

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.

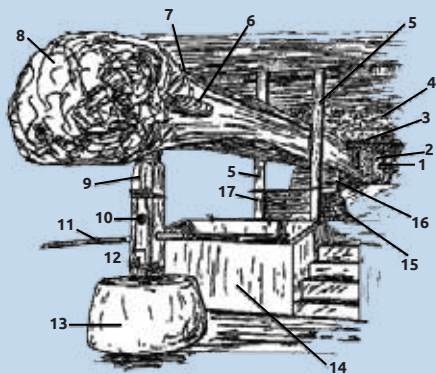
Estes lagares estão geralmente junto a um rio ou ribeiro, uma vez que a água é muito importante no processo de extração de azeite.

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 saem 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