Exposição . 24 de Outubro » 18 de Novembro . 2008

# Do Grão ao Pão...

Biblioteca Municipal de Grândola

Grândola
Câmara Municipal

A PRODUÇÃO de

# CEREAIS

## TIPOS DE SOLOS

A cerealicultura foi praticada no actual território grandolense desde o início do processo de sedentarização da espécie humana (Neolítico).

O cultivo dos cereais ocupou extensas áreas e diferentes tipos de solos. A norte e a poente encontravam-se as charnecas, de terrenos áridos e pobres, mais propícios à cultura dos cereais menos exigentes, predominando o centeio, mais temporão, mas onde também se cultivavam a cevada e o trigo nos anos imediatamente seguintes ao pousio. O sul do concelho, de solos magros e xistosos era, maioritariamente, ocupado por montados de sobro em que eram cultivados o trigo, a cevada, o centeio, em determinados locais, também o milho-miúdo, denominado zorreiro.

Nas várzeas, de solos argilosos ou de aluvião, cultivava-se principalmente o trigo e o milho. De referir, que um dos motivos que conduziam a que se semeasse em maior abundância nas charnecas era o facto das várzeas serem bastante alagadiças, por se situarem junto a cursos de água, e as chuvas começarem mais cedo do que na actualidade.

# Preparação do SOLO para o cultivo

*« Lavra com charrua*

## POUSIO, MOREIAS E RECHEGOS

A inexistência de fertilizantes químicos fazia com que se recorresse à apanha e posterior queima do mato, cuja cinza constituía um importante nutriente orgânico. Este processo integrava duas modalidades: na charneca, eram feitos rechegos, consistindo estes no acto de se cortar o mato com foice roçadora, seguindo os homens atrás uns dos outros, como era usual na ceifa; na serra, eram feitas moreias, sendo o cordão de mato que se havia apanhado coberto de terra (aterrado).

Ambos, moreias e rechegos, eram queimados em Setembro, depois das primeiras águas.

## ALQUEIVAR

O alqueive consistia na primeira lavoura efectuada num terreno, que iria ser semeado, ficando este algum tempo em descanso, de forma a aumentar a sua força produtiva. Com a ajuda de charruas ou arados, puxados por parelhas ou juntas de bois, a terra era rasgada e voltada de forma a soterrar as cinzas e os vestígios de vegetação.

*Grupo de trabalhadores*

*« Lavra com charrua*

## ATALHAR E GRADAR

No caso do trigo, cereal nobre, procedia-se, se necessário, a uma segunda lavoura do terreno antes da sementeira. Operação denominada "atalhar o terreno", permitia que a terra, estando, por sua natureza algo endurecida, se apresentasse mais desbroada.

O processo seguinte, realizado em Setembro, era a gradagem que tinha por fim alisar a superfície da folha, eliminando as suas irregularidades.

## EMBELGAR

Esta operação consistia na divisão da folha de terreno a semear em parcelas de área semelhante (sempre da mesma largura mas de comprimento variável), denominadas *belgas*, e que tinham como função orientar o semeador na distribuição da semente.

*« Gradagem da terra*

« Semear o cereal a lanço

# Da Sementeira à Colheita

**SEMENTEIRA**

Os adubos químicos foram introduzidos em Portugal na década de 80 do Século XIX. Estes fertilizantes eram espalhados imediatamente antes do lançamento da semente à terra.

Adubos e sementes eram, logo de seguida, cobertos por terra sulcada por arados ou charruas de tracção animal. A sementeira, efectuada ao meio da belga, ocorria a partir do fim de Setembro, no caso do centeio e cevadas, e em Novembro no caso do trigo.

Entretanto, aguardava-se que o grão semeado germinasse e que as plantas crescessem.

**MONDA**

Em Março ou Abril, quando as searas estavam verdejantes, dava-se início à monda, efectuada à mão ou com sachola, que tinha por objectivo eliminar as ervas daninhas que comprometiam o desenvolvimento das plantas.

Esta tarefa era realizada por ranchos de pessoal, por vezes, dirigidos por um manajeiro (orientador do trabalho).

Mondadeiras

*Por entre os trigos as mondadeiras*
*enchem as várzeas de cantorias,*
*erva daninha que bem que cheiras*
*nasces e afrontas as sementeiras*
*e é só por isso que não te crias.*

*As mondadeiras andam nas mondas,*
*e rego em rego, sempre a cantar,*
*troncos curvados, ancas redondas,*
*braços roliços, feitos às ondas*
*que não se quebram como as do mar.*

*Musa Alentejana*, Conde de Monsaraz

# Ceifa

*Ceifa do trigo*

Amadurecidas as espigas, dava-se início à mais intensa faina do ciclo de produção cerealífera. As ceifas iniciavam-se em Maio, realizando-se primeiro a do centeio, por secar e desbagar mais cedo, e terminavam no final de Junho ou início de Julho, dado que, no dia 15 de Agosto, dia de Santa Maria, já as ceifas estariam concluídas, a debulha efectuada e o cereal armazenado.
Este trabalho era executado com a foice braçal manejada por homens, rapazes e mulheres.

No restolho da seara eram levantados os roleiros (pequenas medas de molhos) em que as espigas eram colocadas para baixo e a palha ou *retroça* para cima, de maneira a que se não molhassem as espigas em caso de chuva.

Assim que se acabasse a *àcêfa* os molhos eram conduzidos em carretas ou carros para a eira. Nesta, eram descarregados e fazia-se o *frescal* (meda grande com todos os molhos do mesmo cereal). Depois, era a continuação da azáfama, com a feitura dos diversos calcadoiros, sendo os molhos desatados e ficando o cereal espalhado na eira com as espigas para dentro e a palha para fora.

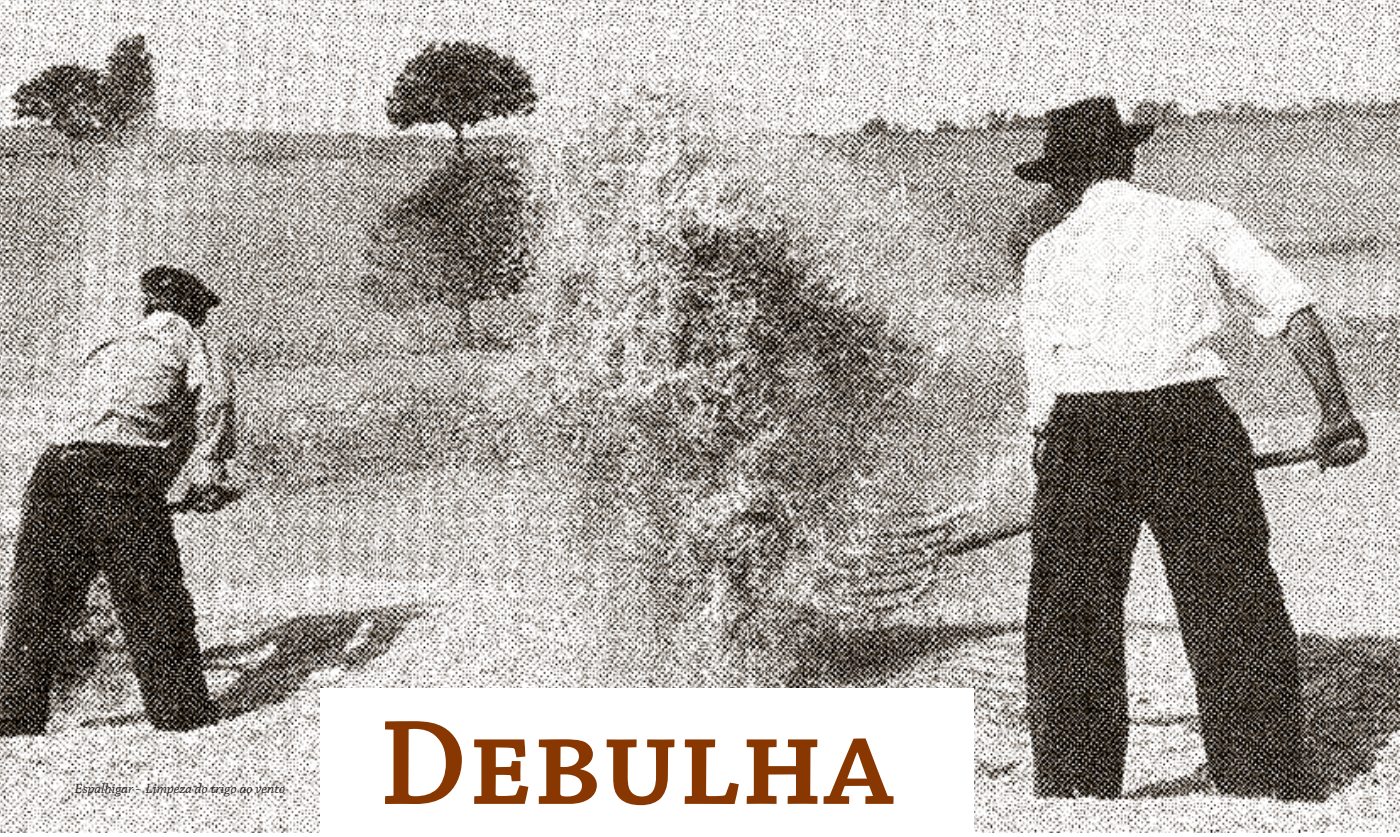
*Ceifa – Azinheira dos Barros*

*carregando trigo*

*Construção do frescal*

*Debulha do cereal com o Trilho*

*Carreta carregada de molhos de trigo*



*Espalhigar - Limpeza do trigo ao vento*

# Debulha

Assim que ceifado, o cereal era conduzido para a eira (circunferência construída no solo em barro , localizada em sítio ventoso), em molhos atados, onde, à posteriori, se procedia à debulha. No caso do centeio, esta era somente efectuada com o auxílio de malhos. No que concerne aos outros cereais, realizava-se com um trilho puxado por animais muares ou equídeos, empregando-se, seguidamente, os malhos, pois ficavam algumas espigas por desbagar.

*Debulha com malho*

*Debulha com trilho*

Este procedimento poderia ainda ser efectuado sem auxílio do trilho, apenas com animais, tomando a designação de debulha "à pata". São, também, conhecidos casos em que eram os bois que puxavam o trilho.

Finda esta fase, o grão e a palha eram ancinhados para o centro da eira e *espalhigados*, isto é, com a ajuda de forquilhas de madeira e beneficiando da acção do vento, a palha era separada do grão.

*Debulha "à pata"»*

*Resgalhar - Limpeza do grão*

*Debulhadora mecânica e trabalhadores*

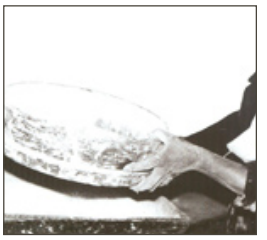
*Recolha do grão*

Em simultâneo com o acto de *espalhigar,* alguns homens punham em prática o acto de *resgalhar*, que implicava a utilização de um ramo de *bascolheira*, para varrer alguma palha ou impurezas que ficassem sobre o grão. Este era, de novo, junto no centro da eira com rodos de madeira e, depois de padejado (limpeza ao vento utilizando-se pás de madeira), limpo e amontoado, ia ao crivo (joeira grande) afim de ser expurgado de sementes de plantas infestantes, pequenas pedras e torrões.

Finalmente, o grão era armazenado em grandes sacas de palma e, por vezes, em arcas de castanho a tal destinadas. Logo de seguida, iniciava-se outro calcadoiro, até que todo o *frescal* se encontrasse debulhado.

*« Debulhadora mecânica*

# PROCESSO DE PANIFICAÇÃO TRADICIONAL



**PENEIRAR**

A farinha, assim que chegava do moinho, era despejada numa arca ou mantida em sacos de pano, até ao momento da peneiração.

Na véspera da cozedura a farinha era peneirada, consistindo este processo na separação do farelo que era, posteriormente, aproveitado como ração para os animais.

