como parte da sua memória colectiva." Mário Chagas\textsuperscript{269} validando-se da importância do objecto museológico “relembra que ele já esteve nas mãos dos vivos e que pode reaparecer abruptamente permitindo que o sentido de vida seja reapropriado.”

\textbf{Avaliação do conteúdo}

```
Planta de implantação
Sem Escala
```

“A nossa experiência perceptiva do espaço determina-se consoante uma larga série de factores – topográficos, geográficos, físicos, cromáticos, psicológicos, etc... A realidade particular de um quarto fechado desdobra-se facilmente quando a janela desse quarto se abre sobre uma paisagem plana e extensa; a nossa percepção da relação lugar – espaço difere sensivelmente quando realizada numa rua ladeada de edifícios altos ou numa rua de qualquer aldeia portuguesa, de construções baixas e indeterminadamente geminadas; uma praça urbana vazia adquire uma qualidade espacial que se transforma por completo quando a multidão a invade em qualquer situação festiva.” Rocha Sousa (s.d:181)

Nos itens anteriores explicamos o “porquê” da importância deste núcleo, através de indicadores patrimoniais e da perpetuação da memória. Neste item vamos debruçarnos nos

\textsuperscript{269} Mário Chagas, seminário de Museologia e Memória, Texto policopiado, 08/05/2004.
sobre a avaliação do espaço em termos de programa expositivo e as suas necessidades e tentar responder a “como” transformar um espaço sujo e muito degradado, num local apazível para olhar, sentir, aprender, reflectir, questionar.

Luís Menezes considera (1993: 29) a exposição como um elemento que tem por base terminantes científicos e que estão na base de um programa rigoroso associado a um projecto. No entanto estes elementos devem reconhecer o equilíbrio entre esse rigor e os valores inerentes à comunidade. O mesmo autor conclui assim (1993: 35) que um projecto expositivo deve abranger a organização do espaço, definindo as prioridades que correspondem à ideia e que responda com eficácia e a sua orgânica, adequado à organização ideológica da problemática a transmitir, sem no entanto mostrar os meios operativos, procurando o anonimato e neutralização. Para L. A. Fernández e I. Fernández (1999: 44) a configuração do espaço deverá ser um trabalho subtil que trata de representar a estética da tecnologia para que o seu aspecto visual não fique escondido nem dissimulado, mas sem ser agressivo.

M. Belcher (1997: 52) entende que o fenómeno expositivo deve procurar encontrar o sentido e a interpretação do objecto museológico em função da comunicação e da experiência do visitante. Para esse controlo total será necessária a introdução de novos elementos que para além de estarem muito bem definidos devem coadunar-se com o existente. D. Dean (1994: 32-34) considera que determinados elementos plásticos são fundamentais e a sua introdução pode em certa medida ajudar a concretizar os objectivos: o ritmo (contraste luz/sombra), a cor (requer o entendimento psicológico), a textura (relacionada com o toque), o equilíbrio (distribuição visual e a importância da simetria), a linha (direcção na composição) e o contorno (superfície externa do objecto - silhueta).

Existem ainda outros factores que podem contribuir para o aprimoramento da exposição e dos objectivos a transmitir. M. Belcher (1997: 53-57) refere, para além dos elementos citados por D. Dean, a escala como um elemento que pode ou não ser destabilizador, consoante a sua proporção e ainda a utilização de ciências como a semiótica e a representação. L. A. Fernández e I. Fernández acrescem ainda a proxémica e a ergonomia (1999: 117) como elementos e factores condicionantes para o conforto do visitante. E considera ainda os elementos protagonistas de uma exposição o espaço e a sua iluminação (natural e a artificial). Podemos ainda acrescer a cinezestia, que segundo Victor Papanek (1998: 84) os cinco sentidos que possuímos, os nervos sensoriais, os registos de calor e frio, a sensibilidade indicam a posição e o movimento de corpo em relação a um espaço. Tal como conclui Victor
Papanek (1998: 84) "É na interção de todos os nossos sentidos que podemos realmente começar a ver – a experimentar."

Acercando deste tema L. A. Fernández e I. Fernández (1999: 44) caracterizam e definem a exposição como a reavaliação do objecto museológico com o lugar ressalvando o poder evocativo e a essência que os caracteriza, desde a organização e articulação do espaço com todos os componentes inerentes e a sensibilidade do visitante. Aurora León entende (1990: 210) que se deve fazer estudos de ocupação humana (antropometria e ergonomia) no museu e definir um espaço organicamente habitável para o Homem.

