlo e pena. Para os fritos, a melhor e indiscutível gordura. É o excelente Brillat-Savarin que assim o homenageia: na sua *Théorie de la friture*, depois de se escusar à indicação dos óleos ou gorduras mais apropriados, não se exime a declarar que para os peixes mais deslumbrantes há que escolher o mais fino azeite de oliveira; só assim seriam dignos de aportar aos lábios de uma Excelência Reverendíssima. E o seu papel nas conservas. E nas sobremesas, como os crepes e os *beignets*, ou todos os nossos doces fritos. Com licença de Luís Vaz, é caso para dizer: ó azeite, se mais cozinhado houvera lá chegaras!

A palavra à ciência. Chegou a ser chamado o «quinino do fígado». Depois duma campanha contra ele, nos anos sessenta e setenta, pretensamente a favor da saúde mas efectivamente em prol comercial de outros óleos, assiste-se posteriormente ao seu reconhecimento como redutor até do colesterol, isto com chancela americana. Coisa que sempre se soube, cá na Europa do Sul. Resume-o exemplarmente o professor italiano Públio Viola: «Devemos concluir que a alimentação tradicional mediterrânica que via no pão, no vinho e no azeite os dons de Deus à humanidade, pode ainda constituir a melhor dietética para prevenir as doenças dismetabó-

licas, outrora desconhecidas e hoje triste apanágio da civilização moderna. Por isso, o líquido que sai da árvore de Minerva, e que foi cantado pelos poetas antigos, pode ainda hoje ser cantado pelos homens da ciência moderna, por causa do seu aroma, digestibilidade, composição química de semi-insaturação, património vitamínico e antioxidante, predicados que só podem contribuir para uma boa saúde humana.»

É. Vieram muitos e desvairados óleos, vieram as abomináveis margarinas, mas o teu primacial lugar, loiro magano, ninguém o pode arrebatá-lo. Por ti, e pelo que generosamente ofertas a tudo em que entras, bendito sejas eternamente. Salve azeite, vida, doçura, sabor e alegria nossa.



EM LOUVOR DO AZEITE



Associação de Cooperativas de Olivicultores
dos Concelhos de Souzel e Avis

Cont. N° 503033642

Rossio - Cano
7470 SOUSEL
Telf./Fax (068) 53108

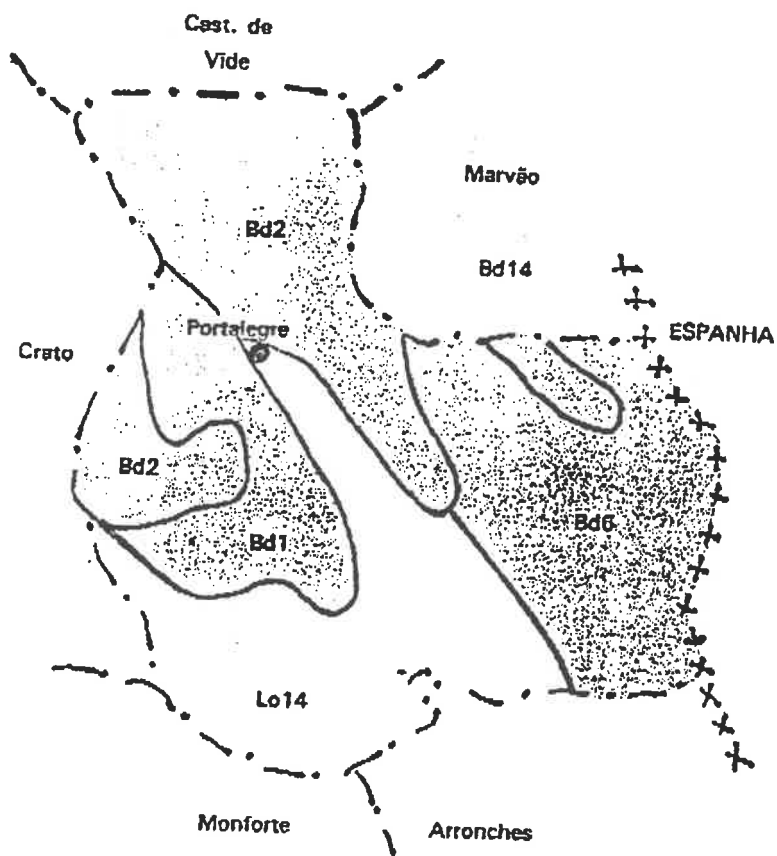
ANEXO III

CONCELHOS DA REGIÃO DEMARCADA



CARTA LITOLÓGICA

CONCELHO DE PORTALEGRE



B – CAMBISSOLOS

Bd. 1 e 2 Cambissolos distrícos

Bd. 6 Idem (xistos e quartzitos do Ordovícico)

Bd. 14 Cambissolos húmicos (rochas eruptivas)

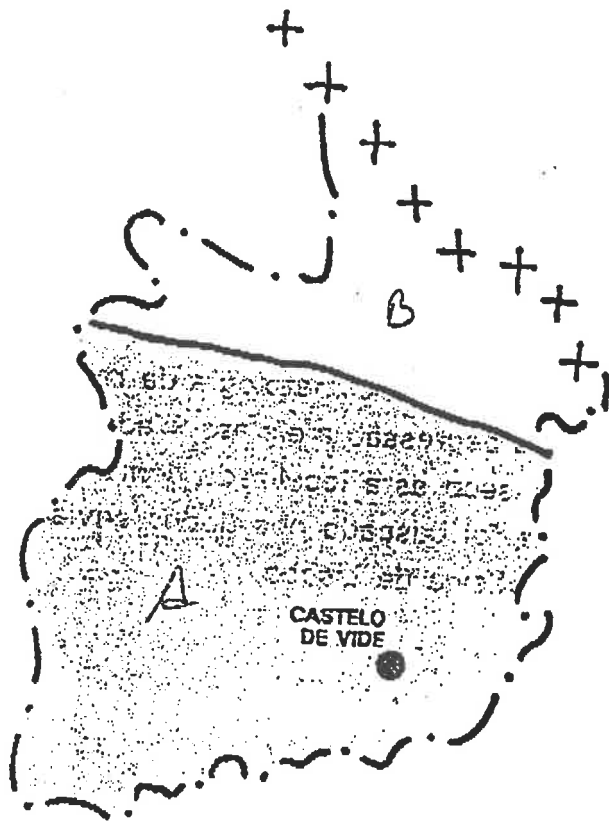
(xistos e quartzitos do Ordovícico) (moderada influência atlântica)

L – LUVISSOLOS

Lo. 14 Luviissolos órticos

CARTA LITOLÓGICA

CONCELHO DE CASTELO DE VIDE



Escala: 1/500 000

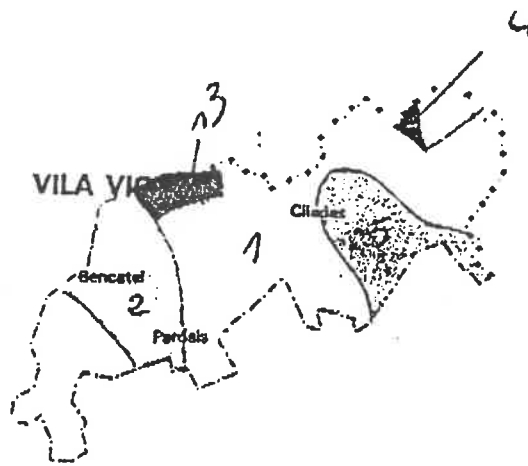
A Litossolos Éutricos — Xistos — PX, Vx, fase delgada

B Cambissolos Dútricos — Granitos — Pg, Pg(d), Arg

CARTA LITOLÓGICA

CONCELHO DE VILA VIÇOSA

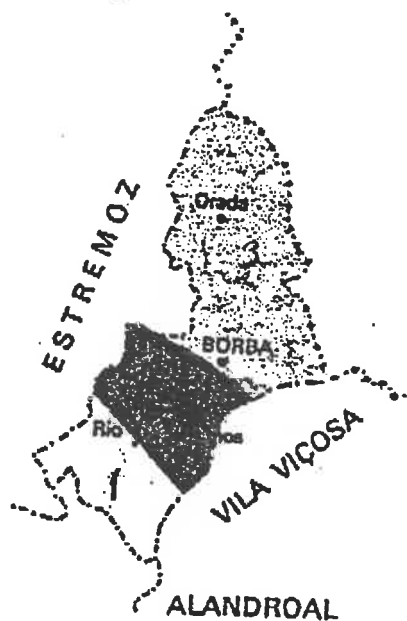
1:400 000



- | | | |
|---|---|---|
| 1 | Litossolos Eútricos | |
| 2 | Luvisolos Férricos / Óticos (fase delgada) | } |
| | Luvisolos Rodocrómicos Calcários — Calcários Metamórficos e Cristalinos | |
| 3 | Luvisolos — Xistos Metamórficos Básicos e Outros | |
| 4 | Luvisolos Óticos — (parte fase delgada) | } |
| | Cambissolos Eútricos — (parte fase delgada) | |
| | | Xistos, Granitos, Granodioritos e Quartzodioritos |
| 5 | Litossolos Eútricos | |
| | Luvisolos Rodocrómicos | } |
| | Luvisolos Férricos | |
| | Cambissolos Crómicos Calcários | |
| | Luvisolos Rodocrómicos Vérticos | |
| | | De Xisto Sedimentares |
| | | De Xisto Metamórficos |
| | | Rañas |

CARTA LITOLÓGICA

Nomenclatura F. A. O.



- 1 LITOSSOLOS ÊUTRICOS
- 2 LUVISSOLOS FÉRRICOS/ÓRTICOS (parte fase delgada) } Xistos
- 3 LUVISSOLOS RODOCRÓMICOS CÁLCICOS — calcários metamórficos e cristalinos
- 3 LUVISSOLOS — xistos metamórficos básicos e outros

CARTA LITOLÓGICA

CONCELHO DE ESTREMOZ

1:400 000



Litossolos Eútricos

- 1 Luvisolos Órticos (parte fase delgada) } De Xisto
- 2 Luvisolos Rodocrómicos Cálccicos — Calcários Metamórficos e Cristalinos


- 3 Luvisolos Férricos
 - Luvisolos Órticos
 - Luvisolos Rodocrómicos
 - Luvisolos Rodocrómicos Vérticos
- } Xistos Metamórficos Básicos e outros


- 4 Luvisolos Órticos
 - Luvisolos Vérticos
 - Cambissolos Eútricos
- } De Quartzo Dioritos, Granitos, Pórfiro e Gneisse

- 5 Luvisolos Rodocrómicos Cálccicos Vérticos — Calcários Friáveis
- Cambissolos Crómicos Calcários

CARTA LITOLÓGICA CONCELHO DE MARVÃO

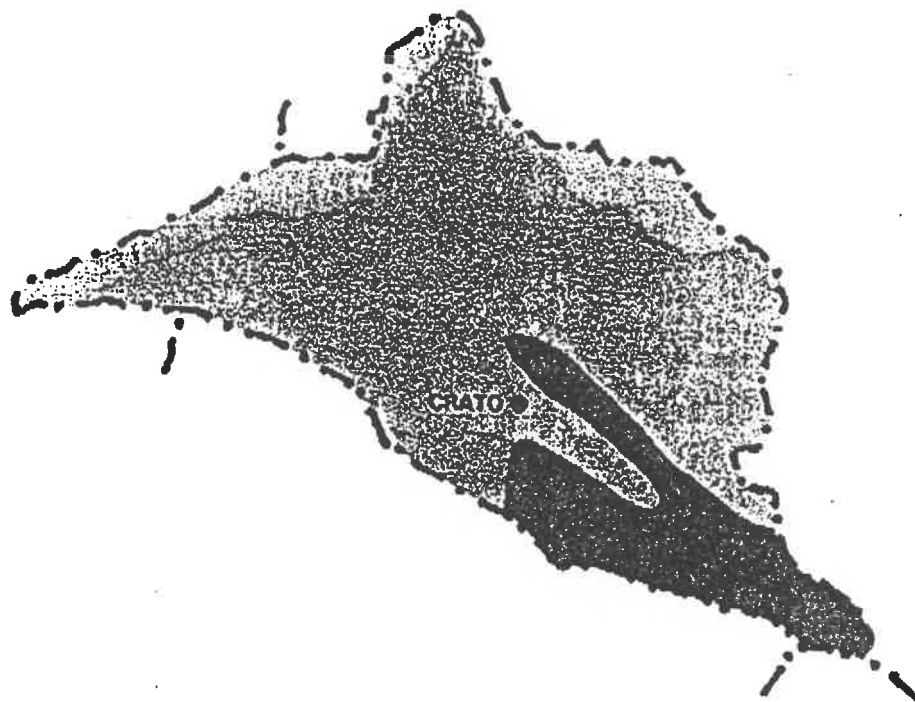



 CAMBISSOLOS DÍSTRICOS – GRANITOS – Pg, Pg(d), Arg

 CAMBISSOLOS DÍSTRICOS – XISTOS, QUARTZITOS
– Px, Vx, Ppq e Vqx, fase pedregosa

 LITOSSOLOS DÍSTRICOS – XISTOS, QUARTZITOS – Px, Vx, fase delgada

CARTA LITOLÓGICA CONCELHO DE CRATO

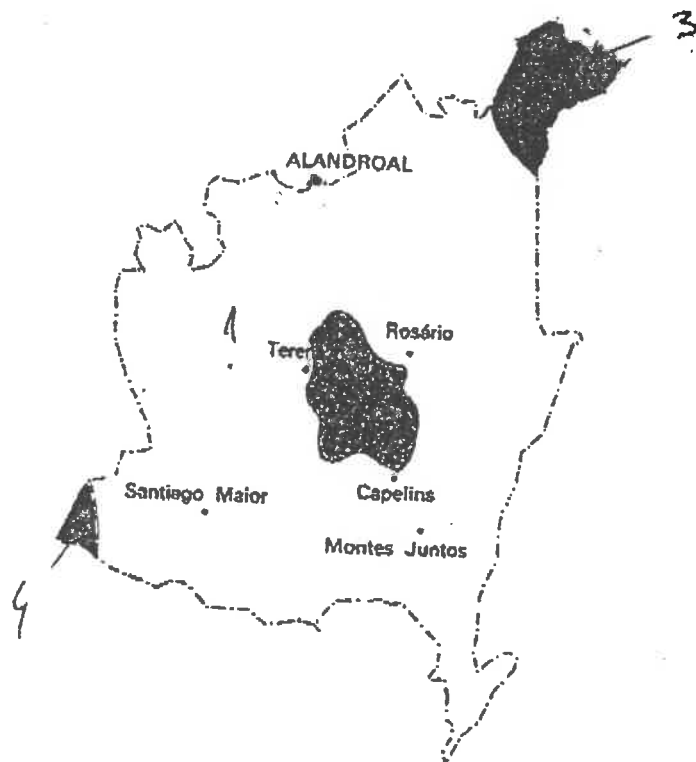


 CAMBISSOLOS DÍSTRICOS — GRANITOS — Pg, Pg(d), Arg

 LUVISSOLOS ÓRTICOS — XISTOS — Px e Vx

CARTA LITOLÓGICA

CONCELHO DE ALANDROAL



- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| 1 | □ | Litossolos Eótricos
Luvisolos Órticos (parte fase delgada)
Idem | } | De Xisto |
| 2 | ■ | Luvisolos Rodocrómicos — Quartzitos e Rañas
Idem | | |
| 3 | ■ | Cambissolos Crómicos calcários
Luvisolos Rodocrómicos Vérticos | } | Xistos Sedimentares
Xistos Metamórficos
Rañas |
| | ■ | Luvisolos Rodocrómicos Cálcicos — Calcários Metamórficos e Cristalinos | | |
| 4 | ■ | Luvisolos Órticos de Quartzodioritos | | |



Associação de Cooperativas de Olivicultores
dos Concelhos de Sousel e Avis

Cont. N° 503033642

Rossio - Cano

7470 SOUSEL

Telf./Fax (068) 53108

ANEXO V

FICHA DE PRODUTOR DE AZEITE

Nº _____

NOME / EMPRESA _____

LOCALIZAÇÃO _____

LOCALIDADE _____ C. POSTAL _____

TELEFONE _____

ARMAZENA AZEITONA ANTES DA LABORAÇÃO SIM NÃO CASO AFIRMATIVO EM TULHAS EM MONTE TANQUE C/ ÁGUA

OUTROS _____

DESCRIÇÃO DO LAGAR:

LAVADORAS / DESFOLHADORAS _____

MOINHOS _____

BATEDORAS _____

DECANTER _____

PRENSAS HIDRÁULICAS _____

CENTRÍFUGA(S) _____

OUTROS _____

CAPACIDADE DE ARMAZENAMENTO DE AZEITE _____

OBSERVAÇÕES _____

O RESPONSÁVEL

FICHA D. ENTRADA DE AZEITONA NO LAGAR

Identificação do Lagar

Nome/Empresa _____

Nº _____

Localização _____

Identificação do Fornecedor / Olivicultor

Nome	Nº	Kgs	Variedade	Origem da Azeitona (Prédio / Freguesia / Concelho)

Data: ____/____/____



Associação de Cooperativas de Olivicultores
dos Concelhos de Souzel e Avis

Cont. N° 503033642

Rossio - Cano
7470 SOUSEL
Telf./Fax (068) 53108

ANEXO VI

ARTIGO 23.º

- 1 — Os membros dos órgãos sociais são eleitos por um ano, sem limite de mandatos.
- 2 — O ano social corresponderá ao ano lectivo.

ARTIGO 24.º

Os presentes estatutos só poderão ser alterados em reunião da assembleia geral especialmente convocada para o efeito e em deliberação aprovada por maioria de três quartos dos associados presentes.

Está conforme o original.

Secretaria-Geral do Ministério da Educação, 4 de Outubro de 1993. — R. Melo.

OLIVISA — ASSOCIAÇÃO DE COOPERATIVAS DE OLIVICULTORES DOS CONCELHOS DE SOUSEL E AVIS

Cópia extraída da escritura lavrada de n.º 48 a n.º 50 do livro 504-B do Cartório Notarial de Soussel.

Constituição de cooperativas

No dia 28 de Abril de 1993, no Cartório Notarial de Soussel, perante mim, licenciado Nelson Pinheiro, notário do referido Cartório, compareceram com outorgantes os senhores:

1.ºs a) Gaspar José Rodrigues Grilo, casado, natural da freguesia de Cano, concelho de Soussel; b) Mariano António Candéias, casado, natural e residente na freguesia e concelho de Soussel, os quais outorgam na qualidade de directores e em representação da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Soussel, C. R. L., com sede na freguesia e concelho de Soussel, pessoa colectiva n.º 500638268, com o capital social de 600 000\$, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Soussel, sob o n.º 6/200380, qualidade e poderes que verifiquei por uma certidão de teor passada pela referida Conservatória e fotocópia da acta n.º 30 da assembleia geral da referida Cooperativa, que arquivo.

2.ºs a) João António Leão, casado, natural e residente na freguesia de Cano, concelho de Soussel; b) Francelino Rosado Tavares Verdugo, divorciado, natural e residente na mencionada freguesia de Cano, os quais outorgam na qualidade de directores e em representação da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Cano, C. R. L., com sede no largo do Rossio, freguesia de Cano, concelho de Soussel, pessoa colectiva n.º 501091068, com o capital social de 1 200 000\$, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Soussel, sob o n.º 8/170977, qualidade e poderes que verifiquei por uma certidão de teor passada pela referida Conservatória e fotocópia da acta n.º 60 da assembleia geral da referida Cooperativa, que arquivo.

3.ºs a) Paulino José Carrilho, casado, natural e residente na freguesia de Casa Branca, concelho de Soussel; b) Nuno José Freire Cardoso de Mira, casado, natural da freguesia de Campo Grande, concelho de Lisboa, e residente na referida freguesia de Casa Branca, os quais outorgam na qualidade de directores e em representação da Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Casa Branca, C. R. L., com sede no Largo dos Correios, freguesia de Casa Branca, concelho de Soussel, pessoa colectiva n.º 500638250, com o capital social de 600 000\$, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Soussel, sob o n.º 7/110679, qualidade e poderes que verifiquei por uma certidão de teor passada pela referida Conservatória e fotocópia da acta de 3 de Janeiro de 1993 da assembleia geral da referida Cooperativa, que arquivo.

4.ºs a) Francisco Nunes, casado, natural da freguesia e concelho de Avis, onde é habitualmente residente, na Rua de António José de Almeida; b) Alexandre Pintão Martins, casado, natural da freguesia de Seda, concelho de Alter do Chão, e residente na Rua dos Combatentes do Ultramar, em Avis, os quais outorgam na qualidade de directores e em representação da Cooperativa Agrícola de Avis, C. R. L., com sede na freguesia e concelho de Avis, pessoa colectiva n.º 500075093, com o capital social de 500 000\$, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Avis, sob o n.º 17/841210, qualidade e poderes que verifiquei por uma certidão de teor passada pela referida Conservatória e fotocópia da acta n.º 63 da assembleia geral da referida Cooperativa, que arquivo.

5.ºs a) Francisco Paula Varela de Brito Reis, casado, natural da freguesia de Ervedal, concelho de Avis, onde é habitualmente residente, na Rua de Fernando José Moura das Neves Costa; b) Joaquim Augusto da Costa Varela, casado, natural da mencionada freguesia de Ervedal, onde é habitualmente residente, na Rua de Francisco Velez Grilo, os quais outorgam na qualidade de directores e em representação da Cooperativa Agrícola de Ervedal e Figueira e Barros, C. R. L., com sede na freguesia de Ervedal, concelho de Avis, pessoa colectiva n.º 500075247, com o capital social de

1 000 000\$, matriculada na Conservatória do Registo Comercial de Avis, sob o n.º 22/860925, qualidade e poderes que verifiquei por uma certidão de teor passada pela referida Conservatória e fotocópia da acta n.º 94 da assembleia geral da referida Cooperativa, que arquivo.

Verifiquei a identidade dos outorgantes através dos seus bilhetes de identidade n.ºs 293721, 1110725, 2009017, 0149359, 1107048, 5128176, 4529900, 0331759, 1220561 e 7445603, emitidos pelo Centro de Identificação Civil e Criminal de Lisboa, respectivamente em 1 de Março de 1991, 23 de Abril de 1976, 22 de Fevereiro de 1989, 29 de Novembro de 1983, 26 de Março de 1984, 16 de Julho de 1991, 27 de Outubro de 1980, 18 de Fevereiro de 1983, 4 de Julho de 1986 e 27 de Dezembro de 1990, de que são portadores.

Disseram os outorgantes, nas qualidades em que outorgam, que pela presente escritura as suas representadas constituem uma associação de cooperativas de Olivicultores, denominada OLIVISA — Associação de Cooperativas de Olivicultores dos Concelhos de Soussel e Avis, com sede no Rossio, freguesia de Cano, concelho de Soussel, e que se irá reger pelos estatutos que constam do documento complementar elaborado nos termos do n.º 2 do artigo 78.º do Código do Notariado, que arquivo como parte integrante desta escritura, o que eles, outorgantes, declaram já ter lido, tendo perfeito conhecimento do seu conteúdo, dispensando por isso a sua leitura.

Assim o disseram. Foi-me exibido, que restituí, certificado de admissibilidade, emitido pelo Registo Nacional de Pessoas Colectivas em 1 de Fevereiro do ano corrente.

Ficam arquivados no maço de documentos respeitante a este livro de notas, sob os n.ºs 47, e 57, as certidões, fotocópias das actas e documento complementar atrás referidos.

Esta escritura foi lida aos outorgantes e aos mesmos explicado o seu conteúdo em voz alta e, na presença simultânea de todos, os quais adverti da obrigação de requerer o registo no prazo de três meses.

(Assinaturas ilegíveis.) — O Notário, Nelson Pinheiro.

Documento complementar elaborado nos termos do n.º 2 do artigo 78.º do Código do Notariado:

CAPÍTULO I

Denominação e fins

ARTIGO 1.º

Denominação e âmbito

Entre a Cooperativa Agrícola de Avis, Cooperativa Agrícola de Ervedal e Figueira e Barros, Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Casa Branca, Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Cano e Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Soussel é constituída uma associação denominada Olivisa, Associação de Cooperativas de Olivicultores dos Concelhos de Soussel e Avis, constituída ao abrigo e em conformidade com as disposições aplicáveis na legislação em vigor, que se regerá pelos presentes estatutos e subsidiariamente pela lei geral.

ARTIGO 2.º

Do objecto

1 — A Associação tem por objecto principal a participação nos mecanismos do processo de concessão e pagamento da ajuda à produção de azeite aos membros Olivicultores das cooperativas suas associadas, constituindo-se para o efeito em organização de produtores de azeite, com obtenção do seu reconhecimento ao abrigo do Regulamento n.º 136/66/CEE, do Conselho, de 22 de Setembro de 1966, e demais legislação comunitária e ou nacional aplicável.

2 — Para a realização dos seus fins a Associação poderá proceder a todas as funções cometidas às organizações de produtores de azeite reconhecidas, nomeadamente, as relativas ao processamento dos pedidos de ajuda à produção de azeite, ao controlo da produção de azeitona e do azeite obtido, pertença de cada um dos membros das cooperativas associadas e ao pagamento das respectivas ajudas à produção de azeite.

3 — A Associação poderá dedicar-se a outras actividades de apoio às Cooperativas associadas, no âmbito da produção oleícola, compatíveis com a lei geral e com os seus estatutos, nomeadamente:

- a) Fomentar as modernas e correctas técnicas culturais, com destaque para a protecção sanitária da produção e da colheita da azeitona;
- b) Fomentar e certificar a genuinidade e qualidade dos produtos Olivícolas, especialmente o azeite;
- c) De uma forma geral, promover a aceitação de normas de disciplina ao nível da produção de azeitona e de comercialização do azeite, na perspectiva das já adoptadas nos países produtores integrados na CEE;

d) Animar e promover e ou colaborar com as entidades competentes em actividades de formação profissional dirigidas aos olivicultores e ou aos dirigentes e quadros das suas organizações associativas.

CAPÍTULO II

Sede, duração e área de actuação

ARTIGO 3.º

1 — A Associação tem a sua sede em Rossio, Canó e durará pelo tempo necessário à realização dos seus fins, extinguindo-se quando se esgotar o seu objecto.

2 — A área de actuação da Associação corresponde à área de actuação das Cooperativas associadas.

3 — A área de actuação da Associação poderá ser alterada por deliberação da assembleia geral, sob proposta da direcção.

CAPÍTULO III

Das associadas

ARTIGO 4.º

Associadas

— Poderão ser associadas as cooperativas agrícolas constituídas nos termos do Decreto-Lei n.º 394/82, de 21 de Setembro, e demais legislação aplicável, que satisfaçam os requisitos estabelecidos na Portaria n.º 230/89, de 22 de Março, e exerçam a sua actividade na área de actuação da Associação.

2 — As cooperativas associadas são representadas na assembleia geral pelas respectivas direcções.

3 — A admissão de novas associadas efectuar-se-á mediante pedido da interessada apresentado por escrito à direcção.

4 — A recusa de admissão é passível de recurso para a assembleia geral.

5 — A saída de qualquer associada não poderá ser autorizada se ocasionar à Associação a retirada do reconhecimento como organização de produtores de azeite, de acordo com a exigência do número determinado pela legislação comunitária aplicável.

ARTIGO 5.º

Direitos das associadas

Constituem direitos das associadas:

- a) Participar na assembleia geral;
- b) Eleger e ser eleitas para os órgãos sociais;
- c) Requerer a convocação da assembleia geral nos termos destes estatutos;

d) Solicitar a sua demissão, desde que observado o disposto no n.º 5 do artigo 4.º destes estatutos.

