

# SARNADAS DE RÓDÃO

NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO AZEITE



*“Sarnadas é freguesia,  
É minha terra natal.  
Tem Rossio e tem Barreiro  
Como tem a capital.*

*É uma aldeia beirã,  
Ela é muito vistosa.  
E tem valor no seu nome  
Que é Sarnadas de Ródão*

*Ela está bem situada,  
Em volta o verde campo!  
Seu concelho é Vila Velha,  
Seu distrito é Castelo Branco!”*

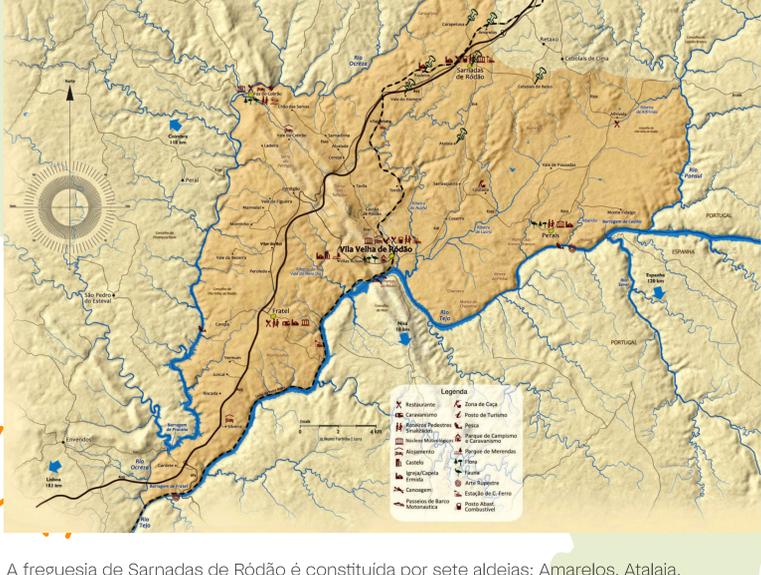
(Rosária de Oliveira, 1999, p.357)



## SARNADAS DE RÓDÃO

O Núcleo Museológico do Azeite, em Sarnadas de Ródão, pretende testemunhar os saberes associados à produção de azeite, atividade que

constitui um emblema cultural para a população desta freguesia do concelho de Vila Velha de Ródão.



A freguesia de Sarnadas de Ródão é constituída por sete aldeias: Amarelos, Atalaia, Carapetosa, Cebolais de Baixo, Rodeios, Sarnadas de Ródão e Vale do Homem.

Sarnadas de Ródão constitui uma síntese do país rural, enriquecida com uma paisagem cultural atravessada por estradas que ligam o litoral e o Alentejo à Beira Baixa e à Beira Alta e, desde o século XX, pelo caminho-de-ferro.

*“Para além da vocação agrícola das suas terras, era já, desde há muito, Sarnadas um cruzamento de caminhos e gentes, que da Beira se dirigiam para o Alentejo ou envsacavam para Abrantes em busca dos bens que necessitavam. Cortavam-na os humildes trilhos de mulas que constituíam as vias de comunicação milenárias, calcorreadas por destemidos almocreves e pelos ceifeiros caminhantes que deram nome à Fonte dos Ratinhos, local onde se saciavam e, nesse entretempo, aguardavam os outros grupos que os haviam de acompanhar.”*

(Batista, 2001, p. 201)



Cenário rural em Cebolais de Baixo (A.N., 2013)



Sarnadas de Ródão fica situada num cruzamento de linhas de comunicação: caminho-de-ferro, estradas nacionais n. 18, nacional 3 e A23.



Estação de Sarnadas (A.N., 2013)

A paisagem é dominada pelo xisto dos muros e paredes dos edifícios das aldeias e pelos miradouros naturais, que oferecem uma vista caleidoscópica que permite observar várias áreas da margem esquerda e direita do Tejo, quer de Portugal quer de Espanha.



A serra de S. Mamede, vista a partir de Sarnadas (A.N., 2013)



Vale do Homem (A.N., 2013)

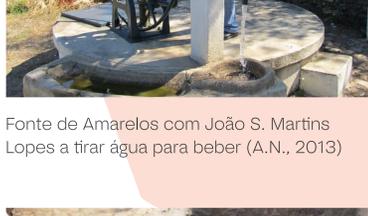


Carapetosa, onde as oliveiras emolduram a aldeia (A.N., 2013)

Em Cebolais de Baixo as fontes dão ritmo e frescura à aldeia, enquanto, em Amarelos, se destacam os fornos a lenha e um forno comunitário.



Chafariz em Vale do Homem (Arquivo autarquia V. V. Ródão GIRP, 2013)



Fonte de Amarelos com João S. Martins Lopes a tirar água para beber (A.N., 2013)



Forno Comunitário em Amarelos (A.N., 2013)



O pão a sair do forno Saberes e Sabores Tradicionais de Amarelos (Arquivo autarquia V. V. Ródão GIRP, 2013)

Terra de ofícios e mesteiros, Sarnadas de Ródão foi também local de produção e venda de produtos artesanais. *“Houve tempos em que a rua da Torre, povoada das mais pequenias da povoação, era local de mesteiros. Aí estavam instalados lateiros, moleiros, alfaiates e um sapateiro. Atualmente restam poucas destas atividades (...). O comércio continua a ser uma atividade predominante da população desta localidade, já não nas ruas da aldeia, mas deslocando-se a feiras e mercados.”*

(Batista, 2001, p. 202)



Sala das máquinas (Museu do Azeite)

À semelhança de outras freguesias do concelho, em Sarnadas de Ródão, a **produção de azeite** destaca-se também entre principais as atividades da população, com os lagares a marcar esta paisagem rural.

O Núcleo Museológico do Azeite procura preservar o monumento do azeite da primeira metade do século XX, estando nele representada uma fase do seu fabrico marcada pela inovação, pela sua estrutura arquitetónica e pelos mecanismos utilizados.

Neste núcleo estamos perante um antigo lagar recuperado e constituído por três salas: A sala de receção, onde estão expostas as tulhas em granito, a balança onde era pesada a azeitona, o senfim elétrico de transporte da

azeitona para o pio de moenda, a bomba de pressão de água que acionava os dispositivos hidráulicos e o desterroador de bagaço;

A sala das máquinas, onde se encontram os pios metálicos da azeitona e duas prensas hidráulicas com as características seiras.

E por fim, a sala do azeite, que mostra as tarefas de decantação, as medidas e os pequenos objetos do mestre lagareiro.

Este espaço complementa o Lagar de Varas, em Vila Velha de Ródão. Em conjunto, os dois espaços museológicos documentam todas as fases do fabrico de azeite, desde a entrada da azeitona até à saída do líquido dourado.

## Ficha técnica

**Promotor do Projeto:** Câmara Municipal de Vila Velha de Ródão

**Coordenação:** Ana Correia, Dora Sofia Pereira

**Design, ilustração gráfica e produção:** Playme.pt, Paulo Veiga

**Textos:** António Maia Nabais, Teresa Melato (rev. 2022)

**Ano:** 2022

**Digitalizar Cultura**

Programação Cultural em Rede, cofinanciado pelo Centro 2020, Portugal 2020 e União Europeia, através do FEDER.

Cofinanciado por:

