

Descrição do Percurso

O caminho pela *Rota dos Lagares* é circular e leva-nos a conhecer antigos lagares de azeite, tradicionalmente conhecidos por Lagares de Varas. Iniciamos o percurso em Almededa próximo das ruínas do primeiro lagar de varas que iremos encontrar ao longo do trajeto.

Seguimos agora ao longo da ribeira de Almededa que alberga nas suas margens olivais e pequenas hortas familiares primorosamente cultivados. É nesta ribeira que pouco depois de sair de Almededa encontramos o segundo lagar de varas, também este quase em ruínas mas onde ainda podemos ver todas as peças constituintes do lagar através das suas janelas entreabertas.

Deixamos para trás os campos agrícolas e retomamos o caminho por entre pinhal e novas plantações florestais que nos levará ao último lagar deste percurso. Estamos agora no lagar de Rochas de Cima recentemente recuperado para que possa ser visitado e dar a conhecer aos seus visitantes o processo de extração de azeite mais utilizado na Beira Baixa antes de surgirem processos mais recentes e industrializados.

A viagem segue e leva-nos de visita a Rochas de Cima antes de rumar à aldeia de Violeiro. Nesta aldeia é paragem obrigatória a fonte de mergulho de águas frescas e cristalinas que durante anos, ainda no século passado, foi local de abastecimento público.

Continuamos agora a nossa viagem por caminhos florestais, tantas vezes percorridos pelos resinheiros, que nos levam de novo a Almededa e ao final desta rota.

INFORMAÇÃO

Pontos de Interesse:

Centro de BTT das Sarzedas
Praia Fluvial do Sesmo
Praia Fluvial de Almededa

Património:

Aldeia de Xisto das Sarzedas
Pelourinho das Sarzedas
Aldeia de Xisto de Martim Branco

Onde Ficar?

Xisto Sentido - Martim Branco - 964 659 714
Casa de Burros - Chão da Vã - 924 357282

Onde Comer?

Restaurante Fonte da Vila (Sarzedas) - 272 949 260
Restaurante Lameirinha (Estrada Nacional N°112) - 272 726 163
Restaurante Bem-Me-Quer (Martim Branco) - 964 659 714

Gastronomia:

Cabrito no Forno
Maranhos
Filhós
Tijelada
Azeite e Enchidos

Fauna e Flora:



Peneireiro cinzento
(Elanus caeruleus)

Raposa
(Vulpes Vulpes)

Milhafre Preto
(Milvus migrans)

Perdiz
(Alectoris rufa)



Urze Rosa
(Calluna vulgaris)



Carqueija
(Pterospartum tridentatum)



Murta
(Myrtus communis)

FICHA TÉCNICA

Código - PR7CTB

Local de Partida/Chegada - Começa perto do edifício da Junta de Freguesia de Almededa e acaba no mesmo ponto, ou então poderá começar junto ao campo de futebol de Rochas de Cima.

Coordenadas - N40° 00' 30.461" W007° 39' 44.056"

Âmbito - Desportivo, cultural, ambiental e paisagístico

Tipo de Percurso - Percurso em oito de Pequena Rota, com um troço cental comum.

Época aconselhada - Todo o ano.

O PR7 - Rota dos Lagares é um percurso pedestre de Pequena Rota, marcado segundo as normas da Federação de Campismo e Montanhismo de Portugal.

Sinalética:



CUIDADOS ESPECIAIS E NORMAS DE CONDUTA

- Seguir apenas pelos trilhos sinalizados
- Evitar barulhos e atitudes que perturbem a paz do local
- Observar a fauna à distância
- Não danificar a flora
- Não colher rochas, minerais ou artefactos
- Levar o lixo até um local onde haja serviço de recolha
- Respeitar a propriedade privada
- Não fazer lume

CONSELHOS ÚTEIS

- Tenha sempre em atenção as previsões meteorológicas
- Opte por vestuário e calçado simples e confortável
- Ingira pequenos snacks e mantenha-se hidratado ao longo do percurso
- Não use perfume para evitar ataque de insectos
- Se tiver, leve binóculos e máquina fotográfica

INFORMAÇÃO ÚTIL

Castelo Branco - Câmara Municipal 272 330 330

E-mail - camara@cm-castelobranco.pt
Site - www.cm-castelobranco.pt

Almededa - Junta de Freguesia 272 726 225
E-mail - jfalmaceda@sapo.pt

SOS 112
SOS Floresta 117
Informação anti-venenos 808 250 143
Bombeiros Voluntários 272 342 122
GNR 272 340 900
Posto de Turismo 272 330 339
Parque de Campismo 272 344 277

Entidades Promotoras: Registo e Homologação: Apoios:



PR 7 CTB PERCURSO PEDESTRE

ROTA DOS LAGARES - ALMEDEDA

Rede de Percursos Pedestres do Concelho de Castelo Branco



Distância 15 km →	Duração 4H15 horas ⌚	Desnível Acumulado 537m	Tipo de Percurso Circular 🔄	Altitude máx: 553m min: 339m	Nível Dificuldade Fácil (Nível 2)
----------------------	-------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------------------	--------------------------------------

Lagar de Azeite de Varas

Foi com os Romanos que a olivicultura e a produção de azeite se desenvolveram na Península Ibérica. Neste período, eram usados dois tipos de técnicas de transformação da azeitona: os lagares de parafuso e os lagares de varas, daí o lagar de varas ser considerado o processo de extração de azeite mais antigo.

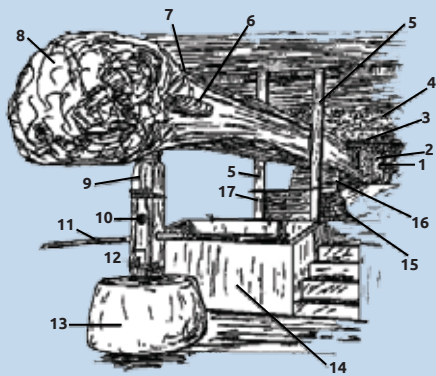
Estes lagares estão geralmente junto a um rio ou ribeiro, uma vez que a água é muito importante no processo de extração de azeite.

No lagar, a azeitona é moída no pio pelas galgas ou mós que são movidas pela força da água.

Depois de moída a massa da azeitona é colocada em seiras. As seiras são colocadas umas em cima das outras e por cima é colocado uma tábua designada de adufa. Nesta fase os homens começam a assentar lentamente a vara (grande tronco de sobreiro, carvalho, eucalipto...) sobre a madeira, comprimindo as seiras fazendo girar o fuso a partir de uma tranca.

O azeite e a água-ruça que saiem por compressão das seiras são então encaminhados para as tarefas, recipiente onde é feita a separação do azeite e do azinagre utilizando água quente.

Esquema do Lagar de Varas



1-agulha da vara; 2-agulheira; 3-vara ou feixe; 4-pedra que assenta sobre as agulheiras e suporta a pressão da vara; 5-vingens; 6-concha; 7-torno para firmar a concha; 8-cabeça da vara; 9-fuso; 10-ouvido do fuso; 11-tranca de tocar o fuso; 12-ranhura da chave, chaveta ou chavetão; 13-peso, penedo ou pouso; 14-tarefas; 15-enseiramento; 16-malhais; 17-taipal ou tapume das vingens.

A oliveira e o azeite em Portugal

A origem do cultivo da oliveira é milenar. Embora não haja uma exatidão na data cuja tradição de cultivo se iniciou, parece ser unânime, entre os historiadores, que o berço da olivicultura se situa na região da Ásia Menor, mais propriamente na Síria ou na Palestina.

Em Portugal, os vestígios da presença da oliveira datam da Idade do Bronze, mas só nos séculos XV e XVI o seu cultivo se generaliza a todo o país. Nesta época surgiu o primeiro documento que salvaguarda a mancha de oliveiras do País foi o chamado "Código Visigótico", que previa uma multa de cinco soldos para quem arrancasse oliveira alheia (contra apenas três soldos de multa se fosse outra a árvore).

Foi em Évora, no ano de 1392, que se lavrou a primeira regulamentação do ofício de lagareiro, mas só em 1515 em Coimbra, e em Lisboa em 1572, lhe seguiram o exemplo.

O azeite Português desde cedo recebeu prémios em exposições internacionais.

O *Azeite Herculano* recebe o primeiro prémio nas exposições universais de Paris em 1889 e novamente em Anvers no ano de 1894.



CM: 255, 267



Açude na Ribeira de Alameda



Lagar de Varas



Fonte