ARTIGO 6.º

Deveres das associadas

Constituem deveres das associadas:

- a) Participar na assembleia geral;
- b) Exercer os cargos associativos para que forem eleitas;
- c) Prestar à Associação as informações que lhes forem solicitadas;
- d) Acatar as resoluções da assembleia geral e as da direcção, quando tomadas nos termos destes estatutos.

ARTIGO 7.º

Direito de renúncia

As associações que queiram renunciar à sua qualidade de membros da Associação poderão fazê-lo depois de ter participado na organização após o reconhecimento durante pelo menos três anos, com a condição de o notificar por escrito à organização com, pelo menos, um ano de antecedência e com observação do disposto no n.º 5 do artigo 4.º destes estatutos.

CAPÍTULO IV

Órgãos sociais

ARTIGO 8.º

Dos órgãos sociais

1 — Os órgãos sociais da Associação são a assembleia geral, a direcção e o conselho fiscal.

2 — A duração dos mandatos da mesa da assembleia geral, da direcção e do conselho fiscal é de três anos, sendo permitida a sua reeleição.

3 — A posse dos membros dos órgãos sociais é dada pelo presidente da mesa da assembleia geral, mantendo-se os cessantes ou demissionários em exercício de funções até que aquela se verifique.

CAPÍTULO V

Da assembleia geral

ARTIGO 9.º

Constituição

A assembleia geral é constituída pelas cooperativas associadas e representadas pelas suas direcções no pleno uso dos seus direitos sociais.

2 — Cada representante dispõe de um voto.

ARTIGO 10.º

Funcionamento da mesa da assembleia geral

1 — A mesa da assembleia geral é constituída pelo presidente, um vice-presidente e um secretário, eleitos trienalmente.

2 — Nos impedimentos do presidente, será este substituído pelo vice-presidente e, na falta deste ou do secretário, a assembleia geral designará o substituído.

3 — Na falta da totalidade dos membros da mesa, a assembleia geral designará uma mesa *ad hoc* para a respectiva sessão ou reunião.

ARTIGO 11.º

Reuniões da assembleia geral

A assembleia geral reunirá ordinariamente duas vezes por ano, sendo no primeiro semestre para apreciar e votar o balanço e o relatório do ano civil anterior e no segundo semestre para apreciar e votar o orçamento ordinário para o ano seguinte e eleger, quando necessário, os titulares dos órgãos sociais.

A assembleia geral reúne extraordinariamente a pedido do seu presidente, da direcção do conselho fiscal da Associação ou mediante pedido fundamentado e subscrito por um número de associadas superior a metade.

ARTIGO 12.º

Quórum da assembleia geral ordinária

1 — A assembleia geral ordinária só poderá funcionar desde que esteja presente a maioria das associadas e dos representantes.

2 — As deliberações da assembleia geral ordinária são tomadas por maioria absoluta de votos dos representantes das associadas presentes.

ARTIGO 13.º

Quórum da assembleia geral extraordinária

No caso de a convocação da assembleia geral ser feita em sessão extraordinária e a requerimento das associadas, a reunião só se efectuará se nela estiverem presentes três quartos das associadas requerentes.

ARTIGO 14.º

Deliberações da assembleia geral

1 — As deliberações sobre alteração dos estatutos da Associação exigem o voto favorável de três quartos do número total dos representantes das associadas presentes.

2 — As deliberações sobre a dissolução da Associação e a aceitação de doações a título oneroso exigem o voto favorável de três quartos dos representantes de todas as associadas.

ARTIGO 15.º

Competência da assembleia geral

Compete à assembleia geral:

- a) Eleger os titulares dos órgãos sociais da Associação e os respectivos substituídos;
- b) Deliberar sobre a recusa de admissão de novas associadas sob proposta da direcção;
- c) Aprovar os orçamentos ordinário e suplementar, as contas do exercício, o relatório e o parecer do conselho fiscal;
- d) Pronunciar-se, quando solicitada, sobre o pagamento dos serviços prestados pela Associação;
- e) Apreciar as reclamações apresentadas por qualquer associada, desde que constantes da convocatória, e os recursos interpostos das deliberações da direcção;
- f) Deliberar sobre a alteração dos estatutos e aprovar o regulamento interno.

ARTIGO 16.º**Competência do presidente da mesa da assembleia geral**

Compete ao presidente da mesa da assembleia geral:

- Dar posse a todos os órgãos sociais;
- Convocar a assembleia geral e dirigir os respectivos trabalhos.

ARTIGO 17.º**Convocatória da assembleia geral**

As reuniões da assembleia geral, ordinárias e extraordinárias, serão convocadas por meio de aviso postal expedido para cada uma das associadas com a antecedência mínima de oito dias, indicando-se no aviso o dia, a hora e o local da reunião e a respectiva ordem de trabalhos.

CAPÍTULO VI**Da direcção****ARTIGO 18.º****Constituição**

- A direcção será composta por um presidente, um vice-presidente e um secretário, eleitos por três anos pela assembleia geral.
- Na falta ou impedimento prolongado de qualquer dos titulares em exercício da direcção, será chamado à efectividade o respectivo substituto.

ARTIGO 19.º**Competência da direcção**

Compete à direcção:

- Representar a Associação em juízo, em nome dele;
- Prosseguir os fins da Associação;
- Dar plena execução às disposições destes estatutos e de regulamentos internos que vierem a ser aprovados em assembleia geral, bem como às deliberações da mesma assembleia;
- Definir a estrutura e a organização dos serviços, contratar o pessoal e promover a aquisição de serviços;
- Promover anualmente a elaboração do relatório e contas, bem como do plano de actividades e do orçamento para o ano seguinte.

ARTIGO 20.º**Obrigações da Associação**

A Associação obriga-se pelas assinaturas de dois membros da direcção, sendo um deles o presidente.

CAPÍTULO VII**Do conselho fiscal****ARTIGO 21.º****Constituição**

- O conselho fiscal da Associação será constituído por três membros, sendo um presidente, e dois vogais, eleitos por três anos pela assembleia geral.
- Na falta ou impedimento prolongado de qualquer dos titulares em exercício do conselho fiscal, será chamado à efectividade o respectivo substituto.

ARTIGO 22.º**Competência do conselho fiscal**

Compete ao conselho fiscal:

- Examinar, sempre que julgar necessário, e, pelo menos, de três em três meses, as respectivas escriturações;
- Pedir a convocação da assembleia geral extraordinária da Associação quando o julgar necessário, exigindo-se, neste caso, o voto de dois membros do conselho fiscal;
- Dar parecer sobre o balanço, inventário e relatório;
- Zelar pelo cumprimento das disposições da lei e dos estatutos.

CAPÍTULO VIII**Das eleições dos órgãos sociais****ARTIGO 23.º****Forma de eleição**

- A eleição dos titulares dos órgãos sociais é feita em assembleia geral por listas e escrutínio secreto.
- As listas deverão ser apresentadas ao presidente da assembleia geral até oito dias antes da assembleia eleitoral, devendo dar entrada nos serviços da Associação durante as horas de expediente.
- As listas serão apresentadas com indicação dos cargos a desempenhar, não podendo nenhuma pessoa exercer mais de um cargo social.

CAPÍTULO IX**Património****ARTIGO 24.º****Receitas e despesas**

- Constituem receitas ordinárias da Associação:
 - As verbas a que tiver direito e postas à sua disposição, enquanto organização de produtores reconhecida, de acordo com a legislação comunitária, destinadas ao cumprimento das funções que lhe são cometidas, no âmbito das operações de controlo da ajuda à produção de azeite;
 - As importâncias cobradas por serviços prestados.
- Constituem receitas extraordinárias:
 - Os subsídios, subvenções, comparticipações e doações que lhe sejam concedidas;
 - Quaisquer outras receitas e proveitos aceites pela Associação.
- Quando as doações forem de natureza onerosa, a sua aceitação depende de deliberação da assembleia geral, nos termos do n.º 2 do artigo 17.º
- Constituem despesas ordinárias da Associação as despesas decorrentes do exercício da sua actividade.
- Constituem despesas extraordinárias da Associação as despesas que não sejam resultantes da sua actividade normal.

CAPÍTULO X**Da dissolução****ARTIGO 25.º****Dissolução**

- Em caso de dissolução, a assembleia geral, reunida em sessão extraordinária para o efeito, decidirá, por maioria de três quartos do número total de associadas, da aplicação dos fundos pertencentes à Associação, depois da realização do activo e pagamento do passivo de acordo com a lei.
- A assembleia geral procederá à escolha e nomeação das associadas para assegurar as operações de liquidação, as quais serão investidas, para o efeito, de todos os poderes necessários.

CAPÍTULO XI**Disposições gerais e transitórias****ARTIGO 26.º****Foro competente**

É escolhido o foro da comarca de Estremoz para todas as questões a dirimir entre as associadas ou entre a Associação relativamente a estas e terceiros.

ARTIGO 27.º**Primeiro exercício**

Para o primeiro exercício da Associação são designados os seguintes titulares dos órgãos sociais, cujo mandato termina em Dezembro de 1996.

Mesa da assembleia geral:

Presidente, Ezequiel António Quadrado.

Vice-presidente, João António Leão.

Secretário, João Francisco Carlinhos Marques.

Direcção: presidente, Francisco Paula Varela de Brito Reis.

Vice-presidente, Gaspar José Rodrigues Grilo.

Secretário, Nuno José Freire Cardoso de Mira.

Conselho fiscal: presidente, Joaquim Augusto da Costa Varela.

Vogais: Manuel Martins Peças e Francisco Nunes.

(Assinaturas ilegíveis.) — O Notário, *Nelson Pinheiro*.

Vai conforme o original.

Cartório Notarial de Sousel, 21 de Julho de 1993. — O Ajudante, *(Assinatura ilegível.)* 0-2-64 572

CLUBE DE CAÇADORES E PESCADORES DO GILÃO

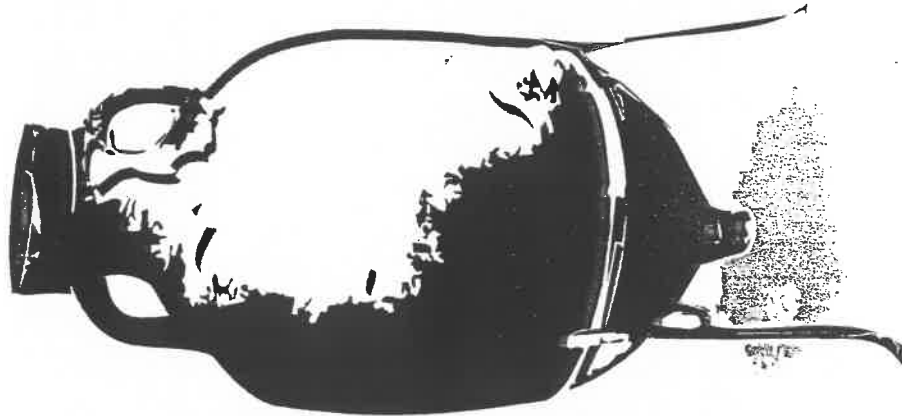
Certifico narrativamente que em 6 de Fevereiro de 1992 foi feita uma escritura de associação, lavrada de fl. 6 a fl. 7 do livro de notas para escrituras diversas B-43 do Cartório Notarial de Tavira, a cargo do notário licenciado Joaquim Augusto Lucas da Silva. A associação adopta a denominação Clube de Caçadores e Pescadores do Gilão, com sede na Rua de Alexandre Herculano, 6, em Tavira.

APAFNA - AGRUPAMENTO DE PRODUTORES
AGRÍCOLAS E FLORESTAIS DO NORTE ALENTEJANO, S.A
PARQUE DE LEILÕES DE GADO DE PORTALEGRE
ESTRADA NACIONAL 246
7300-901 PORTALEGRE

Anexo VII

LOGOTIPO PARA OS AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

Denominação de Origem Protegida



azeites *do norte* *alentejano*



Denominação de Origem Protegida

azeites
do norte
alentejano



ANEXO VIII

HISTÓRIA DOS AZEITES DO NORTE ALENTEJANO

Foram os fenícios e principalmente os romanos que introduziram a oliveira no “Norte Alentejano” e que trouxeram melhoramentos para a plantação, enxertia e extracção de azeite. A tradição desta cultura na região de produção de “Azeites do Norte Alentejano” é comprovada pelas inúmeras alusões aos campos de oliveiras do Alto-Alentejo em poemas e cantares, como nas seguintes passagens:

*“Olivais e vinhas, quintas e azinhagas...
Aqui um ribeiro e mais além um brejo...
Tudo cheio d’encantos...quebradas e fragas,
Tudo tão bonito...Sintra do Alentejo! (Beliz, 1908).*

*“Em Portalegre, cidade
Do Alto Alentejo, cercada
De serras, ventos, penhascos, oliveiras e sobreiros(...)”
(Rodrigues, s.d.).*

As ruínas de lagares, pesos de prensas, vestígios de fornos cerâmicos de ânforas oleárias e o achado eventual de caroços de azeitonas perto das mesmas, constituem provas convincentes do fabrico de azeite neste Alentejo Romano. Como exemplos apresenta-se nos anexos IX e X a descrição dos lagares romanos de Palma – Monforte e de Santa Vitória do Ameixal - Estremoz (Castro, 1983 & Oliveira, 1958).

HISTÓRIA DO AZEITE NA GASTRONOMIA ALENTEJANA

Foram os padeiros romanos que ensaiaram as primeiras receitas de massa de pão com mel e azeite, originando um bolo que era comum fazer-se em quase todas as explorações agrícolas do Alentejo até há muito pouco tempo. Era uma espécie de boleima, que se fazia no dia em que era cozido pão para a família e para os *ganhões*¹ (Saramago, 1997).

