

Memórias de um lagar de azeite

Isabel Alexandra Lopes¹

Resumo: Neste artigo explica-se o processo de musealização do Lagar de Azeite da Lavandeira, uma estrutura de produção tradicional que foi recuperada da ruína a partir do ano de 2014. Editam-se todos os conteúdos relacionados com as recolhas para construção do discurso museográfico, assim como se expõe de forma ilustrativa o processo de produção do azeite em lagar tradicional.

1. Enquadramento do projeto de musealização do Lagar de Azeite da Lavandeira

O projeto de musealização do Lagar de Azeite da Lavandeira decorreu de uma parceria estabelecida entre o Município de Carrazeda de Ansiães e a União de Freguesias da Lavandeira, Beira Grande e Selores que cooperaram com o objetivo de recuperar e reabilitar um antigo lagar de azeite localizado no núcleo urbano da aldeia da Lavandeira e aí criar um espaço museológico que recolhesse e preservasse as antigas tradições relacionadas com o processo de apanha da azeitona e a manufatura do azeite.

No âmbito desta parceria o Município de Carrazeda de Ansiães foi responsável pelo projeto de reabilitação do imóvel, acompanhamento técnico da obra e projeto de musealização do espaço. À União de Freguesias da Lavandeira coube a parte da comparticipação financeira e a recolha dos materiais que integraram o espaço musealizado².

A investigação, textos e documentos em vídeo produzidos foram efetuados no âmbito de um protocolo de colaboração estabelecido entre o Município de Carrazeda de Ansiães e a DRCN que tem como objetivo a investigação e levantamento das manifestações culturais e da memória histórica da região transmontana e duriense³.

Todos as recolhas e conteúdos patentes no espaço museológico foram efetuadas na aldeia da Lavandeira entre os habitantes mais idosos que ainda detinham memórias das antigas práticas e dos usos relacionados com a produção de azeite em lagar tradicional.

1. Arqueóloga do Município de Carrazeda de Ansiães. Responsável técnica pela montagem e gestão do Museu da Memória Rural.

2. Agradecemos todo o empenho demonstrado pelos membros da União de Freguesias da Lavandeira, Selores e Beira nas pessoas dos senhores Manuel Anibal Meireles e Renato Morais Lopes.

3. No âmbito deste protocolo com a DRCN o apoio técnico foi prestado pelo Dr^o António Luis Pereira.



Fig. 1 Lagar da Lavandeira durante a fase de obra

Aquando do início do projeto, o imóvel alvo da intervenção encontrava-se em avançado estado de degradação, o telhado era inexistente e as paredes externas e internas ameaçavam o risco de ruir. No entanto, a parte estrutural do lagar, composto por uma grande prensa metálica de parafuso central, um moinho granítico, tulhas, fornalha granítica, caldeira de cobre, assim como alguns objetos relacionados com o processo produtivo, talhas metálicas e outros utensílios, ainda se encontravam posicionados no local original e com um estado de conservação que permitiu a sua total recuperação e inserção no projeto museológico. Com o propósito de reabilitar este património foi elaborado pelo gabinete de restauro do Museu do Douro um plano de intervenção para a recuperação destes utensílios que vieram a integrar o Núcleo Museológico do Lagar de Azeite da Lavandeira⁴.

2. O lagar dos Praças

O edifício original era composto por duas divisões, uma de maiores dimensões, onde funcionava o lagar propriamente dito, e uma outra destinada a guardar o feno, a palha e os animais que aqui laboravam. O lagar da Lavandeira ficou conhecido entre a população pelo Lagar dos Praças derivado do nome da proprietária Maria Praça que o herdou por via de um casamento contraído com o filho do antigo proprietário, António Moura. Os Moura detinham inúmeras propriedades

⁴ Este plano de intervenção foi realizado pelos colaboradores municipais com a supervisão e acompanhamento do técnico de restauro do Museu do Douro na pessoa do Dr^o Carlos Mota.

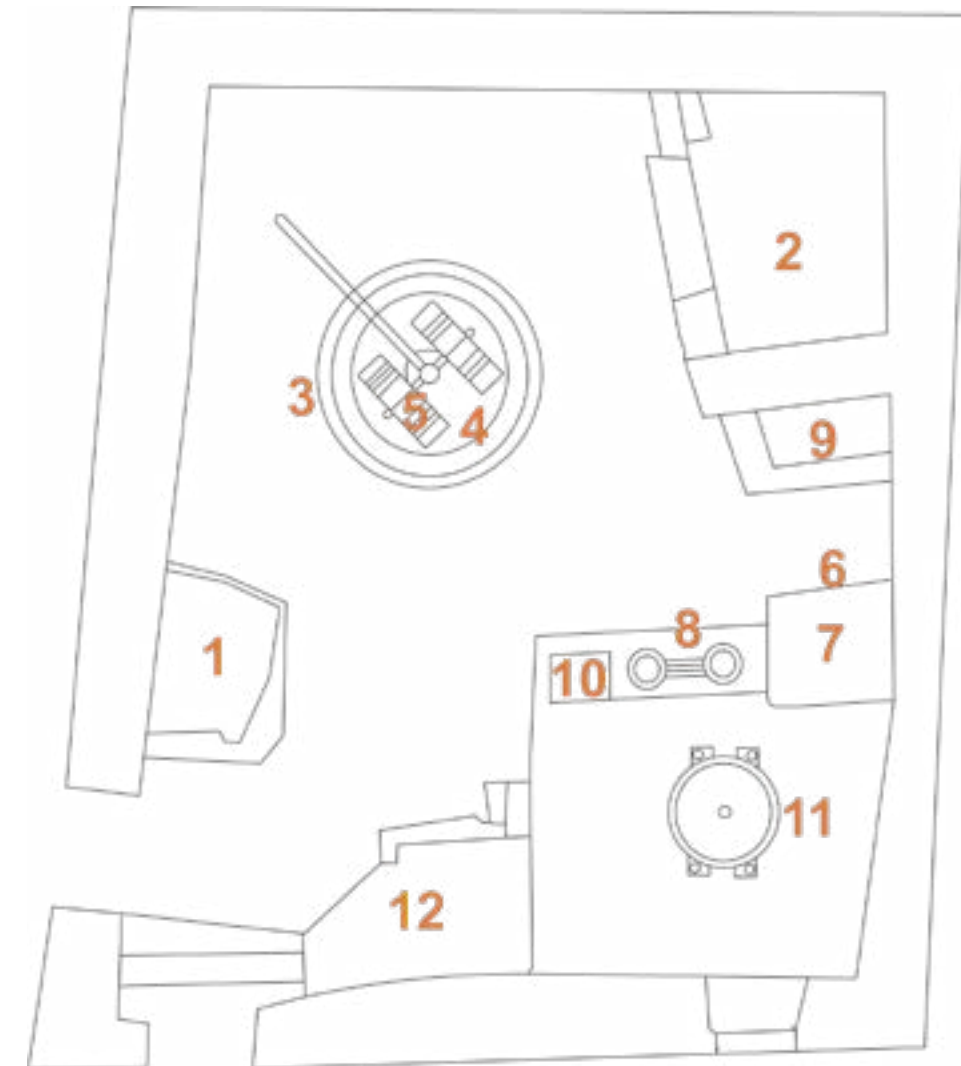


Fig. 2 Planta do lagar com a localização das estruturas que o constituem

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Tulha pequena | 7. Caldeira |
| 2. Tulha grande (proprietário) | 8. Tesouro |
| 3. Moinho | 9. Pio para as cinzas da fornalha |
| 4. Farneiro | 10. Pio para as cabeças do azeite |
| 5. Pedras de moer ou galgas | 11. Prensa de parafuso central |
| 6. Fornalha | 12. Depósito da boga |

onde produziam grandes quantidades de azeitona, e era nesta estrutura que fabricavam o seu azeite e o dos outros agricultores da Lavandeira, que se dirigiam a este lagar para marcar a sua vez.

3. A apanha da azeitona

Na aldeia da Lavandeira⁵ a grande maioria dos terrenos destinados ao cultivo da azeitona localizavam-se na chamada “Serra da Vila” e na Ribeira. Existiam ainda grandes quantidades de olivais nos lugares da Barreira, Vale Martinho e Comparado, termos da Beira Grande e Seixo de Ansiães. A partir de meados de dezembro formavam-se ranchos de pessoas que “iam à jeira”. Estes ranchos eram recrutados pelos proprietários dos terrenos entre as pessoas da aldeia e das aldeias vizinhas. O número de indivíduos variava de acordo com as necessidades do proprietário mas, no mínimo, um rancho era usualmente composto por 10 trabalhadores.

Dulce Rosa Viegas era uma dessas pessoas que trabalhou em ranchos na apanha da azeitona, no relato transcrito ela dá-nos o seu testemunho destes tempos.

“Às vezes a [apanha da azeitona] era antes do Natal, mas a maior força era em janeiro, porque estava mais madurinha, a azeitona. De maneira que as oliveiras [que cresciam] por essa ribeira abaixo, davam muita geirinha a ganhar às pessoas.”

“(…) a gente erguia-se de manhã almoçava em casa do patrão, caldo, batatas e pão. E depois levava-se [para o campo] pão, figos e umas azeitonas que estivessem doces, e também umas sardinhas. Acendia-se lá uma fogueira e punha-se as sardinhas ao lume... Comia-se o pão e os figos, bebia-se uma pinga e toca a trabalhar novamente!!! Os homens varejavam e as mulheres apanhavam. E então andavam os cartões, os cartões eram cavalos, não havia carros como agora... todo o mundo tinha cavalos [que transportavam a azeitona para a aldeia]. Havia anos que certos agricultores, que tinham muita azeitona, andavam até ao fim de janeiro e alguns até por meio de fevereiro, que havia muita, muita oliveira por aí afora”.

Também Sofia Rodrigues tem memórias desses tempos, o seu pai era proprietário de terrenos na chamada Ribeira e recrutava os trabalhadores nas freguesias do norte do concelho de Carrizeda de Ansiães.

“Na apanha da azeitona o meu pai chamava para aqui gente, que tínhamos bastante azeitona. Ia buscar pessoal ao Pinhal do Norte. Naquele tempo, as pessoas que vinham à azeitona, que era à moda dos ricos, dos maiores ricos daqui, eles vinham para cá uma semana à azeitona a ganhar 25 tostões e traziam o pão ainda de casa deles. Depois iam lá para baixo para a Ribeira e dormiam lá, tínhamos lá uma casa [...] levavam palha, deitavam palha no chão, levavam cobertores e levavam potes, levavam as batatas... a merenda, a minha mãe mandava depois

5. As memórias relatadas neste texto reportam-se a cerca de 50 anos atrás.

pelo cartão, pelos homens que andavam de cavalo a trazer a azeitona para cima.. outras vezes levava-se sardinhas. Os meus pais matavam quase sempre o porco nessa altura que era para levar alheiras e carne para assarem lá e para comerem até vir a azeitona para casa. No último dia era a chamada, festa das filhós. Era uma grande festa, o rancho era melhorado”.

Nas memórias recolhidas há um elemento que se destaca entre os demais: a dureza do trabalho. Geralmente, durante o período da apanha da azeitona, que se iniciava ainda durante o mês de dezembro e prolongava-se por vezes até fevereiro, o dia começava bem cedo, pelas 5 horas da manhã. Os proprietários tocavam uma buzina para reunir o pessoal. Durante todo o dia era o feitor ou proprietário que comandava as operações da apanha, sempre munido da sua buzina que marcava o ritmo dos trabalhos. No campo o labor era dividido. Aos homens cabia a tarefa de estender os toldos e varejar, as mulheres estavam encarregues de apanhar a azeitona que caía no chão. Muitas vezes, devido ao acidentado dos terrenos, a apanha era efetuada diretamente do chão, sem a colocação da tradicional lona.

Para a apanha do bago as mulheres utilizavam pequenas cestas feitas de madeira de castanho que depois de cheias eram despejadas em sacos de lona. Estes eram depois transportados aos ombros dos homens ou pelos cartões, homens com cavalos que eram recortados para fazer o transporte da azeitona para casa dos proprietários onde ficava armazenada à espera de vez no lagar. Também Renato Lopes recorda os seus tempos de criança, altura em que testemunhou este trabalho.