**FERMENTO (CRESCENTE)**

Normalmente, o fermento utilizado para levedar a massa, consistia numa pequena porção da mesma retirada da amassadura logo que esta se encontrasse pronta a tender, e conservada depois numa tigela durante cerca de oito dias (até à próxima amassadura).

No dia anterior à cozedura, o fermento era colocado de molho e muito bem desfeito com as mãos. Seguidamente, juntava-se uma pequena quantidade de farinha, amassava-se, e deixava-se em repouso até ao outro dia.

Quando não se tinha fermento, este era confeccionado com farinha, água e vinagre, procedendo-se em tudo como se tratasse do fermento habitual.

**AMASSAR**

Na realização desta tarefa, as mulheres envergavam avental de pano branco e lenço na cabeça, atado atrás.

A amassadura era feita num alguidar de barro vidrado, ou de cobre forrado a estanho, que era colocado em cima de uma banca, de forma a facilitar o trabalho. Neste recipiente era deitada a farinha, abrindo-se ao centro uma cavidade, na qual eram introduzidos água morna, fermento (que aí era desfeito) e sal. »

*Amassadura*

## » AMASSAR

De seguida, misturavam-se todos os ingredientes (*engrolar*) e dava-se início à amassadura, sequência de movimentos encadeados e ininterruptos. Durante aproximadamente uma hora, amassava-se com os punhos cerrados, puxando-se as abas da massa e virando-as, para que viesse ao de cima a que estava no fundo do alguidar.

Assim que se encontrasse pronta, a massa era polvilhada com farinha e efectuava-se uma cruz por cima, com o objectivo de fazer com que levedasse facilmente sob a protecção divina.
Em concomitância, eram proferidas algumas frases. Exemplos:

*Deus te acrescente*

*Deus te acrescente para dares para muita gente*

*Deus te acrescente para mim e para toda a gente*

*Deus te acrescente, às almas do Céu para sempre*

Na superfície lateral interior do alguidar era colocado um pedacinho de massa (sinal) que era indicativo do momento em que se poderia começar a tender (quando a massa crescesse até ao sinal).

*Sinal de massa no alguidar*

Depois, tapava-se o alguidar com um panal (pano branco) e mantas ou cobertores de lã, com a finalidade de facilitar a fermentação da massa. No Inverno, este processo era mais lento, obrigando a que se tapasse melhor a massa, pois era o calor que a fazia fermentar. Para acelerar a levedação podiam, ainda, ser colocados farelos sobre o panal.

*Colocação do panal*

**TENDER**

Assim que levedada, a massa estava pronta para tender. Colocava-se uma porção (cerca de 2Kgs) na tábua de tender, polvilhada de farinha e tendia-se cada um dos pães.

Os pães colocavam-se de seguida num tabuleiro, previamente forrado com um panal, que era ligeiramente puxado para cima, entre cada um, para que estes não se pegassem uns aos outros. Simultaneamente, aquecia-se o forno enquanto os pães fintavam.

*Pães no tabuleiro*

# COZEDURA

O aquecimento do forno era feito com estevas, pinhas, lenha de pinho ou de oliveira. Para aquecer o forno homogeneamente, iam-se espalhando as brasas e as cinzas (esborralhar). Quando este apresentasse uma tonalidade esbranquiçada, sabia-se que estava suficientemente quente para a colocação dos pães.

Com o rodo, puxava-se o borralho para a boca do forno, e varria-se o chão com as barbas (trapos atados na extremidade de uma vara), ligeiramente molhadas, pois se o fossem em demasia provocavam o seu arrefecimento. Para averiguar se a temperatura existente era a ideal, introduzia-se um pouco de farinha no centro do forno. Se esta se queimasse, significava que estava demasiado quente, tendo que se molhar as barbas e varrer novamente. Se a farinha alourasse considerava-se que a temperatura era adequada. Os pães eram, então, colocados um a um, no chão do forno com a ajuda de uma pá de madeira de cabo comprido.

Os pães coziam aproximadamente durante hora e meia. Para saber se estavam cozidos, retirava-se um do forno, batendo-se na sola. Conforme a sonoridade produzida, assim se sabia se estava ou não capaz de tirar do forno.

# DESENFORNAR

Os pães, assim que cozidos, eram retirados do forno com a pá, limpos com um pano, a fim de lhe serem retirados pequenos carvões e cinzas, e colocavam-se num tabuleiro de madeira, em posição vertical. Por último, os pães eram cobertos por um panal e um cobertor, para que as côdeas amaciassem e não endurecessem.

Depois de arrefecidos procedia-se ao seu acondicionamento em arcas de madeira.
A nova cozedura realizar-se-ia cerca de oito dias depois.

*Joeirando o cereal*

Foto cedida pela Associação Cultural

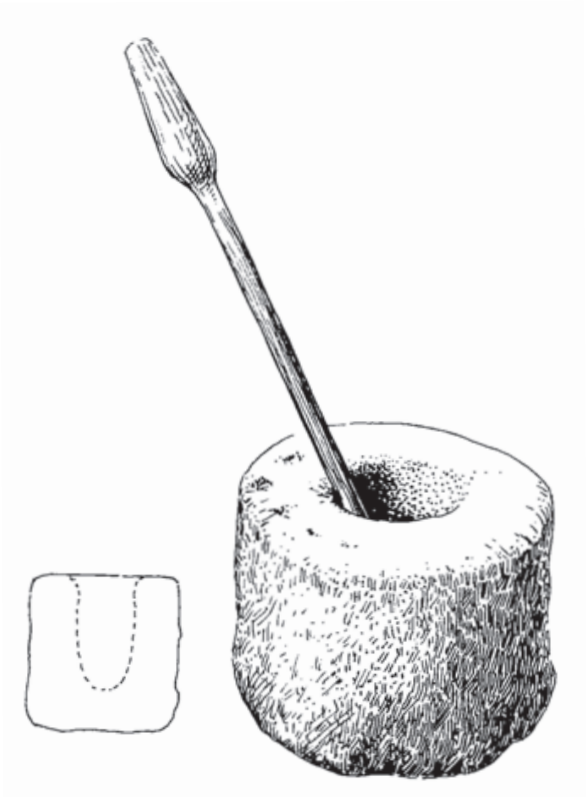
# A MOAGEM

Depois de debulhado (e por vezes crivado e joeirado, para o libertar das impurezas), o cereal era submetido a um processo de trituração com vista à sua transformação em farinha.