Também foram os romanos que trouxeram para o Alentejo o costume das *tibornas* (pão quente embebido em azeite novo), que dura até aos nossos dias. As verdadeiras e primitivas tibornas, feitas com pão acabado de sair do forno, polvilhado com sal e regado com azeite, era uma cortesia que os ajudantes de padeiro faziam ao mestre. Posteriormente sofreu várias alterações, tendo sido enriquecida com mel e mais tarde, com o polvilhamento de açúcar (Saramago, 1997). Mais recentemente, foi acrescida com bacalhau cozido ou assado e chouriça, e em todas as circunstâncias era acompanhada com vinho (da colheita do próprio ano).

O azeite alternava com a banha de porco e temperava todas as refeições de sexta-feira e sábado, dias em que os produtos do porco não eram consumidos. Eram dias de “tempero de azeite”, respeitando a tradição católica de abstinência (Saramago, 1997).

Constituía produto para pagamento de foros e rendas e entrava em contratas² dos empregados das explorações agrícolas, que estavam sob o regime de “andar a seco”³. Quanto aos trabalhadores que comiam por conta do patrão por desejarem abundância de azeite nas sopas e principalmente na açorda, chamavam-na de “açorda cega” quando os “olhos “ do azeite não apareciam à superfície da água da sopa (Saramago, 1997).

O azeite, tempero de abstinência mas também tempero de açorda quase diária, sempre esteve presente na alimentação alentejana (Saramago, 1997).

¹ Ganhão, aquele que “ganha” a vida trabalhando ao dia.

² Contratas ou ajustamentos que se faziam, pelo menos com a duração de um ano, e rescindidas ou continuadas no fim do ano agrícola, que tanto podia ser o dia de Santa Maria de Agosto, a 15, ou o dia de S. Miguel, a 28 de Setembro.

³ Comiam por conta própria mas recebiam alguns produtos do empregador.

ARTESANATO

No Alto-Alentejo é muito vulgar e antiga a representação do ramo de oliveira no artesanato, como se comprova pelas figuras 1 e 2. A primeira é alusiva da cerâmica popular de Nisa, datada de 1961 (Ribeiro, 1961) e a segunda é de um utensílio ornamentado, que fazia parte do dia-a-dia dos trabalhadores da região.

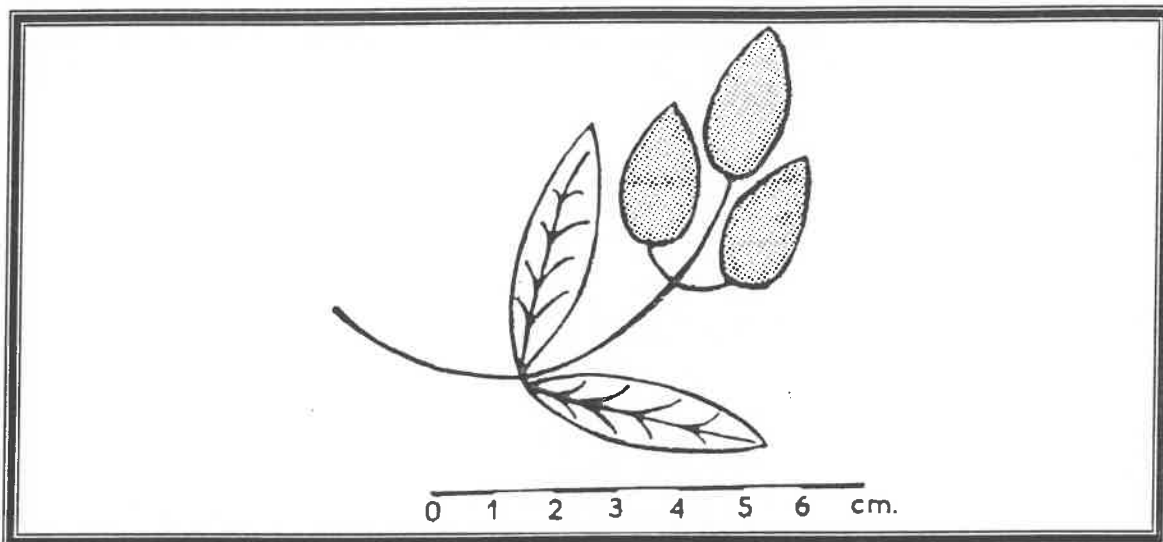


Figura 1 – Motivo típico (ramo de oliveira) usado na cerâmica popular de Nisa (Figueiredo, 1956).

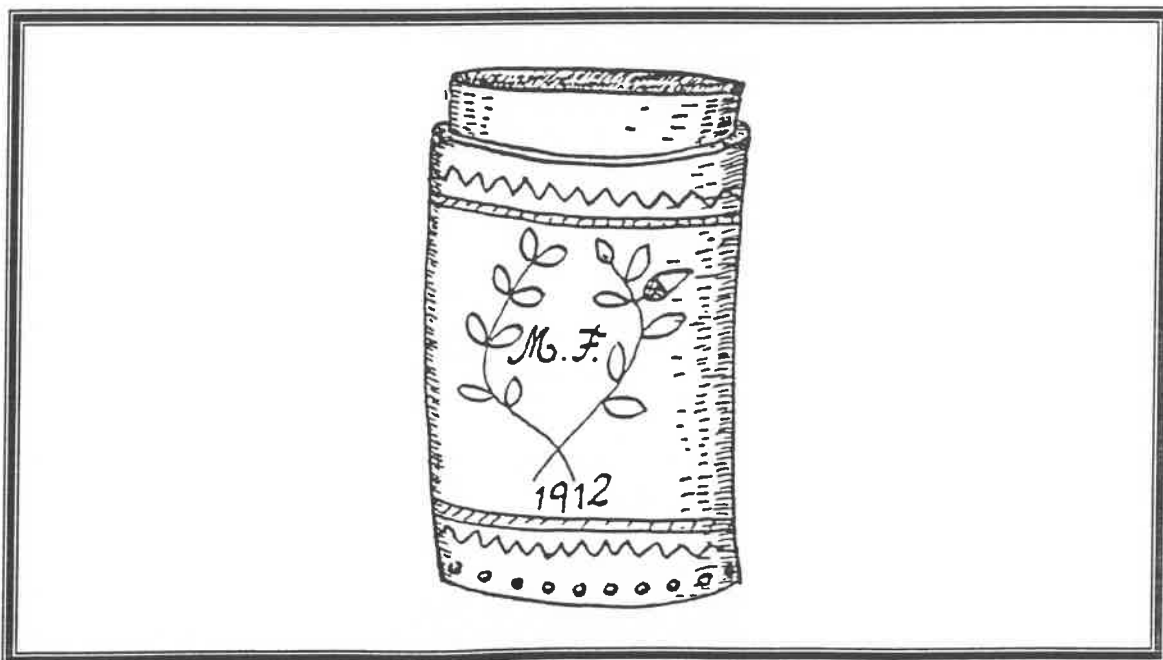


Figura 2- Corna – Vasilha feita de chifre de boi com fundo e tampa de cortiça que servia para guardar carne, azeitonas e leite (Silva, 1947).

Também altamente significativo da importância da oliveira nesta região é o símbolo de magia amorosa popularmente conhecido por *ventura*, e que é muito usado em todos os sectores do artesanato nisense. A ventura é um emblema constituído por um bifólio de oliveira.

“No Outono, quando os rapazes varejavam as oliveiras, as raparigas apanhavam a azeitona e os ranchos abriam os panões de linhagem para separar o precioso fruto das folhas caídas, eles e elas, tratavam de guardar para si, com todo o entusiasmo, as peças bifoliadas que iam encontrando e que a árvore, por acaso da natureza, produziu, algures, entre a folhagem.

Era então vulgar dizer:

- Já tenho quatro venturas!

- Dé! E eu tenho nove!

E as raparigas iam então pedir a um rapaz para quebrar a ventura. Quer dizer, agarrando, cada um, por seu fólio, tentavam separá-los com o sentido de, cada qual, obter para si a maior fracção provida com o pecíolo. E quem o obtivesse daria um beijo aquele que ficasse com o pedaço menor, se os preconceitos o permitissem. Com esta prática ficavam as raparigas a saber quem as amava, pois era comum nas ranchadas da azeitona arranjam-se os namoros (Ribeiro, 1961)”.

“Representada na cerâmica, a ventura, simbolizada por um bifólio de oliveira, é o emblema da união e da paz, é a doce presença do amor e da ternura dentro do lar tão acolhedor de Nisa (Ribeiro, 1961).”

TOPONIMIA

Termos como alhastro⁴, azeitão⁵, oledo⁶, oliva⁷, olivado⁸, olival, olivande, olivão, oliveira, zambuja, zambujal, zambujeira, zambujeirinha e azambujinha, aparecem registados como topónimos, ora como determinativos de ruas, casais, quintas, montes, mosteiros, herdades, etc..., ora designando povoações. A oliveira também deu nomes a apelidos (ex. Oliva, Oliveira e Oliveirinha) a nomes baptismais (ex. Olívios e Olívias). Informações colhidas em obras posteriores ao séc. XVII permitem-nos apresentar uma visão de conjunto dos topónimos olivícolas na região de produção de “Azeites do Norte Alentejano” (Salvado, 1960):

ÉVORA

-Alandroal:

Azambujeira (Monte) – São Brás dos Matos

Oliveira – São Tiago Maior

-Borba:

Olivais – Rio de Moinhos

-Estremoz:

Olival – Ameixial

Olival – Glória

Oliveira (Monte) – Arcos

Oliveira (Monte) – S. Lourenço de Momporcão

Oliveira de Baixo – Santo Estevão

⁴ Alhastro, forma corrupta de olhastro proveniente do étimo oleastru cujo significado é de oliveira silvestre, que o povo denomina de oliveira brava ou zambujeiro.

⁵ Azeitão, forma proveniente do árabe azzaitun: olival.

⁶ Oledo, forma proveniente do latim oletu cujo significado é o de olival.

⁷ Oliva, forma latina que significa azeitona. São derivadas da anterior as formas; olivado, olival (oliv-al), olivande, olivão, oliveira, (olivaria), olivença.

Oliveira de Cima – Santo Estevão
Oliveiras (Monte Branco) – Évoramonte
Oliveiras (Casal) – Évoramonte
Oliveiras (Sítio) – Évoremonte
Oliveiras (Casal) – Glória
Oliveiras – Santa Maria
Oliveiras (Herdade) – São Pedro
Zambujal (Herdade) – São Lourenço de Momporcão

-Évora:

Azambuja (Quinta) – São Matias
Azambujinha (Quinta) – Sé
Olival – Tourega
Oliveira (Rua) – Sé
Oliveira (Quinta) – Sé
Oliveira (Montinho) – Divor
Oliveiras (Monte) – São Marcos
Oliveirinha (Herdade) – Divor
Zambuja (Herdade) – Évora
Zambujal – Machede
Zambujeiro – Ourega

Vila Viçosa:

Oliveirinha (Herdade) – Ciladas

PORTALEGRE

-Arronches:

Olival – Esperança
Oliveira – Nossa Senhora da Assunção
Zambujal (Casal) – S.Bartolomeu

⁸ Zambuja, forma proveniente do berber zabbuj, espécie olívicola conhecida por zambujeiro; provêm do mesmo étimo zambujo, zambuja, zambujinha e zambujeiro.

-Avis:

Olival – Alcôrrego

Olival da ordem – Senhora da Orada

-Elvas:

Azambujeira – São Vicente

Azambujeira – Terrugem

Olivais –Elvas

Oliveira (Herdade) – Alcáçova

Oliveira (Horta) –Sé

Oliveira (Quinta) – Alcáçova

-Fronteira:

Oliveiras – Valongo

Oliveirinha (Sítio) – Areias

-Monforte:

Oliveiras (Casal) – Vaiamonte

Zambujal – Nossa Senhora da Graça

-Sousel:

Azambujeira (Casal) – Casa Branca

Olival – Casa Branca

Olival – Casa Branca

Olival novo – Casa Branca

Olival da ordem – Casa Branca (Salvado, 1960).

COLHEITA

O período da apanha da azeitona ia de Outubro a Janeiro. A sabedoria popular aconselhava a que ela se fizesse a partir de Janeiro:

*“Quem vareja pelo Natal
Fica-lhe azeite no olival
Quem azeite colhe antes de Janeiro
Azeite deixa no madeiro”* (Pereira, 1997).

A colheita, que na vida agrícola coroava um ano de canseiras, de inquietação e anseios, sempre teve o condão de alegrar os corações! Reuniam-se os ranchos, começando e terminando a faina diária ao toque de búzios, talvez o mais primitivo dos instrumentos de sopro, a cujo apelo acorriam as hordas guerreiras de outrora (Natividade, 1938).

Cada produtor tinha o seu rancho, constituído pelos varejadores e apanhadeiras. A denominação dos primeiros provem do antigo hábito de colher a azeitona varejando as oliveiras (o que destruíra os ramos tenros e, conseqüentemente, diminuía a formação de rebentos do ano seguinte) (Figueiredo, 1956).

Os trabalhos eram vigiados e dirigidos pelo *menageiro*. Era ele que dava a ordem para se começar o trabalho, que determinava as horas das refeições e do descanso, e que mandava cessar os trabalhos.

Havia sempre vivo fogaréu para desentorpecer as mãos enregeladas, nas ásperas manhãs de geada, pois as mãos roxas de frio e entorpecidas das apanhadeiras dificilmente apreendiam os negros e pequeninos frutos cobertos de cristais refulgentes de neve; sob a nortada agreste, ou a chuva miúda que encharcara as roupas, sob um céu cor de chumbo prometededor de tempestade, daí a razão da seguinte quadra popular (Natividade, 1938):

*“Eu não quer’ir à azeitona
Que eu não gosto de a apanhar
Chovi água, sopra o vento,
Não me quer’ir a molhar”* (Branco, 1958).

Mas havia alegria em todo este trabalho, pois as promessas da *adiafa*, a grande festa com que terminavam as boas safras e o vinho oferecido pelo dono do olival (ou outra bebida alcoólica qualquer) quando o frio apertava, faziam esquecer o trabalho penoso e tornavam as mãos mais diligentes na recolha das drupas negras e luzidias...(Natividade, 1938)

Quebravam a monotonia dos tristes olivedos, imprimiam-lhes cor, movimento, vida, os ranchos buliçosos de mulheres, as cantigas alegres e a policromia dos trajés(Natividade, 1938).

Uma vez no olival, tiravam as saias mais estimadas, xailes, aventais, e com saias de menos valor faziam calças do seguinte modo: puxavam à frente a extremidade de trás da saia e pregavam-na com um alfinete. Enrolavam, em seguida, a saia em torno de cada perna e ia por cima um *ourela* em espiral. Sob estas árvores estendiam panais que abrangiam toda a copa. Subiam algumas pelo tronco da árvore, dividiam-se pelas pernadas e ripavam a azeitona para cima dos panais; outras, em escadas que encostavam à parte exterior da árvore, derrubavam-na igualmente para cima dos panais. Aos ramos mais altos chegavam os homens com varas de castanho (Vasconcelos, 1936).

Praticava-se ainda, embora mais raramente, a apanha da azeitona ripando-a à mão ou com o auxílio de um ripo, pequeno pente de madeira de cabo curto, que se manejava só com uma mão (Pereira, 1997).

Nalguns lugares só os homens subiam às árvores, ripavam e varejavam, e consoante os casos as mulheres apanhavam (fig. 3-5). À meia-tarde, estando a azeitona junta num espaço aberto e arejado, um homem com as mãos, com uma ciranda ou com uma pá de madeira, como a do forno, mas de cabo mais curto, atirava a azeitona para certa distância (fig.6) e algumas mulheres, duas em regra, iam-na libertando de folhas e outras sujidades (Pereira, 1997 & Vasconcelos, 1936). Em seguida, ensacavam o fruto (fig.7) e transportavam-no em carros ou bestas para o lagar (Vasconcelos, 1936).

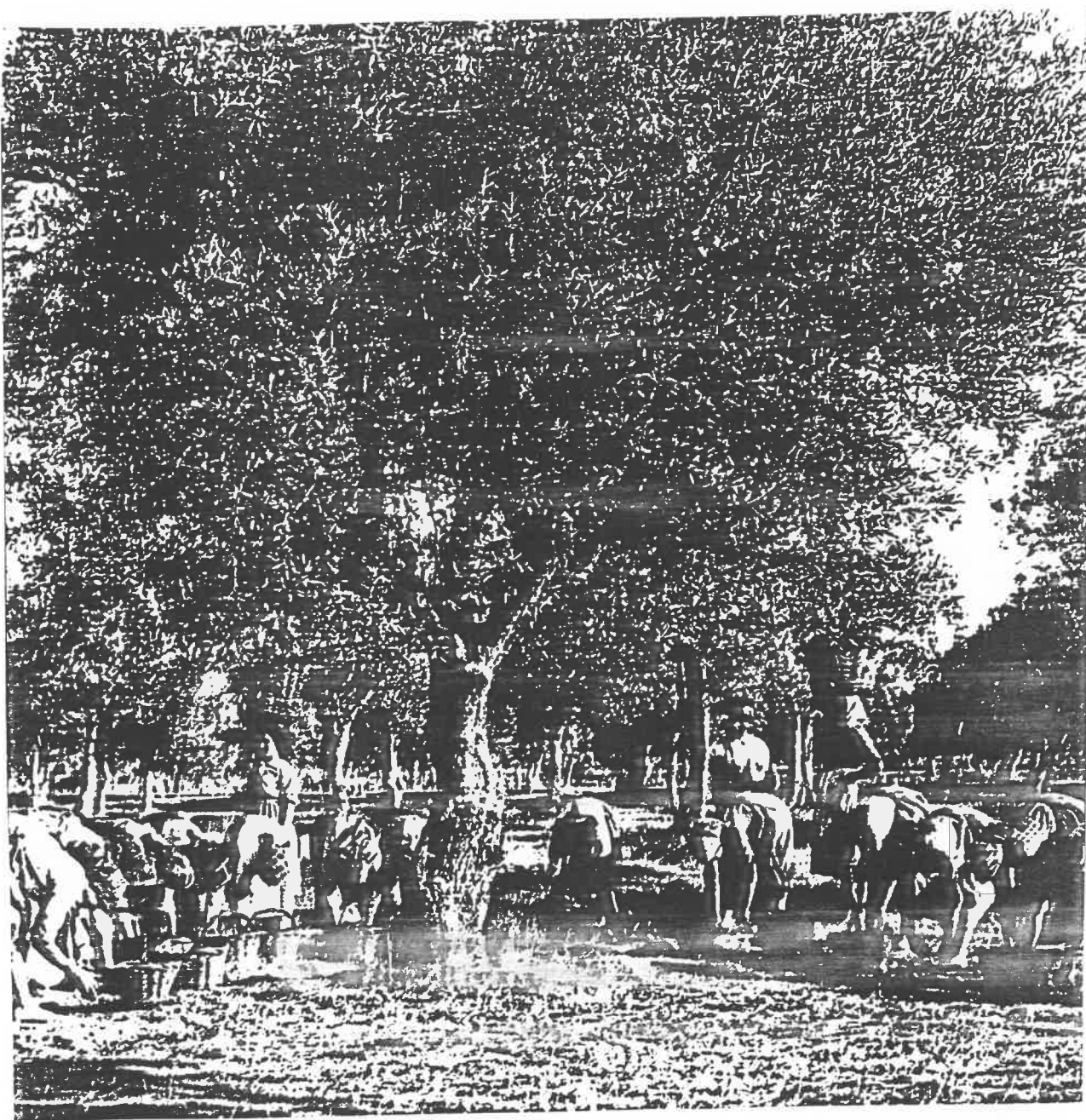


Figura 5 – Apanha da azeitona após a varejadura (Natividade, 1938).



Figura 6 - Depois de padejada, para a separar das folhas e ramos, completa-se à mão a limpeza da azeitona (Natividade, 1938).



Figura 7 – Alentejo. Limpeza da azeitona (Pereira, 1997).



Figura 8 – Nisa. Limpeza da azeitona (pereira, 1997).



Figura 9 - E segue então para o lagar (Natividade, 1938).

Por vezes, originavam-se desafios de rancho para rancho, em quadras recheadas de improperíos, sublinhadas com estrondosa vozeria pelas respectivas claques. E, se desprevenido transeunte adregasse de passar nas imediações do rancho, era certo ser alvo de formidável vaia – coro de *montejos* e graças causticantes, que em altos berros, perseguia o alvejado até ele desaparecer (Figueiredo, 1956). As letras destas canções que rapazes e raparigas entoavam e muitas vezes improvisavam durante a apanha da azeitona, eram quase exclusivamente em forma de quadras como se pode verificar pelas 271 apresentadas no anexo XI (Branco, 1958).

À tarde quando os homens desciam das oliveiras para a limpeza da azeitona, a aproximação entre os dois sexos aumentava, e então era frequente as raparigas irem ao panal, isto é – como castigo de qualquer dito ou cantiga de mais dura mordacidade – eram envolvidas num dos painéis da apanha e sujeitas a tormentos, que o espírito folgazão e graça da mocidade sugeria, sendo celebrados entre gargalhadas e alacre gritaria (Figueiredo, 1956).

Para o último dia de trabalho deixavam apenas, segundo a praxe, um número reduzido de oliveiras, de modo a que ao meio dia a tarefa estivesse concluída. Depois, realizava-se o almoço oferecido pelo dono do olival, ou pela pessoa que dirigia a apanha: bandeira desfraldada, castanhas assadas, boa pinga e baile, em que não faltavam as tradicionais quadras:

*“Azeitona miudinha
Toda vai para o lagar;
Toda a moça que é bonita
Diz ao pai que quer casar.”*

*“Os amores da azeitona
São como os do milho miúdo;
Acabada a azeitona,
Lá vai amor, lá vai tudo”.*

“Acabou-se hoje a azeitona,

*O meu coração dá ais;
Viva o nosso manageiro⁹
E o dono dos olivais” (Figueiredo, 1956).*

*“À porta do nosso amo
Está um lindo dia lavadouro
Se lá tem camisas finas
Também tem moedas de ouro.” (Pereira, 1997).*

No Alto Alentejo, nomeadamente na região de Elvas, no início destes trabalhos, cada rancho elegia um alferes, uma juíza e uma mordoma, cujos papéis assumiam relevo sobretudo nas celebrações festivas que encerravam essa actividade – a *adiafa* ou *acabamento* (Pereira, 1997).

Era costume quando a apanha se aproximava do fim e o patrão ia visitar o olival para verificar como os trabalhos decorriam, cantarem-lhe versos pedindo a sua contribuição para o acabamento. Essas poesias eram naturalmente improvisadas pelo componente do rancho que mais facilidade e habilidade apresentava para versejar.

Assim, no dia em que acabava a colheita, as raparigas levavam para o olival, cuidadosamente enfardados, vestidos e fitas de várias cores, “similhando” os fatos de uma verdadeira mascarada; e os rapazes conduziam para ali um grande número de archotes, e uma bandeira posta em comprida haste. Um pouco antes do sol posto, a mordoma e as demais raparigas tratavam de se enfeitar umas às outras, sendo sempre os melhores enfeites privativos da juíza, que pela maior parte das vezes devia a sua eleição à circunstância de ser a mais formosa. Ao anoitecer, o alferes rodeado de archotes e agitando a bandeira - muito enfeitada de flores, laços, e tendo ao centro o retrato do

⁹ Rancheiro ou manajeiro – Estabelece a ligação entre o patrão e os trabalhadores, define as formas contractuais e orienta os serviços (Pereira, 1997).

Por vezes, uma das mulheres do rancho é investida no papel de chefe ou olheira, com funções de vigilância do comportamento moral das raparigas integradas nos respectivos ranchos (Pereira, 1997).

menageiro - rompia a marcha em direcção à cidade; a juíza trazendo a mordoma ao seu lado esquerdo, seguia-o; o rancho ia cantando, e algumas das estrofes que entoavam eram alusivas ao patrão e à sua mulher e filhas, se as tivesse. Em Estremoz, a bandeira era feita com dois lenços de cabeça montados numa armação de cana e tinha, com motivo central uma gravura de imagem religiosa ou a fotografia do manajeiro, ornamentada igualmente com flores de papel, fitas de seda e peças de ouro – cordões, brincos, etc.... Quando levava ouro, ficava a guardá-la uma mulher idosa, mas era transportada pelo homem que media a azeitona – o calambageiro (Pereira, 1997 & Branco, 1958).

Chegando à cidade dirigiam-se para casa do patrão, que se assomava à janela para receber a bandeira, que depois devolvia. Mandava abrir-lhes as portas, dava-lhes de comer e de beber, que com novas palmas e novos vivas lhe agradeciam.

O grupo dava em seguida uma volta pela vila e acabava por se reunir numa festa à noite, a que não faltava o patrão, que fornecia o café, bolos e aguardente. Chamava-se a esta festa o acabamento e em honra daquele que lhes deu dinheiro a ganhar, homens e mulheres cantavam mais algumas canções, em geral de agradecimento (Branco, 1958).

Depois de cear havia baile. Naquela noite não deixavam a casa do feitor, cantavam e dançavam ao som de pandeiros, e chegando o dia retiravam-se saudosos do melhor tempo que passaram todo o ano” (Branco, 1958).

“Os amores da azeitona

São amor’s da cotovia,

Em se acabando o trabalho

Fica-te com Deus, Maria” (Silva, 1947).

TRANSPORTE PARA O LAGAR E ENTULHAMENTO DA AZEITONA

Após a colheita, a azeitona era transportada dos campos para casa, onde se amontoava nos alpendres, lojas e por vezes no lagar do vinho, ou para as tulhas instaladas no próprio lagar do azeite ou nas suas imediações, à cabeça de mulheres, às costas de homens, em carros de bois ou como nos tempos bíblicos, transportava-se o azeite nos *ôdres*, sobre o dorso de jumentos ou muares e, mais recentemente, em tractores e camionetas (fig.13-16) (Pereira, 1997 & Natividade, 1938).

Em muitas regiões do país, a unidade de medida da azeitona era a moedura (40 alqueires de 20 litros), a quantidade que recebiam de cada vez os primitivos moinhos, e que correspondia à capacidade do carro de bois (Natividade, 1938).

E era nesses pesados carros, alguns de eixo móvel, que gemiam plangentemente sob o peso da carga, que a azeitona seguia para o lagar (Natividade, 1938).

PROCESSOS DE EXTRACÇÃO SEGUNDO A TÉCNICA CLÁSSICA

A extracção do azeite, como a própria olivicultura, foi sem dúvida um dos ramos da actividade agrícola que mais tempo permaneceu ligado à tradição no Norte Alentejano; a primeira na técnica e nas ferramentas, a segunda na arte do cultivo e até nas variedades culturais, que não é ousadia supor serem hoje ainda muitas delas as mesmas que as galeras fenícias ou as hordas dos conquistadores romanos introduziram na Lusitânia (Natividade, 1938).

Por certo a operação mais importante, aquela que elevava o mestre à sublimidade da arte, era o assentamento da tarefa, ou seja, no recipiente onde era recolhido o azeite de mistura com a água de vegetação da azeitona – a água ruça ou *almofeira*- extrair esta sem perder uma gota daquele (Natividade, 1938).

Atento, com os olhos semi-cerrados, o Mestre mergulhava no azeite uma vareta delgada, ramo flexível de oliveira descascado na cinza quente da fomalha, e agitava-a com lentidão...Graças às diferentes densidades dos dois líquidos, as partículas grosseiras da polpa e epiderme dos frutos, que tinham atravessado as *ceiras* e sido arrastadas para a tarefa, mergulhavam no azeite e flutuavam na água ruça, onde formavam a bolsa; e o

Mestre procurava, sentindo o contacto dessas partículas com a extremidade da vareta, encontrar o nível de separação dos dois líquidos (Natividade, 1938).

Empurrava então o espicho colocado no fundo da tarefa e a água ruça jorrava. Era a sangria. Sempre com a vareta acompanhava a descida do nível inferior do azeite até ao momento em que este chegava ao estrangulamento que antecedia o cabaço. Pronta a manobra e o espicho, a operação estava terminada (Natividade, 1938).

Descrevamos resumidamente os processos de extracção, apenas segundo a técnica clássica;

No mais esmerado fabrico, a azeitona era escolhida antes da moenda. Separavam-se as drupas verdes, as folhas e ramos, e lavava-se, se a colheita se tinha feito em tempo chuvoso e os frutos traziam aderente alguma terra (Natividade, 1938).

Os moinhos providos de duas pesadas galgas de pedra, realizavam a primeira trituração, cujo fim era esmagar, dilacerar, os tecidos da polpa e libertar o óleo contido nas células (fig.10).

A massa resultante do esmagamento dos frutos era metida nas *ceiras* (fig.11), sacos circulares de cairo que apresentavam uma enorme superfície filtrante, e que, dispostos em pilha a formar *enceiramento*, se submetiam a seguir à pressão da prensa hidráulica (fig.12). Obtinha-se desta primeira espremedura o melhor azeite, mais fluido, mais perfumado, e tido em maior apreço (Natividade, 1938).

O bagaço, ou seja a massa prensada, voltava a outro moinho, de galgas mais pesadas, onde sofria a segunda trituração, mais completa do que a primeira; a massa era outra vez *enceirada*, ou metida em cinchos metálicos, e sofria nova pressão. O azeite fornecido pela segunda espremedura era mais gordo e menos perfumado (Natividade, 1938).

As tarefas metálicas (fig.13) recebiam o líquido filtrado pelas *ceiras* ou *coado* através dos orifícios do *cincho*, e nelas, por decantação, se separava o azeite da água ruça. Seguia-se a lavagem, com água quente ou fria, cujo propósito era acelerar a precipitação das mucilagens e detritos da azeitona em suspensão no azeite, que o turvavam. Após a filtragem, que lhe dava de pronto a limpidez e brilho que outrora só se alcançavam pela lenta decantação nas talhas, o azeite era entregue ao consumo (Natividade, 1938).

A conservação do azeite fazia-se em pias rectangulares de pedra que ofereciam enorme superfície de exposição ao ar, ou nas grandes talhas e potes de barro que nos legaram os romanos.

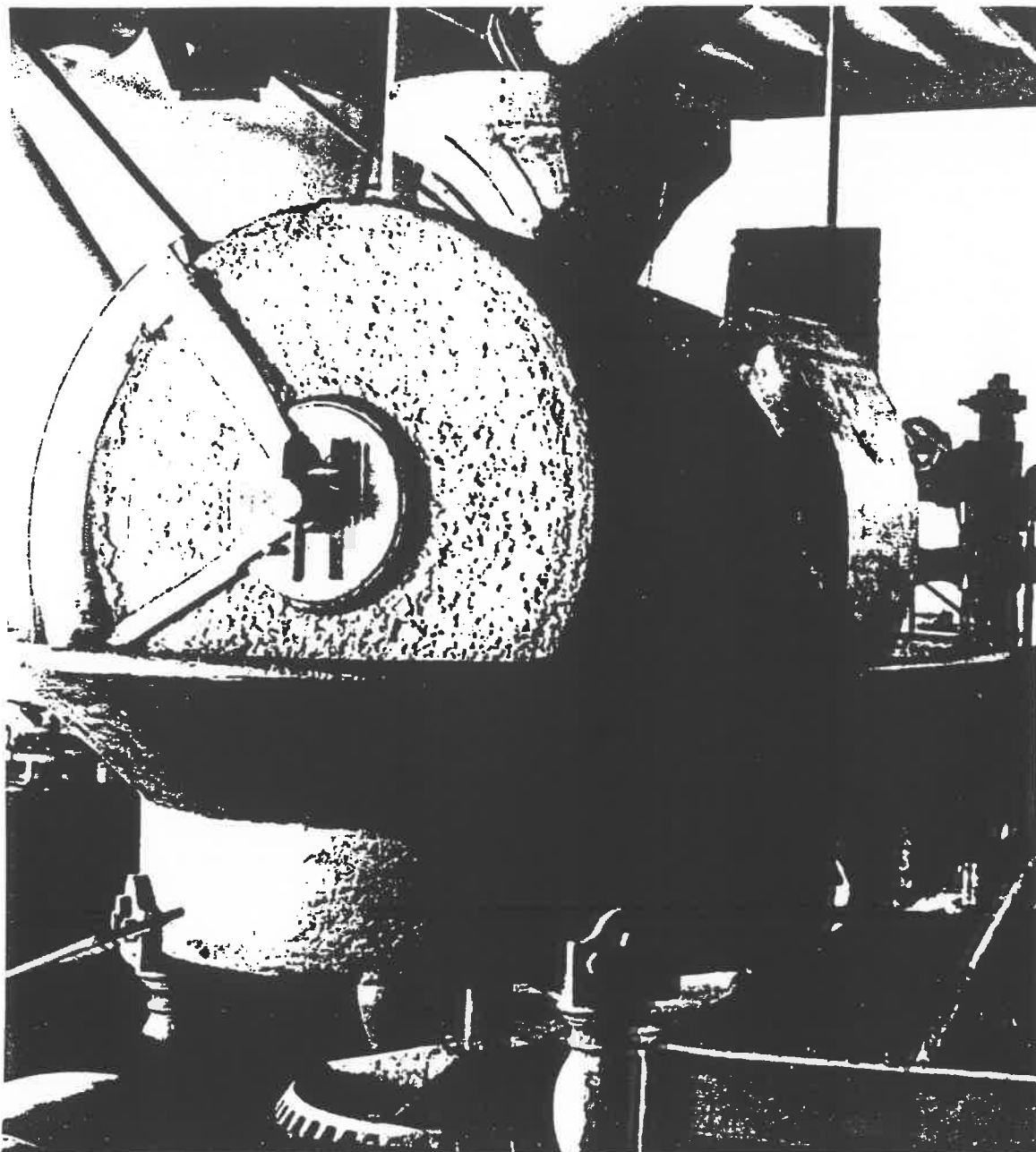


Figura 10 – No lagar, potentes moinhos trituravam a azeitona (Natividade, 1938).

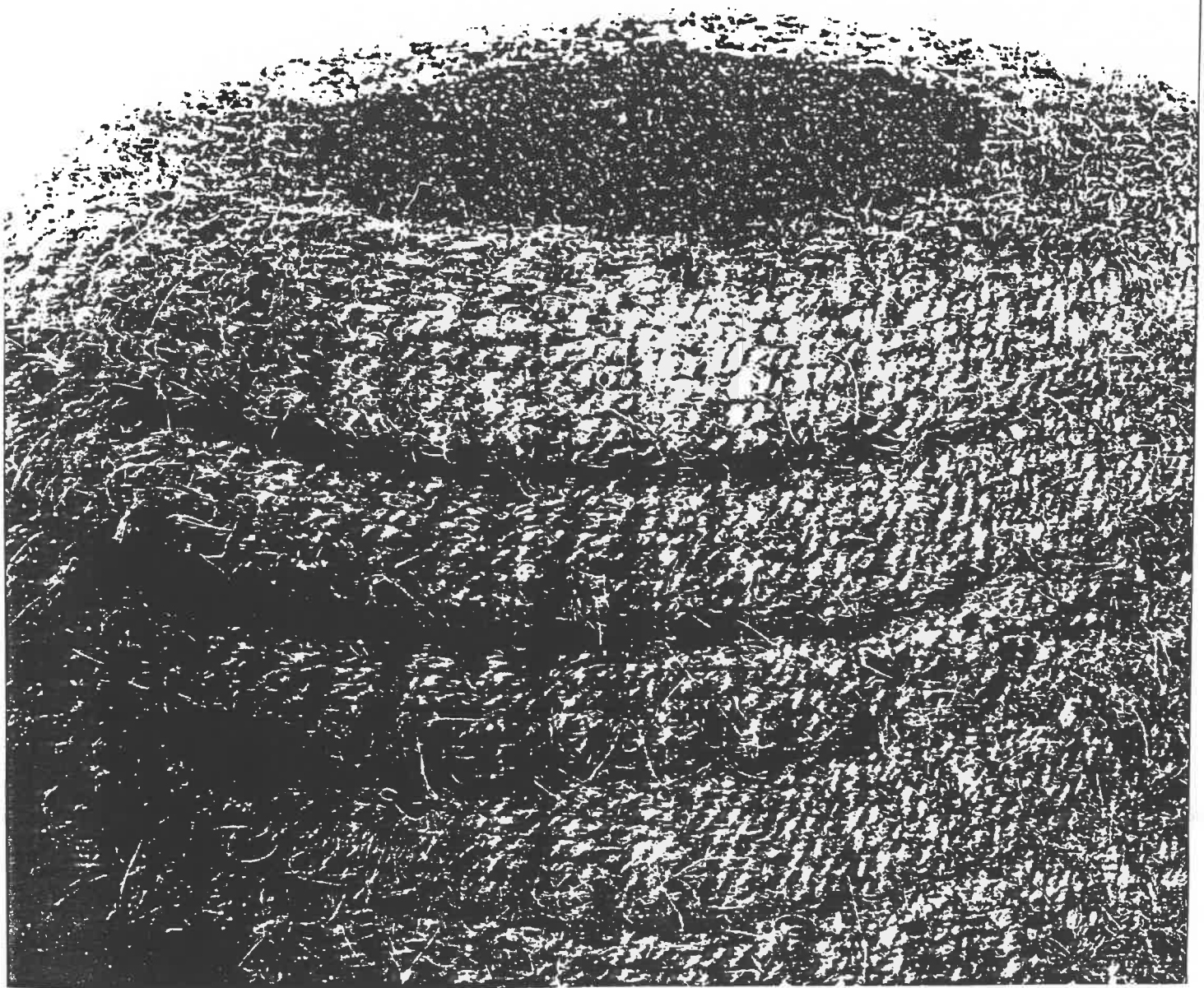


Figura 11 – A massa da azeitona saída do moinho entrava nas ceiras, que se empilhavam para formar o enceiramento (Natividade, 1938).

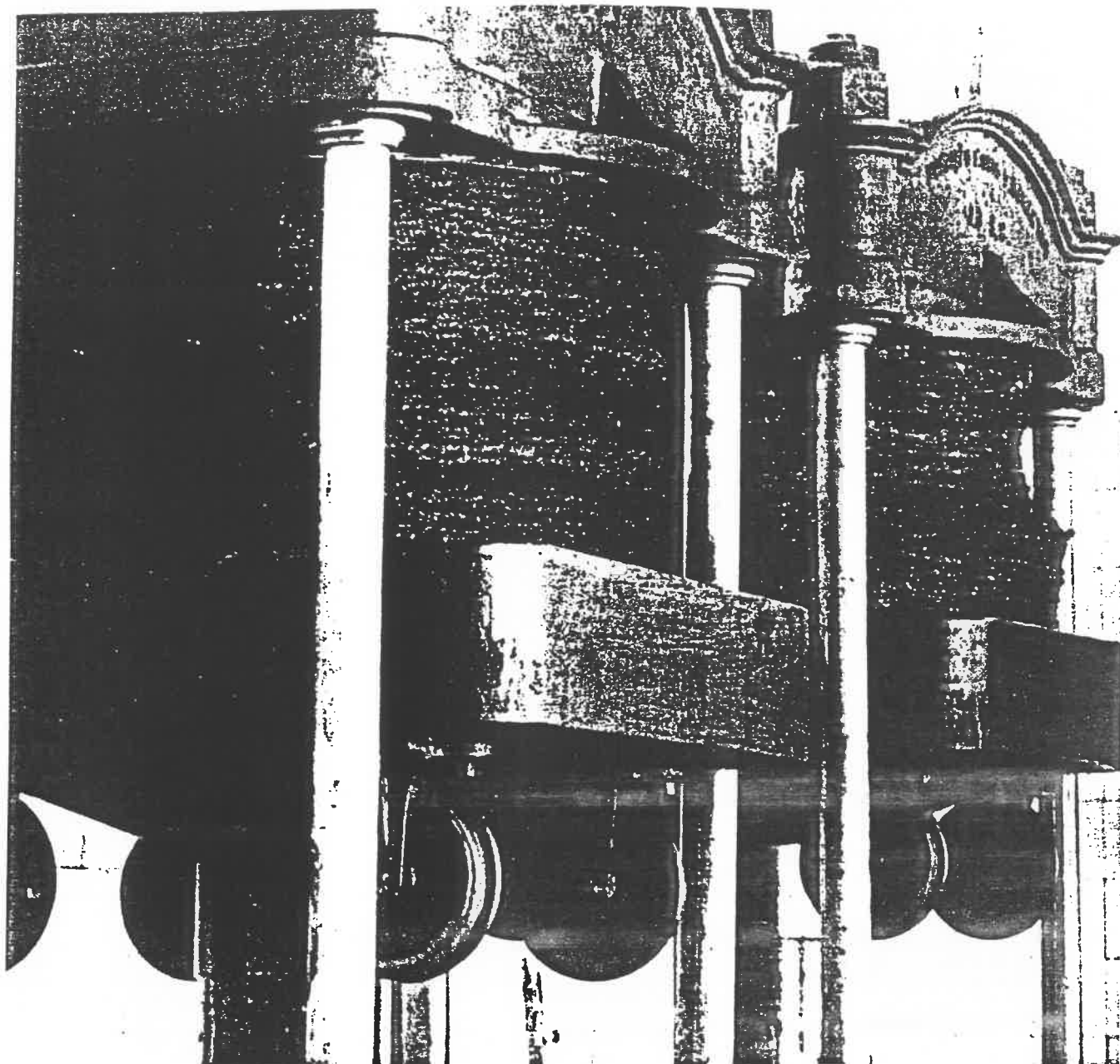


Figura 12 – Prensas hidráulicas (Natividade, 1938).

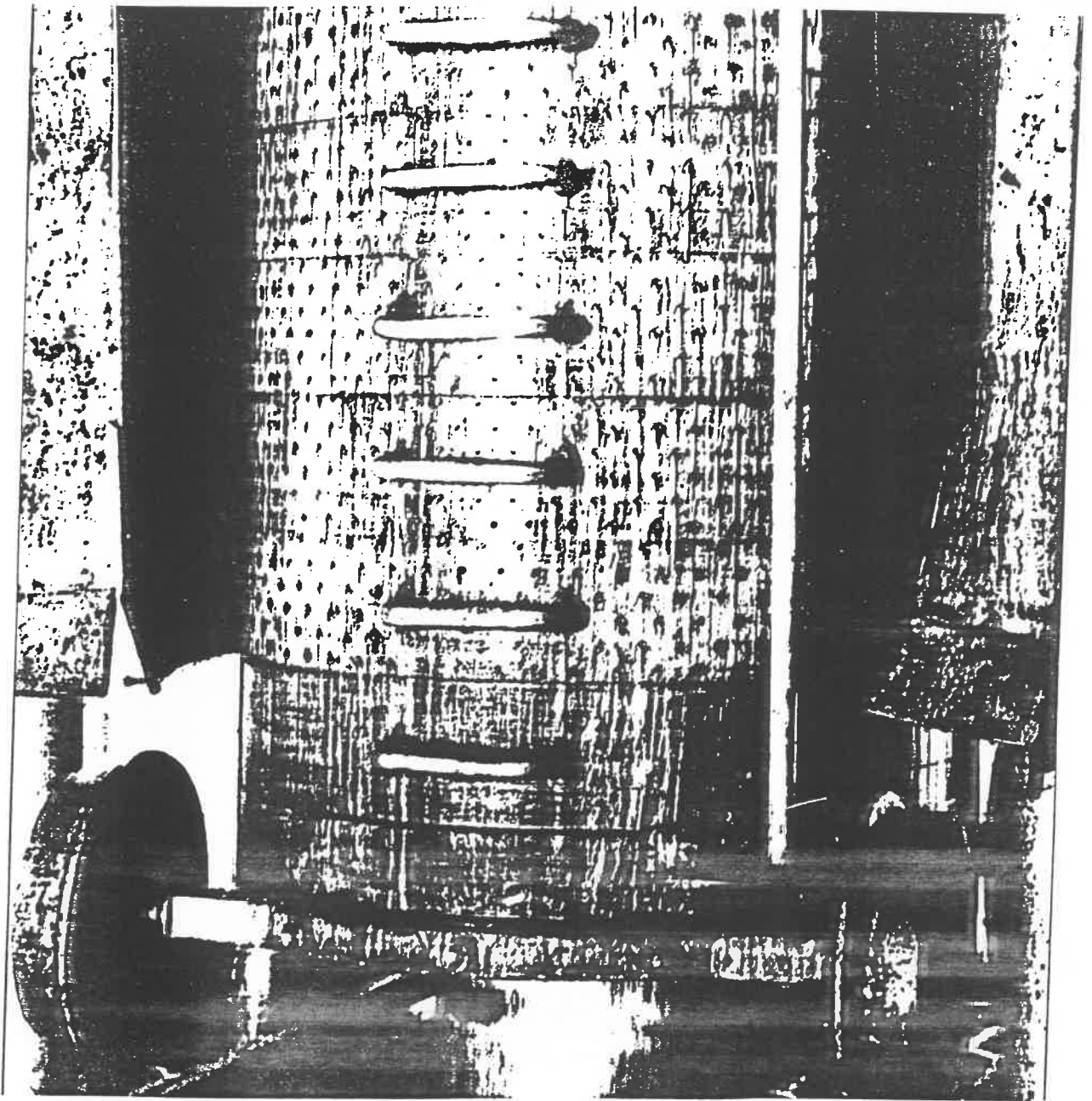


Figura 13 – Cinchos metálicos (Natividade, 1938).

DADOS ESTATÍSTICOS

A importância económica desta actividade era tal que em 1911, em Portalegre e Évora existiam 244 e 192 lagares, respectivamente. A força motriz dos moinhos em ambas as regiões, era por importância decrescente; animal (182 e 181), a água (79 e 10) e vapor (29 e 12).

Quanto aos sistemas utilizados na prensagem em Portalegre, ainda mais de metade das prensas eram de vara (273), seguindo-se as de parafuso (148) e em pequeno número as de sistema hidráulico (67). Enquanto que em Évora, a grande maioria era de parafuso (183), seguindo-se as de vara (118) e em menor número as de sistema hidráulico (39) (INE, 1911).

Em 1914, a natureza da moagem já apresentava outro panorama, assim, em Portalegre e Évora encontrava-se por ordem decrescente; 52 e 57 a gado, 49 e 12 a água e 258 e 185 a motor, respectivamente.

Quanto às prensas, nas mesmas regiões encontravam-se, 60 e 42 de vara, 53 e 90 de parafuso, 28 e 21 hidráulicas manuais, 323 e 221 hidráulicas mecânicas com ceiras, 172 e 148 hidráulicas mecânicas com cinchos, e por fim, 11 e 12 mistas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BELIZ, F. (1908)** – A Nossa Terra. *O Castelovidense*, (9). (Cit. Gordo, 1935).
- BRANCO, F.C. (1958)** – Aspectos e Canções da Apanha da Azeitona em Borba. Separata da revista “*Ocidente*”. Vol.LV.
- CASTRO, M.C. (1983)** – *Prod. y com. del aceite en la antigüedad*. II Congreso. Ed. Univ. Complut. Madrid.
- FIGUEIREDO, J. (1956)** - *Monografia de Nisa*. Fac-Similada. Nisa (Portugal).p.201-202, 292-293.
- GORDO, J. A. (1935)** – “Terra Alta” – Antologia de castelo de Vide. João António Gordo. P.111-114.
- I.N.E., (1914)** – *Estatística Agrícola – Resumos Estatísticos*. Ministério das Finanças.
- NATIVIDADE, J.V. (1938)** – *O Azeite de Portugal*. Grémio dos Exportadores de Azeite – Lisboa.
- OLIVEIRA, A S. (1958)** – *O Lagar Romano de Palma*. Separata do boletim da Junta de Província do Alto Alentejo. Évora.
- PEREIRA, B. (1997)** - *Tecnologia tradicional do Azeite*. Centro Cultural Raiano – Idanha-a-Nova. p.159.
- RIBEIRO, M. (1961)** – Cerâmica Popular de Nisa. *Revista de Dialectologia y Tradiciones Populares*, vol. XVII, 4º, p. 28-31.
- RODRIGUES, U.T. (s.d.)** – *O Alentejo: Antologia da Terra Portuguesa*. Bertrand.

SALVADO, A. (1960) – *Topónimos Olivícolas Portugueses*. Junta Nacional do Azeite, Lisboa.

SARAMAGO, A.(1997) – *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Assírio & Alvim, p.78-79, 150-154.

SILVA, J.A. (1947) – A Linguagem Rústica no Concelho de Elvas. *Revista de Portugal*.

VASCONCELOS, J.L. (1936) – *Etnografia Portuguesa*. Vol. II. Imprensa Nacional. Lisboa.

ANEXO IX

264

A. J. SARDINHA D'OLIVEIRA

O LAGAR ROMANO
DE PALMA

SEPARATA DO BOLETIM DA JUNTA
DE PROVÍNCIA DO ALTO ALENTEJO



1958

64

953: 664.34(469.511.22:37) História da
Palma

A. J. SARDINHA D'OLIVEIRA

O LAGAR ROMANO DE PALMA

SEPARATA DO BOLETIM DA JUNTA
DE PROVÍNCIA DO ALTO ALENTEJO



COMPOSIÇÃO e IMPRESSÃO
MINERVA COMERCIAL, L.^{DA}
ÉVORA ————— 1958

QUANDO, numa manhã da Primavera de 1947, o arado de Joaquim Inocêncio, na Herdade de Palma, em Monforte do Alentejo e freguesia de Vaiamonte, «embicou» numa pequena pedra trabalhada, ninguém suspeitava de estar ali a maior e melhor *villa* romana do País, até agora posta a descoberto.

De então para cá, graças à solicitude de Mariano Costa Pinto, à elevada compreensão do dono da herdade, sr. João da Costa Falcão e aos trabalhos valiosos do Museu Etnológico Dr. Leite de Vasconcelos orientados pelo sábio director Dr. Manuel Heleno, foi desenterrada uma grande área, tendo aparecido obras de valor cultural considerável, como por exemplo, preciosos mosaicos tidos como dos melhores encontrados até hoje entre nós.

Não nos deteremos na apreciação e descrição de todo este excepcional achado, bastando-nos por agora saber simplesmente da existência nesse domínio rústico, ou mais propriamente, nesse assento de lavoura romano, de um lagar de azeite, do qual, um pequeno pormenor, suscitou este artigo cujo fim é simplesmente o de comemorar os dez anos da descoberta feita pelo rude homem do campo e ao mesmo tempo aguçar o apetite dos leitores do *Alto Alentejo* por tão atraente assunto.

Da visita ao local feita pelos Engenheiros-Agrónomos da Junta Nacional do Azeite, srs. Fernando Regalo Correia, Faasto Gonçalves Cidrais e António Ferreira da Trindade, resultou o empréstimo de alguns livros adequados, por parte dos dois primeiros, tendo o terceiro

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

tirado uma série muito completa de fotografias, provindo daí, todas as que ilustram estas linhas. Por semelhantes gentilezas fornecedoras do material indispensável a este escrito, confesso-me imensamente grato

* * *

Os geopónicos romanos abordaram amiudadas vezes a cultura da oliveira, indicando os terrenos que lhe são próprios, sendo de todas as passagens que conheço, a de Virgílio, nas *Geórgicas*, aquela que melhor se adapta ao caso presente.

Conforme a boa versão do Prof. Ray Mayer:

“As colinas ingratas, as terras difíceis, em que a argila escasseia e a pedra abunda, e que o mato reveste de moitas, são propícias à silva, grata a Palas, da longeva oliveira; é o que denunciam os zambujeiros crescendo em grande número, e as bagas silvestres espalhadas pelo chão”.

E, continuando em referência à vinha:

“A terra forte e bem provida de lentura; onde a erva é basta e a vegetação luxuriante, como muitas vezes adrega ver-se nas baixas para as quais as águas vindas de cabeços carregam fertil limo; que está aberta ao vento sul, e cria o feto, estorvo detestado pelo curvo arado: eis que poderá dar robustas videiras, donde escorrerá vinho com fartura.”⁽¹⁾

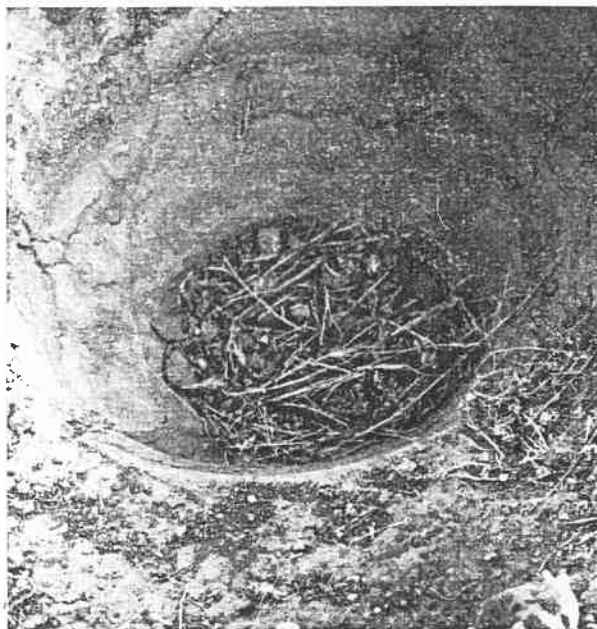
Detivemo-nos nesta transcrição por acharmos que se ajusta perfeitamente ao local circunvizinho da *villa*.

Esta, está resguardada dos ventos de nordeste por umas elevações próximas, denominadas “Cabeços de Palma”, em que o terreno é avermelhado e abundante em pedras de calco-xisto — “solos vermelhos não

(1) — Ray Mayer, *As Geórgicas de Virgílio*, 1948, pág. 73.



Lagar romano de Palma vendo-se: à direita, o «peso» e o bancada de espremedura com a depressão onde está instalada a vasilha destinada a receber o primeiro produto da prensagem; à esquerda, dois tanques de decantação.



Vasilha enterrada no bancada de espremedura.

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

calcáreos (de calcáreos)» — muito próprio para oliveiras e onde aparecem os zambujeiros espontâneos, terrenos esses semelhantes aos que constituem o grande ramo do olival que vai de Vila Viçosa a Sousel.

Presentemente os «Cabeços de Palma» estão cobertos de olival plantado e outro constituído por zambujeiros enxertados.

Entre essas colinas e as escavações, o campo recebe o nome de «Lameira», sendo formado por uma extensa planura de terra forte.

Esta terra na base dos cabeços e a exposição sul, fazem sapor, atendendo à descrição do Poeta, a existência de alguma vinha.

Serão pertencentes a lagares de vinho, uns fundos de tanques e massames de espremedura encontrados nas ruínas e que nada têm que ver com o lagar de azeite descrito neste artigo?

Em 1915 e 1916 o Museu Etnológico Nacional estudou uma *villa* importante, em Santa Vitória do Ameixial que fica a uns 30 quilómetros da de Palma e é curioso constatar a semelhança existente na localização das duas *villae* quer sob o ponto de vista da exposição quer sob o ponto de vista da agrológia.