“Eu vou falar das minhas lembranças de há uns 50 anos atrás, tinha eu 8 a 10 anos. Lembro-me que começavam a apanhar aqui a azeitona nos meados de dezembro e prolongava-se até aos finais de fevereiro. Os maiores colheiteiros de azeitona demoravam sempre mais tempo. Então juntavam-se ranchos de pessoas, 10 ou 12 pessoas que saíam de madrugada para a azeitona. Os maiores colheiteiros tinham uma buzina e tocavam a buzina e o pessoal juntava-se para irem para azeitona, homens e mulheres. Os homens varejavam, por baixo das oliveiras colocavam uns toldos feitos de lona, e aquela que não caía nos toldos as senhoras apanhavam para umas cestinhas que havia feitas de verga de pau de castanho bravo. Depois, à noite, ou até durante o dia, havia cavalos a transportar a azeitona para as tulhas que as pessoas tinham em casa, transportavam-nas em sacos ou em canastras e regressavam já quase ao escurecer. Lembro-me também que eram uns invernos muito rigorosos, fazia muito frio ou chovia muito nessa altura, mais do que agora.

Eram tempos difíceis! As pessoas também não se alimentavam muito bem. De manhã tomavam o almoço, e o almoço era uma malga de caldo, como aqui se diz na nossa zona, bebiam logo um copo de vinho, os homens, de manhã. Ao meio-dia eram umas sardinhas assadas, dumas sardinhas que lhes chamavam sardinha da barrica, salgada e sem cabeça... normalmente era assim a sardinha assada.



Fig. 3 Apanha da azeitona

Depois mais tarde também já era carne de porco assada lá no campo. Bebiam também vinho ao comer, à noite vinham e chamava-se a ceia, ceavam também em casa do dono da azeitona e normalmente era caldo e batatas temperadas com azeite e depois bebiam vinho e comiam pão de centeio.”

Conceição Dias, que contava 92 anos na altura⁶ em que foram recolhidos estes testemunhos, disse que nesses tempos a apanha da azeitona era um trabalho duro, pois havia muito frio e

6. Os testemunhos foram recolhidos de 2015.



QR do áudio “Fazer azeite”, com depoimentos orais



QR do vídeo “Lagar de Azeite da Lavandeira”

chovia muito, mas as pessoas sentiam-se felizes apesar de possuírem pouco; as pessoas de agora apesar de viverem melhor parecem mais infelizes. A mesma anciã relatou ainda as brincadeiras que decorriam durante o período que durava a apanha da azeitona. Eram as chamadas pulhas, brincadeiras antigas que se usavam e se diziam de um rancho de trabalhadores para outro. Estes diálogos rimados quase sempre terminavam em insultos, com muitas palavras de um linguajar mais vernáculo, mas que ninguém levava a mal. As pulhas eram trocadas entre grupos de trabalhadores que laboravam na apanha, em jeito de quadras improvisadas, como as que, a título de exemplo, aqui ficam alguns exemplos recolhidos de entre os habitantes da Lavandeira, concelho de Carrazeda de Ansiães.

Indo eu por aqui a abaixo
a cavalo numa peneira
Cala-te lá boca aberta
Vai curar a bebedeira

Tenho aqui uma prenda
Que vou dar para arrematar
Diga lá sr^o Juiz
Que degredo lhe hei de dar
O que fazia de Juiz dizia:
O Degredo que lhe vou dar
É ir lá fora e dizer:
Pelo mar abaixo
Vai um velho muito calvo
Luz-lhe a testa alta

Pulhas mandadas da serra da Vila para os habitantes de Campelos:

Indo eu por aqui abaixo
Minha gatinha não vi
Encontrei um Campeleiro
Quase que aqui morri

Eu quase fiquei morta
Tive-lhe tanto medo
Que lhe fechei a porta

4. Limpa

A azeitona antes de dar entrada no lagar era limpa das folhas e dos pequenos ramos de oliveira que caíam nos toldos. Esta tarefa consistia em estender alguns toldos no chão, ao comprido, enquanto um outro era preso verticalmente a fazer de parede. Depois, com uma pá, atirava-se a mistura na direção do toldo vertical. Sendo a azeitona mais pesada do que as folhas, esta caía à frente já limpa e os restantes resíduos depositavam-se atrás.