Flexibilizando os seus circuitos e oferecendo âmbitos espaciais de natureza distinta. L. A. Fernández e I. Fernández (1999: 156) valorizam as experiências pedagógicas e os esforços realizados para projectar os conteúdos e a sua envolvente social. Assim definiram-se condições para permanência da componente pedagógica nas exposições e nas actividades mais generalistas. Os autores L. A. Fernández e I. Fernández (1999: 157) entendem e designam uma série de conceitos e condições para a aplicação a pedagogia: o respeito pela cultura de qualquer comunidade; a sensibilização previa do público; possibilitar que seja o público a decidir o modelo de museu enquanto elemento presente e activo na comunidade.

Pretende-se assim que este espaço não se apresente ao público de forma intocável, pelo contrário, pretende-se criar um espaço acessível e de cariz informal, onde haja lugar para a relação entre as pessoas, a interactividade e aprendizagem. Este espaço aberto a toda a comunidade e a outros visitantes deverá funcionar como testemunho da actividade oleica na comunidade e na região. Um dos nossos objectivos será trabalhar a relação entre outros museus que se dedicam ao mesmo tema, de forma a dar a conhecer não só o trabalho feito na comunidade de Tinalhas, mas também no resto do país.

Sempre que possível, tentaremos relacionar os dados do passado com o presente, quer através de testemunhos orais dos habitantes, explicando as histórias de ontem e de hoje, quer testemunhos de outras realidades (outras zonas do país, responsáveis de cooperativas ou lagares que possam explicar a situação actual) que seria importante sensibilizar e focar nesta proposta. Consideramos que estes testemunhos enriqueceriam, sob outro prisma o espaço museológico em estudo.

A situação em estudo é de alguma forma delicada e sensível, uma vez que os testemunhos sobre os quais trabalhámos nos itens anteriores não se referem à totalidade da comunidade.
Isto é, a comunidade mais jovem não se recorda do lugar a funcionar, e não tem histórias, nem envolvimento directo com o lugar. Têm o mesmo gosto pela actividade e continuam a fazer o mesmo tipo de trabalho que os seus pais e avós, apanhando manualmente ou mecanicamente a azeitona, nas suas pequenas propriedades.

Esta relação entre o passado e o presente parece-nos fundamental. Já que a comunidade vive hoje com uma realidade diferente adaptada às condições actuais de laboração do azeite (trabalham hoje com maquinaria e tecnologia actual). A reconstrução do passado deve ser feita através desta linguagem. Parte da comunidade que tem as memórias do lugar consegue canalizar o envolvimento do passado para o presente, mas também do presente para o passado. O equilíbrio entre estes dois factores deve estar perceptível no programa expográfico.

Tentaremos também criar analogias, através de imagens e descrições entre as peças do lugar e as de hoje, mais facilmente reconhecidos pelas pessoas da comunidade.

Deverão existir painéis de informação sobre as peças e o espaço, para evitar a confusão do visitante que se pode inquietar com tantas peças diferentes. Mais uma vez a linguagem actual e a maquinaria actual deve estar sempre referida, para aqueles que não tem referenciais do passado, seja mais facilmente perceptível.

De forma a facilitar a leitura expositiva, o espaço deverá ter um percurso sequencial e de acordo com o processo de extracção do azeite.

Tal como já havíamos referido na primeira parte do trabalho, “Importância cultural do azeite na região da Beira Baixa”270, os autores referem-se essencialmente a sensações de calor, iluminação escassa, e cheiros, que sempre que possível se tentará reproduzir durante o percurso expositivo. Os testemunhos orais no item anterior referiam-se ainda à sonoridade que também tentaremos recriar também no percurso expositivo.

Em termos de questões práticas, deparamo-nos com um espaço sujo, marcado pelo tempo e cheio de peças que foram deixadas ao acaso. A limpeza do espaço é fundamental e a arrumação de peças que obstruem o percurso expositivo será essencial, assim como a consolidação das paredes e do telhado e das açudes em madeira.

Existem ainda algumas peças que não fazem parte do processo de laboração do lugar e que serão retiradas, por considerarmos que desprestigia o lugar e complicaria o visitante durante a sua visita. As peças a serem movidas ou retiradas de forma alguma alteram a essência do lugar. Ter-se-á sempre em conta a virtuosidade e carisma do lugar. Estas alterações apenas referem ordenar de forma clara a transformação do espaço, sempre a pensar no visitante e na população.