**SISTEMAS PRIMORDIAIS DE TRITURAÇÃO**

É provável que os primeiros utensílios de farinação, geralmente compostos por duas pedras, uma para esmagar o grão e outra para servir de base, tenham surgido no actual espaço grandolense durante o período Neolítico (entre 6000 e 3000 anos antes da era Cristã).

Com o desenvolvimento da agricultura e o aparecimento de novas técnicas e hábitos sociais, surgiram outros utensílios, como os almofarizes e as mós planas, ainda hoje usados por alguns povos.



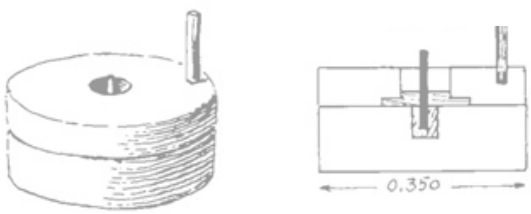
*Almofariz*

# MÓS MANUAIS ROTATIVAS

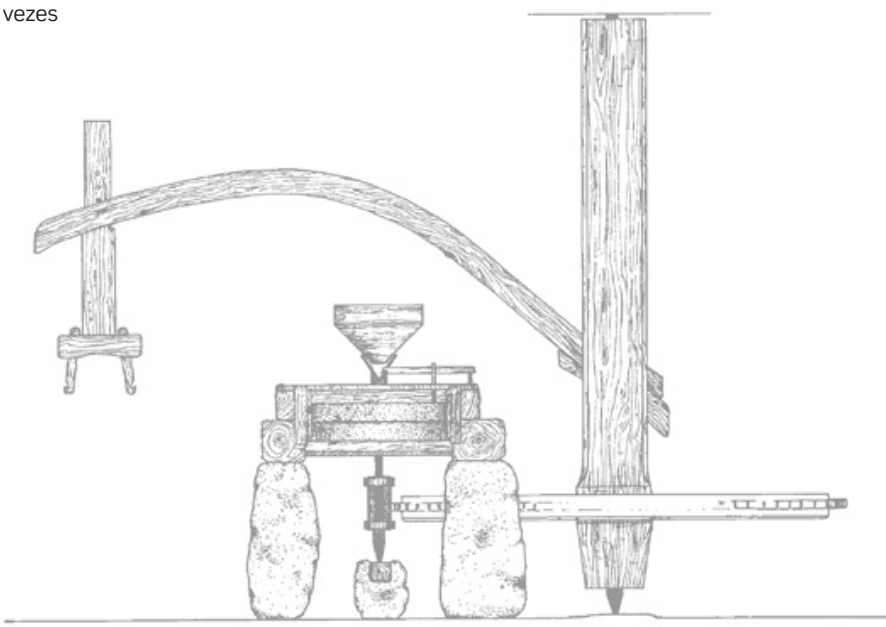
*Mó manual rotativa*

Divulgadas no Ocidente há cerca de 4000 anos, as mós manuais rotativas e, entre elas, as moinholas, alcançaram grande divulgação e foram utilizadas no espaço grandolense até aos princípios do século XX.

No grupo das mós rotativas há, ainda, que referir as atafonas, de maior envergadura, que por vezes eram adaptadas à tracção animal.



*Atafona*



*Atafona*

# MOINHOS de ÁGUA

A referência mais antiga que se conhece acerca dos moinhos de água, data de 85 a.C., e é possível que tenham sido introduzidos no actual território português durante o período Romano.
Estes moinhos utilizavam a energia hidráulica, designadamente a água dos rios, dos lagos, das nascentes e das marés, que era muitas vezes apresada em barragens e açudes.
Embora existam sob várias formas, os moinhos mais comuns eram os de rodízio (com rodízio horizontal) e as azenhas (com rodízio vertical).

Desconhece-se se, antes da formação de Portugal, houve moinhos de água a funcionar no actual território grandolense, pois a mais antiga informação que se conhece, data de 1376. Nos finais do século XVI, havia mais de 20 moinhos de rodízio neste território e, no cômputo geral, há informação de terem existido cerca de 40. E se alguns duraram poucas décadas, outros, como os de Pero Gaita, Roubão e Piteira, funcionaram durante mais de 500 anos.

Por volta do século XI, surgiram também os moinhos de maré, que se expandiram a partir do século XIII, entre os rios Lima e Guadiana, dos quais há a registar um, na península de Tróia.

*Moinho de rodízio*

*Azenha*

*Moinho de maré*

*Rodízio*

# SOBRE os MOINHOS DE RODÍZIO

Possivelmente, devido ao relevo do território, os moinhos que predominaram no concelho de Grândola, caracterizavam-se pelo seu rodízio, que era uma roda horizontal, com cerca de um metro de diâmetro, constituída por uma série de palas de madeira dispostas radialmente.

O sistema de funcionamento destes moinhos era bastante simples.
Depois de desviada por um canal até um aqueduto, a água entrava numa calha de madeira ou num tubo fechado ou poço, com grande inclinação – o cubo. Este, atravessando a parede inferior do moinho, terminava acima e junto da roda, numa saída ou boca apertada – a seteira. A água, batendo directamente sobre as palas do rodízio, fazia-as girar, e com elas rodar o eixo ou veio da mó, que se prolongava para cima, onde, por sua vez, fazia girar a mó andadeira.

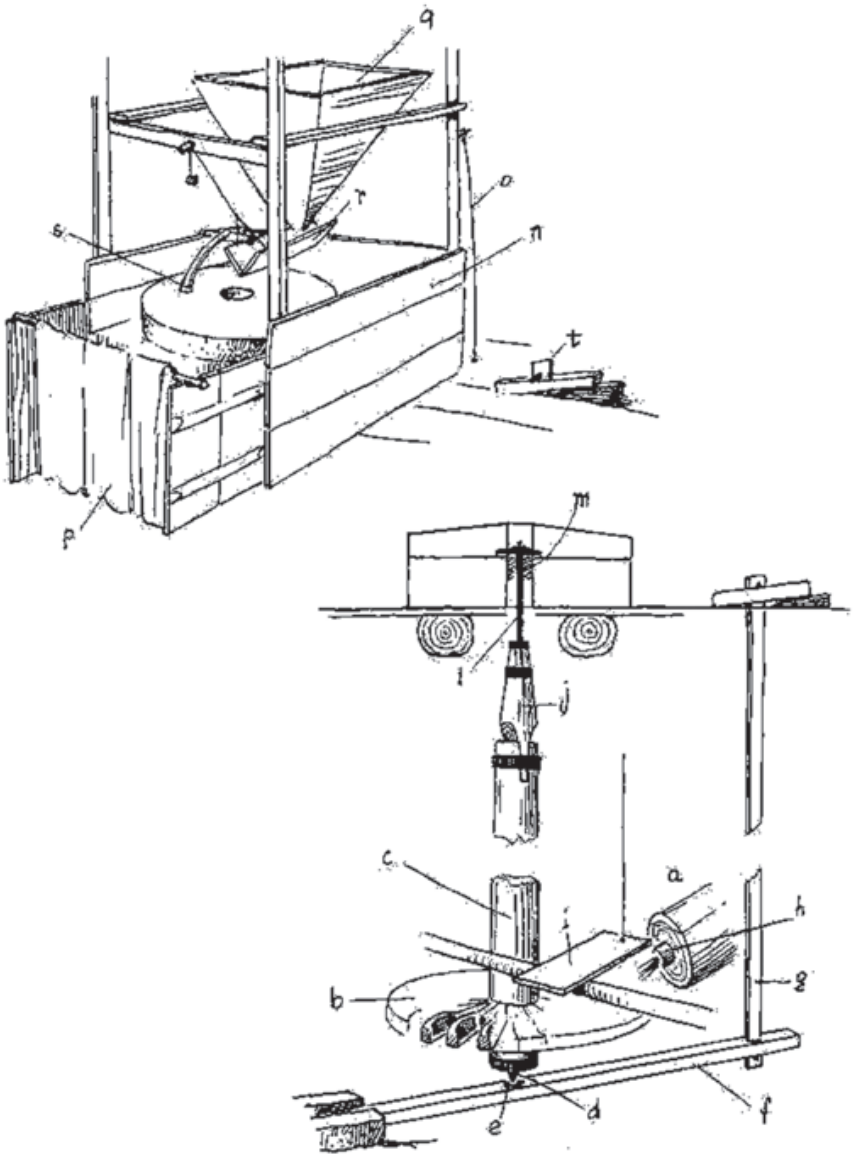
*Moenda*

O mecanismo da moagem – a moenda –, ficava num plano superior ao rodízio, e constava, entre outros utensílios, de um par de mós de pedra, a superior móvel – a andadeira –, e a inferior fixa – o pouso –, entre as quais se operava a farinação do cereal.
De forma circular, espessas e pesadas, as mós tinham um buraco redondo no meio – o olho da mó –, e rasgos diversos nas duas faces de encosto, que encaminhavam o grão para as superfícies de farinação e possibilitavam o arejamento.

*Mó*

# Esquema de moinho de rodízio

*a)* CUBO
*b)* RODÍZIO
*c)* PELA
*d)* ESPIGÃO
*e)* RELA
*f)* URREIRO
*g)* ALIVIADOURO
*h)* SETEIRA
*i)* PEJADOURO
*j)* LUBETE
*l)* VEIO
*m)* BUCHA
*n)* CAMBEIROS
*o)* PEJADOURO
*p)* TREMUNHADO
*q)* MOEGA
*r)* QUELHA
*s)* CHAMADOURO
*t)* ALIVIADOURO



# OS MOINHOS NAS FREGUESIAS DO CONCELHO

**O PROBLEMA DA FARINAÇÃO, EXTENSIVO A TODA A POPULAÇÃO DO ESPAÇO GRANDOLENSE, LEVOU AO APARECIMENTO DE MOINHOS EM TODAS AS FREGUESIAS. EMBORA ESTES ENGENHOS TENHAM CESSADO A SUA ACTIVIDADE, E A MAIORIA TENHA DESAPARECIDO OU CAÍDO EM ESTADO DE DEGRADAÇÃO, AINDA EXISTEM VESTÍGIOS DE ALGUNS, NOMEADAMENTE DE MOINHOS DE VENTO. INFELIZMENTE, PELA SUA LOCALIZAÇÃO, TIPO DE CONSTRUÇÃO E PRESSÃO AMBIENTAL, OS MOINHOS DE RODÍZIO DESAPARECERAM PRATICAMENTE DA NOSSA PAISAGEM.**

## AZINHEIRA DOS BARROS E S. MAMEDE DO SADÃO

É possível que os primeiros moinhos do território grandolense tenham surgido nesta Freguesia, na zona da Anisa, no século XIV. No cômputo geral, foram, até ao século XIX, construídos, no espaço desta freguesia pelo menos dez moinhos de rodízio e um de vento.

MOINHOS DE ÁGUA

- Moinho de Mascarenhas 1
- Moinho de Mascarenhas 2
- Moinho da Piteira
- Moinho de Pero Gaita
- Moinho do Roubão
- Moinho do Vasquinho
- Moinho da Tojeira
- Moinho do Pisão
- Moinho do Zambujeiro

MOINHO DE VENTO

- Moinho da Atalaia do Viso

*Moinho da Piteira (1995)*

*Moinho de Pero Gaita (1988)*

*Moinho da Atalaia do Viso (1995)*

*Moinho do Rosmaninhal (1995)*

*Moinho do Vale da Loba (1995)*

*Moinho do Torroal (1995)*

## SANTA MARGARIDA DA SERRA

Na freguesia de Santa Margarida da Serra, a mais pequena do concelho, funcionaram cinco moinhos de água, de que apenas restam vestígios, e dois moinhos de vento.

MOINHOS DE ÁGUA

- Moinho da Adega
- Moinho da Estrada
- Moinho do Pego da Aderneira
- Moinho de Vale Carvalho
- Moinho do Açude

MOINHOS DE VENTO

- Moinho do Vale da Loba
- Moinho do Rosmaninhal

## CARVALHAL

Devido às suas condições geológicas e ao seu povoamento, só há registo de terem existido dois moinhos de água na freguesia do Carvalhal.

- Moinho de Maré de Tróia
- Moinho do Torroal

## GRÂNDOLA

Embora as informações não permitam determinar com rigor a localização de todos os moinhos nem os períodos da sua laboração, há notícia de terem funcionado na freguesia de Grândola cerca de catorze moinhos de água, de que restam poucos vestígios, e três de vento.

MOINHOS DE ÁGUA

- Moinho da Ameira 1
- Moinho da Ameira 2
- Moinho do Borbolegão
- Moinho da Ponte
- Moinho da Vinha
- Moinho da Diabrória
- Moinho de Baixo
- Moinho de Pisão do Freixo
- Moinho de Enxota Tordos
- Moinho da Várzea
- Moinho da Mangacha
- Moinho da Represa
- Moinho da Castelhana

*Moinho de Baixo 2008*

MOINHOS DE VENTO

- Moinho das Fontainhas
- Moinho dos Murtais
- Moinho da Corte Cerrada

*Moinho da Vinha 1989*

*Moinho de Enxota Tordos (2008)*

*Moinho da Mangacha (2008)*

*Moinho da Represa (2007)*

*Moinho das Fontainhas (1995)*

*Moinho de Corte Cerrada (1995)*

## MELIDES

Na freguesia de Melides funcionaram pelo menos sete moinhos de água (sem contar com os do Carvalhal), e dez de vento. Dos primeiros há poucos vestígios, mas dos moinhos de vento ainda se pode observar a estrutura da maioria.

MOINHOS DE ÁGUA

- Moinho de Cima
- Moinho do Meio
- Moinho Novo
- Moinho Velho
- Moinho do Vau
- Moinho das Canas
- Moinho do Samoucal
- Moinho da Bica

MOINHOS DE VENTO

- Moinho da Aldeia
- Moinho dos Bacelos
- Moinho Velho de Vale de Figueira
- Moinho Novo de Vale de Figueira
- Moinho da Boavista
- Moinho de Vale Abroteal
- Moinho da Marrã de Cima
- Moinho da Marrã do Meio
- Moinho da Casa Branca
- Moinho da Nespereira

*Moinho Velho de Vale Figueira (2008)*

*Moinho do Vau (2008)*

*Moinho Novo de Vale Figueira (2008)*

*Moinho das Canas (2008)*

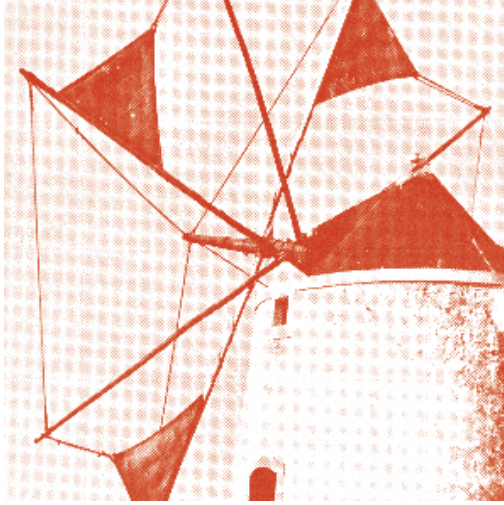
*Moinho da Boavista (1995)*

*Moinho da Bica (2008)*

*Moinho dos Bacelos (2008)*

*Moinho da Aldeia (1995)*

# MOINHOS DE VENTO

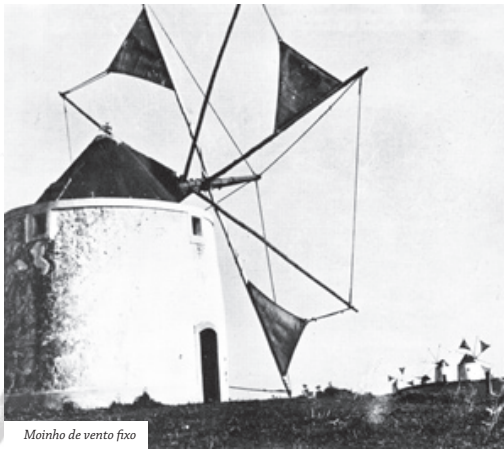


As primeiras referências à utilização da energia eólica para a moagem de cereais, surgem no século IV da era Cristã. Segundo relatos de viagem, foram vistos moinhos de vento, de eixo vertical, na Ásia Central. Cerca do século X, este tipo de moinhos foi introduzido na Europa e, dois séculos depois, em Portugal.

De entre as várias categorias, prevaleceram no nosso país os moinhos de vento fixos, de torre, de tipo mediterrâneo, em que apenas o tejadilho é móvel, e os giratórios, cujo edifício assenta sobre duas rodas e um espigão excêntrico cravado no solo, em torno do qual gira.

No Concelho de Grândola, dada a proliferação de moinhos de água, os de vento só surgiram nos séculos XVIII e XIX, e todos eles do modelo fixo.
Embora diferentes nos detalhes, estes moinhos possuíam torre fixa tronco-cónica, em alvenaria, dois pisos, escada, porta, janelas, capelo, mastro, velas, roda de entrosga, frechal, sarilho, mós, cambreiros e outros apetrechos.

Para suprirem a falta temporária de vento, alguns moinhos do século XX, como os de Santa Margarida, das Fontainhas, da Atalaia do Viso e da Nespereira, foram adaptados para molinhar com energia fornecida por motores de combustão.



*Moinho de vento fixo*

*Moinho de vento giratório*

## CORTE VERTICAL DE UM MOINHO DE VENTO (esquema José Matias)

*1 – PORTA NASCENTE*

*2 – PORTA POENTE*

*3 – APOIO DOS PISOS SUPERIORES*

*4 – PILHEIRAS (NICHOS)*

*5 – MARCOS PARA PRENDER O MOINHO PELA VARA DE PANO*

*6 – URREIRO*

*7 – ALIVIADORA*

*8 – MÓS E CAMBREIROS*

*9 – TEGÃO, QUELHA E CADELO*

*10 – ALÇAPÃO*

*11 – ROÇO*

*12 – FRECHAL*

*13 – SARILHO*

*14 – RODA DE ENTROSGA E CARRETO*

*15 – MASTRO*

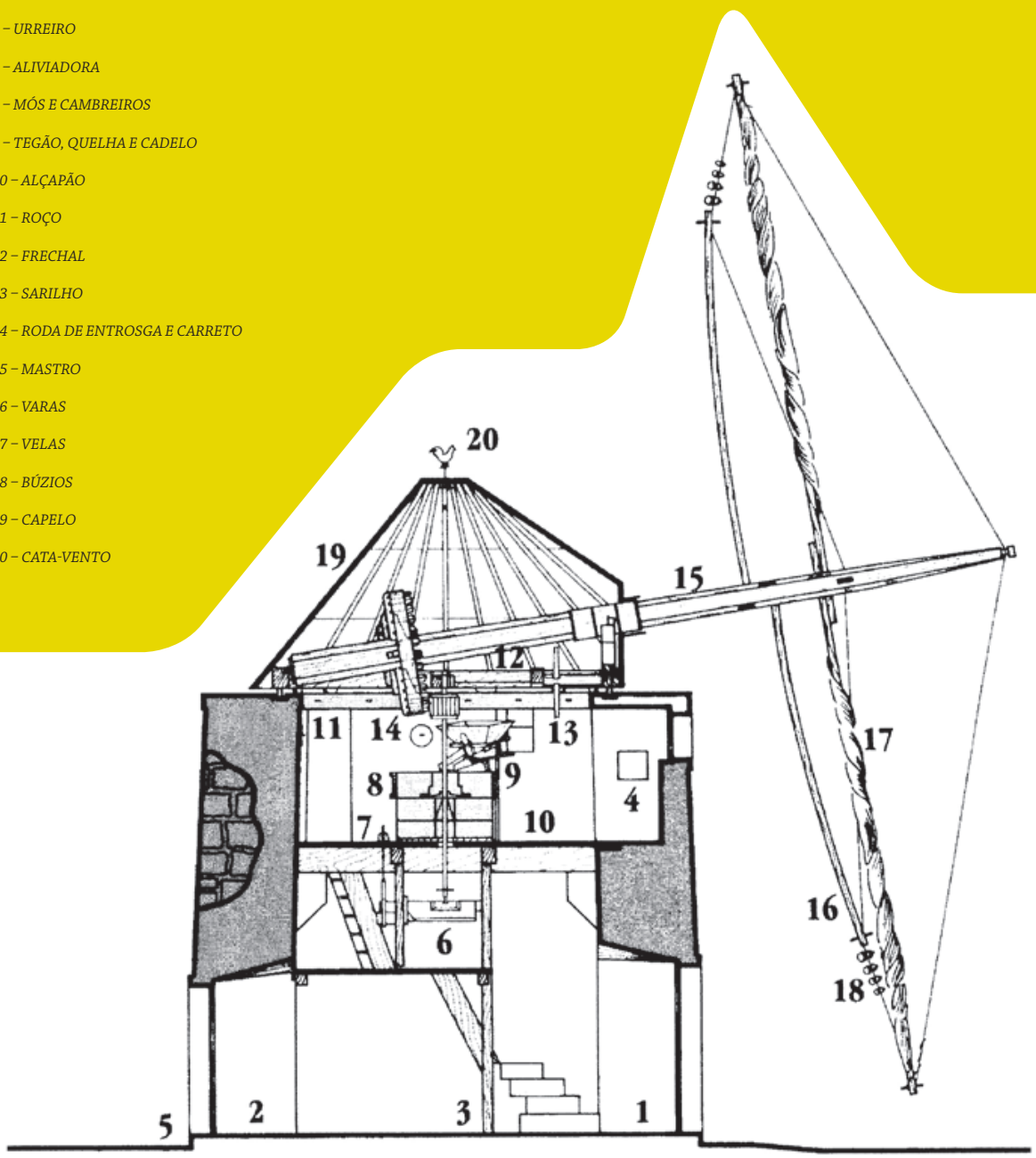
*16 – VARAS*

*17 – VELAS*

*18 – BÚZIOS*

*19 – CAPELO*

*20 – CATA-VENTO*



Amassadura

Tender

Preparação do Forno

*Lavra mecânica - Herdade da Terrazina de Baixo*

*Debulhadora mecânica - Herdade do Barrocal*

*Lavra com charrua - Herdade da Terrazina de Baixo*

*Lavra com charrua - Herdade da Terrazina de Baixo*

*Trituração do Cereal*

Sem os cereais e o mais importante produto da sua transformação, o pão, a História de muitas Civilizações teria sido diferente, e é pouco provável que a população mundial atingisse a actual dimensão.

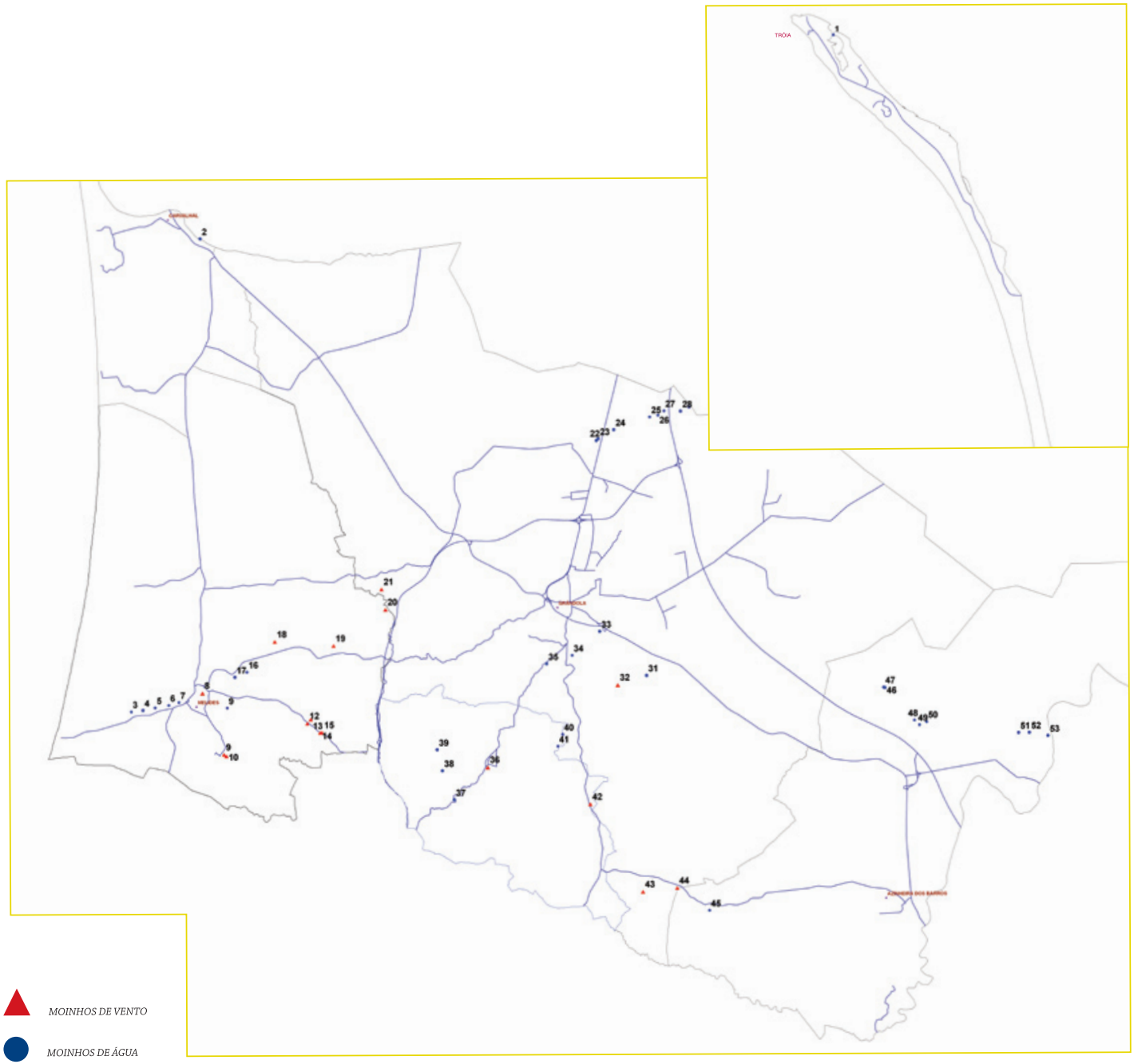
Em algumas línguas, pão significa alimento, e para muitos povos ele foi e continua a ser a base fundamental da sua alimentação.

Fonte importante de hidratos de carbono, símbolo laico e religioso nas culturas mediterrânicas, presente diariamente à mesa de milhões de pessoas, o pão foi, desde sempre, o resultado de um antiquíssimo ciclo, que começa no cultivo dos cereais, passa pela moagem e termina na panificação.

Este ciclo tem sido uma realidade continuada no território grandolense, pelo menos de há 2000 anos a esta parte.

# CARTA MOLINOLÓGICA DO CONCELHO DE GRÂNDOLA

*1 – Moinho de maré de Tróia*
*2 – Moinho do Torroal*
*3 - Moinho do Vau*
*4 – Moinho Velho*
*5 - Moinho Novo*
*6 - Moinho do Meio*
*7 - Moinho de Cima*
*8 - Moinho da Aldeia*
*9 - Moinho da Bica*
*10 - Moinho velho de Vale de Figueira*
*11 - Moinho Novo de Vale de Figueira*
*12 - Moinho da Boavista*
*13 - Moinho de Vale Abroteal*
*14 - Moinho da Marrã do Meio*
*15- Moinho da Marrã de Cima*
*16 - Moinho das Canas*
*17 - Moinho do Samoucal*
*18 - Moinho dos Bacelos*
*19 - Moinho da Casa Branca*
*20 - Moinho da Nespereira*
*21 - Moinho dos Murtais*
*22 - Moinho da Ameira 1*
*23 - Moinho da Ameira 2*
*24 - Moinho do Borbolegão*
*25 - Moinho da Ponte*
*26 - Moinho da Vinha*
*27 - Moinho da Diabróría*
*28 - Moinho de Baixo*
*29 - Moinho de Enxota Tordos*
*30 - Moinho de Pisão do Freixo*
*31- Moinho da Mangacha*
*32 - Moinho das Fontainhas*
*33 - Moinho da Várzea*
*34 - Moinho da Castelhana*
*35 - Moinho da Represa*
*36 - Moinho de Vale da Loba*
*37 - Moinho do Pego da Aderneira*
*38 - Moinho de Vale Carvalho*
*39 - Moinho do Açude*
*40 - Moinho da Adega*
*41 - Moinho da Estrada*
*42 - Moinho do Rosmaninhal*
*43 - Moinho da Corte Cerrada*
*44 – Moinho da Atalaia do Viso*
*45 - Moinho do Zambujeiro*
*46 - Moinho de Mascarenhas 1*
*47 - Moinho de Mascarenhas 2*
*48 - Moinho da Piteira*
*49 - Moinho de Pero Gaita*
*50 - Moinho do Roubão*
*51 – Moinho da Tojeira*
*52 - Moinho do Vasquinho*
*53- Moinho do Pisão*



# Quotidiano do moleiro (QM)

(QM)1

(QM)5

(QM)6

(QM)7

(QM)8

(QM)9

(QM)2

(QM)3

(QM)4

(QM)10

(QM)11

(QM)12

(QM)13

(QM)14

*Moinho da Atalaia do Viso*