5. Modo de funcionamento do Lagar de Azeite da Lavandeira

5.1. A moagem

Chegada ao lagar, já limpa da folha, a azeitona era depositada na tulha pequena localizada à entrada, antes de ser colocada no moinho. A forma como era contabilizada a azeitona que dava entrada no lagar variava de caso para caso; às vezes era pesada numa balança existente junto à porta, outras vezes era contabilizado o peso médio por saco ou canastra. Para facilitar a tarefa da moenga a azeitona era deitada lentamente, saco a saco, ou canastra a canastra, para o interior do moinho.



Fig. 4 e 5 Lagar de azeite de Fontelonga, Carrazeda de Ansiães, década de 1980 do séc. XX

O moinho do lagar de azeite da Lavandeira era constituído por um pio de granito onde se movem duas galgas de pedra que se ligam através de um eixo metálico cravado num pião granítico situado no centro do pio. Ao veio de ferro encontra-se cravado um tronco de madeira, onde se atrelava, na extremidade, uma parrelha de bois. Em média, a moagem de 750 kg de azeitona, que era quanto levava o moinho, demorava cerca de 2 horas, o que significava que durante um dia de trabalho faziam-se entre sete e dez moinhos.

Dessas tarefas ainda se recorda bem Renato Lopes, ilucidando-no sobre estes trabalhos quando na altura em que era criança.

“Eu e mais os da minha idade, a miudagem, para nós era uma aventura vir para aqui e pedir ao dono dos bois que nos deixassem andar atrás deles a moer a azeitona. Isto aqui era mais quente, porque isto com a água a ferver e com todo o ambiente aqui do azeite era mais quente estar aqui do que estar na rua ou estar em casa, e era também pela aventura de andarmos atrás dos bois. O dono dos bois emprestava-nos a aguilhada e a gente de vez em quando dava uma picadela nos bichos para não pararem. Os bois andavam sempre à volta e para não saírem do sítio eram presos pelo chifre. O que andava mais aqui junto ao farneiro era preso com um fio, uma souga. A souga é um pedaço de cabedal comprido e uma corda, uma cordinha, e era preso a este ferro que está aqui que era para os bois nunca saírem do sítio, andarem sempre à volta no mesmo sítio.”



Fig. 6 Enseiramento no lagar de azeite de Fontelonga



Fig. 7 Enseiramento no lagar de azeite de Fontelonga



Fig. 8 Caldeamento da massa

5.2. Enseiramento

Após 2 horas de moenga a massa estava pronta para ser enseirada. Era então transportada do interior do moinho com o auxílio de uma pá para umas gamelas de metal para depois ser enseirada. As seiras eram feitas em sisal e estavam colocadas sob a prensa. Eram cheias uma a uma com a massa que tinha de ser uniformemente distribuída, depois eram colocadas em pilha sob uma prancha circular de madeira, designada por adufa, porta ou trincho, que tinha como principal função distribuir uniformemente por toda a superfície a pressão exercida pela força da prensa. Sobre a tampa eram ainda colocados os malhais que conferiam maior altura ao conjunto. Cada prensagem comportava cerca de sete a oito seiras, sendo uma tarefa que demorava aproximadamente meia hora.

5.3. A Prensagem e Caldeamento

A prensagem era a operação pela qual se comprimia a massa da azeitona colocada em seiras com o objetivo de extrair a água-ruça e o azeite. A primeira prensagem era sempre efetuada a seco. Quando esta terminava, as seiras eram retiradas, uma a uma, e colocadas pela ordem inversa ao lado da prensa, permanecendo apenas a última no local da prensagem.

As seiras eram então “partidas”, remexidas e revolvidas para quebrar a massa que se encontrava extremamente dura devido à compressão exercida durante a prensagem. Após este trabalho levantavam-se as suas abas

com o auxílio de pequenos toros de madeira que se colocavam no seu interior, de forma a manter aberta a sua “boca” para que fosse realizado o caldeamento.

Após um aquecimento efetuado a partir da fornalha, localizada sob a caldeira, a água a ferver era retirada da caldeira com um gravano e de seguida despejada no interior das seiras, sendo a massa revolvida com uma colher de cabo longo. Esta ação era repetida e depois as seiras submetidas a uma nova prensagem. Esta fase só era dada como concluída após a massa ter sido submetidas a três apertos e dois caldeamentos. Sobre este processo Renato Lopes faz-nos o seguinte relato:

“isto demorava mais ou menos duas horas a moer um moinho de azeitona que leva mais ou menos 700 kg. Demorava mais ou menos duas horas a moer e depois de estar moído havia umas gamelas feitas que a gente chama aqui de lata, mas é folha de flandres, e com essas gamelas transportavam a azeitona. Tiravam a azeitona moída com uma pá para essas gamelas e às vezes eram também as senhoras que trabalhavam aqui e ajudavam a levar essas gamelas e então a azeitona moída era metida ali nas seiras, ali na prensa e ao mesmo tempo que metiam a azeitona moída na seira havia um homem que com um gravano tirava a água a ferver da caldeira e caldeava, chamava-se caldear, caldeava a massa com essa água a ferver e isso ajudava a separar o azeite aí da prensa. A água a ferver ajudava a separação da água russa do azeite depois iam prensando. Primeiramente, quando não estava tão pesada, era só um homem com um ferro mais curto; depois quando a prensa começava a ficar mais pesada, com um ferro mais comprido, eram dois homens a puxar a prensa...então a água russa e o azeite corriam ali para o tesouro, para aquele tesouro do lado esquerdo e corria tudo junto.



Fig. 9 Prensagem da massa em prensa de parafuso central



Fig. 10 e 11 Retirada do azeite do tesouro para as medidas de capacidade líquida, como canada e cântaro



Fig. 12 Utilização de uma palha com uma azeitona na ponta para determinar a altura a que se encontrava o azeite

O azeite vem sempre ao de cima e quando o tesouro estava cheio, o azeite começava a correr para o tesouro do lado direito. Quem andava aqui, normalmente era o chefe do lagar, andava com uma meia canada, que é um púcaro, e ia apartando o azeite.”

5.4. Sistemas de decantação

Ao ser efetuada a prensagem, o azeite e a água ruça (água da vegetação e do caldeamento) escorrem diretamente da prensa para o primeiro tesouro, onde mediante o processo físico da decantação o azeite e a água se separam, ficando a água no fundo e o azeite na superfície. Quando começa a existir uma maior percentagem de azeite do que de água, a saída do sangradoiro é tapada e o azeite sobe de nível até atingir a boca do tesouro, escorrendo depois através de um canal escavado no granito para o segundo tesouro, onde se deposita apenas o azeite depurado.

Quando o mestre lagareiro estava a sangrar o tesouro utilizava uma palha, geralmente de trigo, improvisada com uma azeitona na ponta para determinar a altura a que se encontrava o azeite⁷. Como a azeitona flutua na água, esta descia facilmente pela superfície do azeite e só parava quan-

7. As figuras números 8 e 12 fazem parte do Arquivo de Documentação Fotográfica da DGPC (Direção Geral do Património Cultural) e provém da obra “Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal” de Benjamim Pereira, as figuras 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11 e 14 foram gentilmente cedidas por Henrique Oliveira e são parte integrante da obra “Fabrico Tradicional do Azeite em Portugal”, disponível online no seguinte endereço http://ww3.aeje.pt/avcultur/hjco/Azeite/Cap06_199.htm, estas imagens à excepção da nº 14 foram recolhidas em 1986, no concelho de Carrazeda de Ansiães no lagar de Azeite da Fontelonga.

do encontrava a camada aquosa, permitindo assim determinar a que altura se encontrava a sangra. Deste modo precavia-se a possibilidade do azeite se escoar pelo sangradoiro.

Ao fim de algum tempo, no primeiro tesouro a percentagem de água começa a ser superior à do azeite, e então, para evitar que esta entrásse no segundo tesouro, era efetuada a sangra através da abertura do canal do sangradoiro. Este canal encontrava-se ligado a uma caleira que permite lançar a sangra para fora do lagar, para o chamado “inferno”.

Quando o segundo tesouro estava cheio de azeite, este era retirado com um canado para um almude, altura em que o proprietário do lagar retirava a sua “maquia”, uma porção de azeite que correspondia a oito por cento do total produzido.

6. Evolução dos sistemas de prensagem

6.1. Prensa de vara

No lagar da Lavandeira permanecem alguns vestígios estruturais da existência de uma prensa de vara. Na parede posterior ao local de implantação da prensa de parafuso central é possível identificar duas pedras de grandes dimensões salientes que pertenciam aos antigos aguilheiros que suportavam a vara. É provável, à semelhança de outros exemplos, que a antiga prensa de vara tenha sido substituída pela prensa metálica de parafuso central, mais eficiente e capaz de permitir uma maior rentabilidade no aproveitamento do azeite.

Em Portugal, a prensa de varas ou trave foi de uso generalizado durante muitos séculos. A sua invenção deve-se aos gregos, tendo sido posteriormente difundida em larga escala pelos



Fig. 13 Aguilheiros do lagar da Lavandeira. Parede exterior



Fig. 14 Prensa de vara



Fig. 14 Lagar de Azeite da Lavandeira após processo de musealização

romanos⁸. Esta prensa chega aos nossos dias sem grandes alterações e com utilização simultânea em lagares de vinho e em lagares de azeite. A sua estrutura é constituída por um tronco que varia entre os 6 e os 12 metros de comprimento e que preserva numa das extremidades o raizeiro. A extremidade superior encontrava-se encastrada na parede do lagar, e era ladeada por duas grandes pedras, as agulheiras.

As agulheiras fixavam o tronco por meio de um curto toro de madeira denominado de agulha. Na outra extremidade da vara, junto ao raizeiro, funcionava o sistema de acionamento que se compunha por duas peças fundamentais: o fuso ou parafuso e a concha, peça de madeira encastrada na trave que serve de rosca ao fuso. O fuso encontrava-se ligado a um bloco de pedra denominado de peso que servia para aumentar a pressão da vara.

6.2. Prensa de parafuso central do Lagar de Azeite de Lavandeira

O desenvolvimento da prensa de parafuso central processa-se numa maior escala após a revolução industrial e principalmente a partir dos finais do séc. XIX. O exemplar patente no Lagar de Azeite de Lavandeira é feita em ferro fundido pela Companhia Industrial de Fundição do Porto

e compõe-se por quatro prumos e contrapesos, correspondendo a uma série tecnologicamente mais evoluída do que os exemplares que a antecederam.

Agradecimentos

Renato Lopes, Henrique Oliveira, Manuel Aníbal Meireles, Dulce Rosa Viegas, maria da Conceição Dias, Sofia Céu Rodrigues, Manuel de Jesus Aguiar, Maria da Glória Moutinho, Ilda Areias.

Bibliografia

- ALARCÃO, J. (1979) Um lagar de azeite na antiguidade in “História”, nº 5, Lisboa, Publicação Projornal
- NABAIS, A. (2012) Lagar de Varas – Núcleo Museológico em Vila Velha de Rodão, ACAFA on line, nº 5, Vila Velha de Rodão
- OLVEIRA H. (2004) Fabrico Tradicional do Azeite em Portugal, estudo linguístico etnográfico, (internet) disponível em http://ww3.aeje.pt/avcultur/hjco/Azeite/Cap07_250.htm (consult. outubro 2018)
- PEREIRA, B. (2005) Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal, Idanha a Nova, Câmara Municipal de Idanha a Nova
- REBELLO, A. (1921) Lagares de Azeite. Breve Estudo sobre a antiga e moderna extracção de azeite, Lisboa
- RIBEIRO, R. (2006) Museologia e Expografia Proposta Expositiva para o Lagar de Azeite de Tinalhas, Lisboa, Tese de Mestrado, Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias

8. PEREIRA, Joaquim, “Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal”, 2005, Idanha a Nova; p. 50.