



## Pátio das talhas – a produção de azeite

O processo de produção de azeite começa com a apanha da azeitona, tradicionalmente realizada por varejamento fazendo as azeitonas cair numa manta que depois era facilmente recolhida. A acção de varejamento, além das azeitonas, resulta também a queda de folhas e outros resíduos que em seguida obriga a uma escolha para deixar a azeitona limpa.

A rapidez entre a apanha e a produção do azeite é factor de qualidade do produto final, mas se a quantidade o justificar a azeitona poderia ser armazenada nas grandes tulhas de pedra que ainda se podem admirar no Pátio.

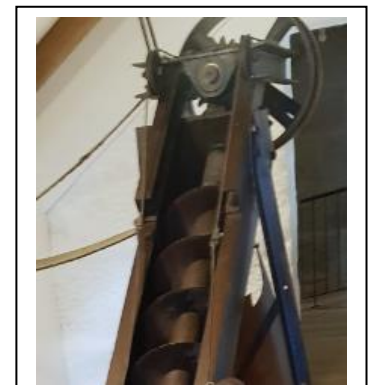
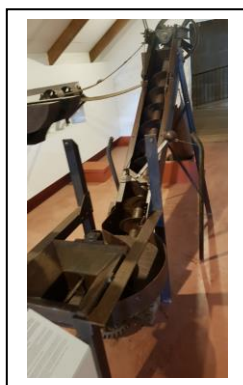
A azeitona chegava então ao lagar, transportada nas vagonetas que, encaminhadas pelos carris, a levavam até ao elevador de azeitona, localizado no final do tramo de carris que atravessa a serralharia e que tem o seu término precisamente em frente a este equipamento que realizava a elevação da azeitona para o piso superior.



O elevador mecânico de azeitonas accionado por motores movidos por energia eléctrica, cujo movimento lhe era transmitido pelo veio geral superior com as enormes rodas de transmissão e correias de cabedal. A força motriz era controlada pelo equipamento para "comando da distribuição da tracção" que permitia a gestão da potência disponível pelos vários equipamentos associados ao veio de distribuição principal.



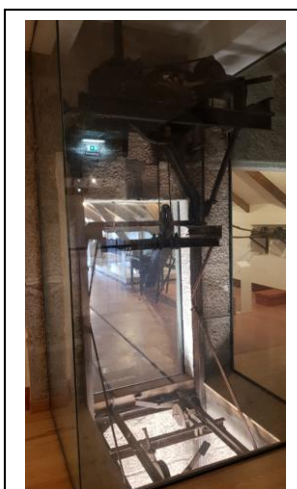
Ao chegarem ao piso de cima as azeitonas eram de seguida encaminhadas para o lagar, através do sistema mecânico de transporte, baseado num veio helicoidal, cuja força motriz de rotação era também transmitida por correias de transmissão ligadas ao veio central e portanto o seu funcionamento era também garantido através de energia eléctrica.



As azeitonas transportadas no tapete eram pesadas na balança decimal e então descarregadas no lagar de mós cónicas que procedia ao esmagamento da azeitona, transformando-a numa massa uniforme que era então colocada entre capachos de sisal. A produção de azeites especiais era realizada nos dois lagares de menores dimensões.



Passava-se então à prensa para a fase de prensagem em que a massa era entremeadada nos capachos e estes sobpostos uns sobre os outros e depois submetidos a uma pressão vertical. Desta compressão resulta o líquido que era vertido nas tarefas. Concluída esta fase, e após a desmontagem da torre dos capachos, é retirado o bagaço para reaproveitamento ou reutilização. A plataforma elevatória permitia descer para o piso térreo todos os produtos e caso necessário elevar máquinas, ferramentas, acessórios ou matérias-primas essenciais ao processo de produção.



Finalmente na decantação, o azeite e a água ruça que escorreram da prensa, separam-se ficando a água no fundo e subindo o azeite à superfície e escorrendo então para o almude. O azeite era então guardado nas talhas, grandes reservatórios de barro ou lata, que o preservavam até ser feito o transvase para almotolias, para consumo directo, ou para passar à fase de envasilhamento, em garrafas, garrafões ou latas personalizadas, para chegar à mesa do consumidor.