O espaço e a sua envolvente respondem a necessidades específicas que lhe permitem uma nova função. Um espaço com estas dimensões, não pode certamente responder a todas as infra estruturas, por isso optamos pelas que consideramos as mais importantes.

Em parte a solução passou por revitalizar os outros edifícios de apoio, localizados estrategicamente perto do edifício principal e valorizar o espaço verde que envolve o núcleo. Considerámos a construção de instalações sanitárias (masculinas, femininas e deficientes), uma pequena zona de leitura, um espaço de loja, uma zona de apoio e acolhimento aos visitantes, sala de exposições permanentes, sala de exposições temporárias, serviços educativos e uma zona de jardim através do contacto directo com as oliveiras e o seu fruto no espaço verde envolvente, parque de estacionamento.

Desenhamos um organograma na tentativa de organizar o espaço enquanto elemento modelador teórico e uma noção mais clara do envolvimento entre os espaços/função. Ainda sem uma noção precisa de áreas e volumes, encontramos já tendências claras de agrupamentos entre as diversas áreas.
2.1.1. Lagar de Tinalhas – O espaço existente

O lagar de azeite situa-se na aldeia de Tinalhas, na rua Senhor das Almas em plena zona urbana. Este espaço modela-se perfeitamente na paisagem e no conjunto arquitetónico. O edifício principal expõe-se predominantemente a Nordeste e está inserido num pequeno terreno vedado com duas entradas (Vide Mapas 197 e 198) onde estão implantadas ainda cerca de uma dezena de oliveiras e duas ou três árvores de fruto. O conjunto é constituído por: o edifício principal onde está situado o lagar (Vide Fotografia 199); um pequeno edifício de apoio em muito mau estado de conservação (Vide Fotografia 200); um edifício exclusivamente de arrumos de alfaias agrícolas (Vide Fotografia 201); e um terreno onde se encontra um poço (Vide Fotografia 202). Esta área total de implantação tem cerca de 7480 m², sendo que o edifício principal tem 406 m².\footnote{Em anexo existe toda uma componente destinada ao apoio e leitura do espaço. Planta de localização, cedida pela Câmara Municipal de Castelo Branco, na escala 1:500, e o nosso levantamento arquitetónico cotado e à escala 1:100 de todo o conjunto.}
A sua função original foi de lagar de azeite, tal como se refere a fachada principal do edifício: “Lagar a vapor de V. de Tinalhas” (Vide Fotografia 203). Actualmente encontra-se votado ao abandono, com muitos equipamentos e peças originais que autenticam a sua função de outrora.

Sobre a sua história sabe-se muito pouco. Este espaço é datado dos finais do século XIX mais propriamente em 1880 tal como se refere a placa comemorativa, no interior do lagar, que encima a porta de entrada para a zona de moagem e prensagem e manteve-se em funcionamento até ao início do século XX (aproximadamente 1938), em pleno período pré-industrial, e foi construído por José Coutinho Barriga da Silveira Castro da Câmara, 1º Visconde de Tinalhas (1802-1886) que entre outras coisas promoveu a sociedade filamônica e inaugurou a casa agrícola de Tinalhas (Vide Fotografia 204). Este lagar manteve-se a funcionar até à terceira geração dos viscondes. O 3º Visconde de nome José de Meireles Coutinho Barriga da Silveira Castro e Câmara (1880 – 1973) grande proprietário em Tinalhas dedicou-se essencialmente aos progressos da lavoura e sabe-se que fez algumas obras de actualização do lagar apercebendo-se das suas necessidades a longo prazo.

Tenente Elias da Costa (1929: 233) menciona uma referência à Casa Agrícola dos Viscondes de Tinalhas. Pela data da publicação deste livro entendemos que o autor se refere ao terceiro visconde de Tinalhas. O autor refere a existência de um técnico qualificado oriundo de Santarém, de nome José Ventura, inovou na aplicação de técnicas no olival que:

“(...) assumiu a direção dos serviços agrícolas, que ainda hoje, apesar da sua falta de saúde, exerce com a mesma proficiência, os lavradores vizinhos, fortemente impregnados de roinha, ficaram muito surpreendidos, porque adoptou a forma tabular. Deve ter obedecido a qualquer preceito racional, talvez a economia de braços, porque tudo o que o Sr. José Ventura diz ou faz, é um pedaço da sua prática excelente, e que pode servir aos cultivadores noveis de salutar lição para escaparem as algemas de uma falsa ciência dos nossos maiores, a roinha (...)”.