As duas estão defendidas dos ventos do nordeste por elevações de igual formação, de ambas se abrangendo um vasto panorama de planície ondulada, para sul e poente. Qualquer delas está assente em boa terra e, nas proximidades, correm fontes cuja água, por certo nesses tempos, alimentava as actuais ruínas.

Presentemente nas colinas há olivais e nas partes mais planas cultiva-se o trigo, havendo no caminho de Estremoz para a *villa* de Santa Vitória, vinhas junto aos cabeços, tal como Virgílio aconselha.

Dá até a impressão de ter havido da parte de quem presidiu à escolha dos locais das duas *villae*, o conhecimento das passagens das *Geórgicas*, o que aliás é de admitir, se atendermos a que elas foram escritas no tempo de Augusto (anos 27 A. C. a 14)⁽²⁾ fundador de Mérida, capital da Lusitânia, muito provavelmente antes da construção das edificações em causa.

A uns cinco quilómetros da *villa* de Palma há uma herdade

(2) — Teodoro Mommsen, *El Mundo De Los Cesares*, México, 1945, págs. 755-756. As datas que seguem aos nomes dos imperadores, foram extraídas desta obra.

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

denominada «de Palos» cuja casa ou «monte» está numa proeminente elevação de terreno.

Se estivesse situada noutra região seríamos levados a pensar que o nome era simplesmente corrupção de Paulo, mas num ambiente tão fortemente romanizado, pode, sem grande esforço, admitir-se a hipótese de essa colina ter sido consagrada à deusa Palas, ficando assim o cenário ainda mais igual ao que o Poeta merece.

Também Catão, nascido em 234 antes da era cristã, na sua *De Re Rustica*, conforme o trabalho de Mosés Bensabat Amzalak, ao aconselhar sobre a situação da propriedade diz:

«...que o solo seja excelente, que encerre em si todas as qualidades; tanto quanto possível, deverá estar situada ao pé de um monte, virada a sul, num lugar saudável: deverá estar rodeada duma população laboriosa; ter água em abundância...»⁽³⁾

Luis Chaves, num artigo do *Boletim da Associação Central de Agricultura Portuguesa* de 1922, descrevendo a *villa* de Santa Vitória é levado a concluir que a vinha era das culturas existentes nesse latifúndio a par da oliveira e do trigo.

Segundo Alberto Sampaio, até ao Imperador Probus (anos 276 a 282):

«havia uma tal ou qual limitação vitícola nas províncias para obstar à concorrência que os novos vinhos podiam fazer aos italianos». Porém: «da proibição devia ser excluída a Bética e outras localidades da Tarraconense, cujos vinhos eram bebidos em Roma».⁽⁴⁾

Como os sítios em questão ficam muito perto da fronteira da Lusitânia com a Bética, é natural que neles se cultivasse a vinha, senão antes do século III, pelo menos a partir de Probus.

⁽³⁾ — Mosés Bensabat Amzalak, *Catão e a Agricultura*, Lisboa 1953, pág. 13.

⁽⁴⁾ — Franz — Paul — Langhans, *Alberto Sampaio, O Historiador das Instituições Rurais*, Coleção Gládio, 1942, pág. 20.



«Peso» da prensa do lugar romano de Palma.



Tanque de decantação, notando-se a pequena caldeira junto à escada.

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

As alusões a Baco firmadas em muitos mosaicos das *villae* do Alentejo, o grande número de pedras sepulcrais em forma de pipa, encontradas principalmente no termo de Beja, bem como os ornatos do sarcófago do Monte da Azinheira, de Reguengos de Monsaraz, existente no Museu D. Manuel II, do Porto, onde está representado o Outono com um cacho na mão e dois rapazinhos pisando uvas num lagar,⁽⁵⁾ parecem confirmar a prática da cultura da vinha nesta província, nos tempos de Roma.

O azeite, esse, era já muito empregado pelos Lusitanos que com ele untavam o corpo frequentemente, talvez para se preservarem do frio e amaciarem a pele.

Colomela, escritor gaditano que foi para Roma no ano 20, em relação à oliveira, escreve:

“...; que Cádiz foi chamada pelos gregos Kotinoussa (de Kotinos=oliveira silvestre) e Mela conhece nesta costa um bosque chamado Oleastram; que já no século VI Antes de Jesus Cristo o Ebro se chamava Oleam Flamen”.⁽⁶⁾

Os Romanos consumiam muito azeite na comida, na iluminação e em cuidados corporais, substituindo, até certo ponto, o sabão. Roma recebia-o vindo das suas províncias, como pagamento de tributo e os imperadores, tal como fizeram para o trigo, distribuíam-no, de graça, ao povo, principalmente a partir de Sétimo Severo (anos 193 a 212).

As ânforas e outras vasilhas empregadas no transporte do azeite e vinho, depois de esvaziadas, eram partidas e os seus destroços lan-

⁽⁵⁾ — Barão de Lacerda, *História da Arte Em Portugal*, Porto, 1942, vol. I, págs. 95-96-97.

⁽⁶⁾ — Gabriel Garcia — Badell, *La Agricultura En La Roma Antigua*, Madrid, 1951, págs. 162-163.

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

çados num mesmo local, tendo formado assim uma elevação denominada Monte Testaccio, o qual, segundo Virgílio Correia que o visitou, tem uns 200 metros de comprimento por 50 de altura.⁽⁷⁾

Como nas vasilhas figurava o nome e local da firma de onde provinha o azeite, bem como o do navegador encarregado do transporte, pode calcular-se o interesse desse monte de cacos para os investigadores. Pelas inscrições encontradas nesses bocados, conclui-se ser o século III aquele de maior desenvolvimento da Bética e Lusitânia.

Plínio afirma que:

"certas azeitonas extraordinariamente doces se seccam naturalmente tornando-se mais doces do que as avas secas. Elas são muito raras e só vêm da África (Tunísia) e de perto de Emerita (Mérida) na Lusitânia".⁽⁸⁾

A proximidade de Mérida, para quem está em Roma pode muito bem tomar-se por Elvas.

Seriam já nesse tempo afamadas as suas azeitonas de conserva?!

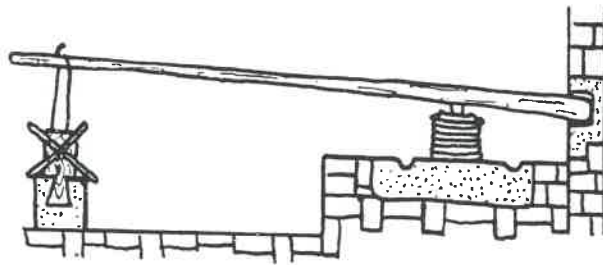
No Norte de África, desde a Tunísia até ao Atlântico, incluindo a parte Norte do, até há pouco, Marrocos Francês, situavam-se as províncias romanas denominadas: África, Namídia, Maoritânia Cesariana e Maoritânia Tingitana.

Nesta vasta região, desenvolveram os Romanos, em grande escala, a cultura da oliveira e interessando nela as tribos dos naturais, mais ou menos nómadas, fixaram-nas ao território, pacificando deste modo, com a ajuda da simbólica árvore da paz, uma parte do seu dilatado Império.

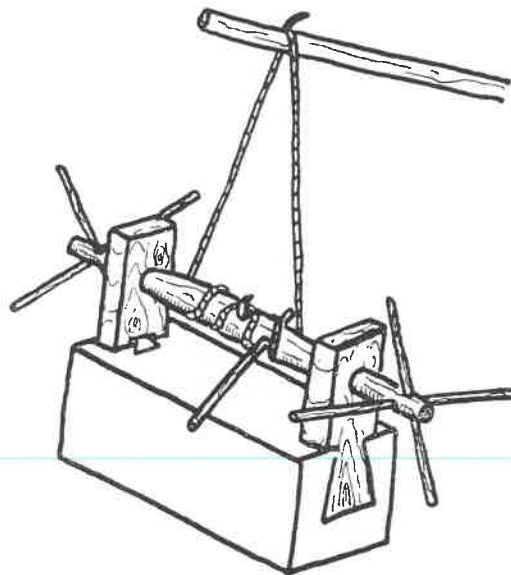
Ainda hoje nesses países a olivicultura tem bastante importância, mas em muitos locais onde, a avaliar pelas ruínas dos lagares, houve grande ramo de olival, já não existem sequer vestígios de oliveiras.

(7) — *História de Portugal*, edição de Barcelos, vol. I, pág. 237.

(8) — Harriette Camps — Fabrer, *L'Olivier et L'huile dans L'Afrique Romaine*, Argel, 1953, pág. 37.



Preња romana de sarilho, segundo Christoffe.



«Peso» e sarilho, segundo Christoffe.

Desenhos extraídos do livro *L'olivier et L'huile dans l'Afrique Romaine*, de Henriette Comps-Fabrer— pág. 47

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

Hanriette Camps-Fabrer no livro *L'olivier et L'huile dans L'Afrique Romaine* de onde extraímos muitas referências, apresenta fotografias e plantas de lagares, um deles para nove "varas" e dezoito bancadas de espremedura, lagares esses que, pelo seu tamanho, seriam ainda hoje considerados como grandes unidades industriais.

Tal como nestas regiões, embora em pequeno ponto, também nos campos de Monforte se encontram, às vezes, vestígios de lagares em terrenos onde actualmente não há oliveiras. Sem termos feito qualquer propósito de pesquisa, encontramos já, além do "peso" do lagar de Palma, mais três, de menores dimensões, mas muito provavelmente, romanos. Como nota curiosa acrescentaremos que, dois deles, foram achados nas proximidades de um "monte" denominado, Azeiteiros, explicando assim a toponímia do local até aí sem justificação conhecida.

No lagar romano de Palma observa-se um massame formado por pequenos pedaços de tijolo misturados com argamassa, no qual está enterrada uma vasilha de barro com o formato dum alguidar, ficando a certa distância um enorme "peso" de "vara", em granito, cilíndrico, com dois entalhes diametralmente opostos.

Contíguo ao massame, existem dois depósitos em forma de tanque, cada um com uma pequena escada e uma caldeira semiesférica para permitir um completo e fácil esvaziamento, à mão, com qualquer púcaro. Um dos parapeitos destes tanques é bem rebocado, tudo indicando que servia de poial à vasilha que se ia enchendo, naturalmente, também à mão. Para fazer o aproveitamento de algum azeite que porventura se entornasse nesta manobra, existe, exteriormente, uma valeta com umas caldeiras semelhantes às anteriores.

Quanto à espécie de moinho empregado para esmagar as azeitonas, tanto quanto eu saiba, não nos fornece este lagar elementos para nos pronunciarmos com alguma probabilidade de acertar.

O "peso" que estaria ligado à árvore chamada "vara" encontra-se colocado de maneira a não deixar dúvidas sobre a função do massame que devia servir de bancada de espremedura, escorrendo o primeiro azeite e água-russa para o pequeno alguidar. Daí deviam tirar o azeite virgem sobrenadante, sendo o restante "caldo", lançado nos tanques que funcionariam como tarefas de decantação.

Catão, ao inumerar as obrigações do intendente e do lagareiro refere-se a este trabalho nos seguintes termos:

“Assim que os lagareiros derem pressão com a alavanca, o copeiro pegará na vasilha que encherá rápida e ininterruptamente de azeite. Tomará cautela em não agitar o fando onde está depositada a borra, peles e detritos.”⁽⁹⁾

De todo este conjunto, uma coisa nos dea sempre que pensar. Tratando-se de um “peso” enorme, como se adaptaria à “vara” e qual a sua verdadeira função?!

Várias conjecturas se faziam, porém, nunca com satisfação plena, até que o citado livro sobre os lagares do Norte de África veio-me finalmente dar indicações preciosas sobre o assunto.

Nos lagares desenhados e fotografados no livro, o “peso” é em forma de paralelepípedo, tendo, em cada topo, um entalhe onde se ajustam uns montantes de madeira servindo de chumaceiras ao eixo, de um sarilho. Uma forte corda ligada ao extremo livre da “vara” faria baixar esta, quando, por virtude do accionamento das alavancas, a dita corda se enrolasse ao eixo. As ceiras colocadas próximo da extremidade apoiada da “vara” sofriam uma pressão grande, servindo o “peso” simplesmente de fixe.

Só a forma do “peso” não estava de acordo com as descrições, mas a certa altura lê-se:

“No entanto as prensas romanas da Mauritânia Tingitana (Norte de África em volta de Tânger) apresentam uma ligeira diferença das correntemente empregadas na época romana no resto da África. As pedras paralelepípedicas servindo de “pesos” são principalmente empregadas nas instalações que parecem mais antigas. E encontram-se geralmente servindo de “pesos”, altos cilindros dos quais a parte inferior está enterrada para não ocupar inútilmente

⁽⁹⁾ — Moses Bensabat Amzalak, *Ob. cit.*, pág. 74.

O L A G A R R O M A N O D E P A L M A

espaço e estorvar a manobra. Uma haste de ferro colocada num canal aberto na superfície superior do cilindro, reunia os dois montantes do sarilho encastrados nos entalhes em forma de cauda de andorinha." (10)

O formato dos entalhes para os montantes, no nosso caso, é quadrangular, mas num dos "pesos" já referidos, encontrados próximo do "monte" dos Azeiteiros, apresentam-se exactamente com o feitio de cauda de andorinha, parecendo, portanto, ser este um pormenor de pouca importância.

Desta maneira ficámos sabendo que o lagar romano de Palma se deve assemelhar aos lagares romanos da Mauritânia Tingitana, ou seja, da parte do Norte de África mais próxima da Península. Aliás, outras afinidades devem ter existido entre os ocupantes destes dois territórios para levarem Diocleciano (anos 284 a 305) a considerar abrangida pela mesma "Diocese Hispaniarum" (11) unicamente aquela província de Além Gibraltar.

A. J. SARDINHA D'OLIVEIRA

(10) — Harriette Camps-Fabrer, *Ob. cit.*, pág. 50.

(11) — João Soares, *Novo Atlas Escolar Português, carta 18.*