Tenente Elias Costa (1929: 245) repete, o nome de José Ventura e elogia-o pelo seu prestígio e fama.
Esta família delinha outros lagares em locais próximos, como por exemplo o lugar no lugar do Pisão. Actualmente este espaço encontra-se nas mãos dos descendentes e herdeiros.

Dada a complexidade dos equipamentos e a necessária actualização constante na procura de meios mais rápidos e económicos, muitos lagares do país não conseguiram acompanhar essas mudanças, devido à falta de adaptabilidade arquitectónica ou falta de meios financeiros. (referimo-nos ao lugar em questão, mas não só). Durante a nossa pesquisa deparamo-nos com lagares semelhantes, que estiveram em funcionamento até à segunda metade do século XX. Muitos deles e graças à intervenção das respectivas câmaras municipais e iniciativas privadas, foram recuperados, enquanto que outros foram obrigados a deixar de produzir o azeite, seguindo-se o desmantelamento da peça e consequentemente o abandono do olival e a sua substituição por outras culturas. Muitas dessas peças adornam hoje rotundas e ruas em vários pontos do país, o que não nos cabe analisar neste trabalho (Vide Fotografias 205 e 206). As condições de higiene e as condições de segurança impostas pela união europeia, obrigaram muitos lagares a fechar, pois não conseguiram reunir todas as condições para garantir os certificados de garantia e qualidade. Ora esta medida, segundo alguns lagareiros com quem falamos obriga todos os anos mais lagares a fecharem, por não terem condições financeiras para responderem às exigências de higiene das tutelas. Actualmente segundo fontes orais este "(...) cerca está cada vez mais apertado e a ASAE está cada vez mais rigorosa" Lidamos assim com uma situação delicada, uma vez que cada vez existem menos lagares a laborarem e o mesmo número de azeitonas, obrigando estas a ficarem armazenadas durante mais tempo, medida prejudicial para a qualidade e acidez do azeite.

Hoje em dia e tal como acontece em Tinalhas, os oleicultores são obrigados a levar o produto às cooperativas mais próximas. Neste caso específico o produto é entregue no lugar José Ramos, Lda, situado à saída de Tinalhas (Vide Fotografias 207 e 208). Existe ainda a

273 Referimo-nos ao lugar em parceiros de Igreja, Torres Novas, lugar de Moura, actualmente o Museu do Azeite, entre outros.
274 Referimo-nos a três exemplos: dois em Torres Novas e um Abrantes.
275 Em parte estas exigências passam pelo tratamento das águas-ruas, prejudiciais ao ambiente pois poluem as bacias hídricas. A maioria dos proprietários concorda com a legislação que se pretende implantar, no entanto, referem que, em relação ao seu caso, não é economicamente rentável a construção de uma Estação de Tratamento de Águas Residuais (ETAR), junto ao seu lugar, que garanta o tratamento das águas ruas. Cf. http://www.urbi.ubi.pt/000208/private/reg_lagar.html. Segundo o Sr. Manuel Ferreira, filho do proprietário do lugar desativado em parceiros de Igreja conta que as paredes e os pavimentos devem ser cobertas de materiais cerâmicos ou pétreos.
276 Sr. José Ramos, 60 anos, habitante de Tinalhas, lagareiro de profissão.
277 ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. www.asae.pt
Cooperativa de Ninho do Açor e Tinalhas que trabalha também para servir a comunidade oleica, mas como é mais distante muitos dos moradores optam por entregar as suas azeitonas no lugar de José Ramos.

Encontramos ainda uma rua com o nome de Visconde de Tinalhas, provavelmente como homenagem a estas três gerações de possuidores e detentores das terras e quintas circundantes da esta aldeia. O palacete também construído pelo mesmo 1º visconde é da maior importância. Para além da sua localização destacada, largo da Igreja Matriz (Largo Padre Estêvão Dias Cabral, Engenheiro) (Vide Fotografia 209) distingue-se arquitectonicamente no período barroco onde para além da assimetria e ritmo característicos deste período (Vide Fotografia 210) referimos e distinguimos o brasão que encima a porta principal, o trabalho de ferro forjado nas varandas e um pequeno painel de azulejos datado de 1958 que homenageia um familiar guerreiro do século XVI, Lopo Barriga. Resta-nos referir que na entrada principal está referenciado a data de construção do palacete (1839).

O edifício principal do lugar (Vide Fotografia 211) apresenta-se como um espaço simples de arquitectura rústica, reafirmando uma homogeneidade de carácter e de afirmação rural. O edifício morfológicamente é de planta rectangular com um piso, integrando-se assim no contexto urbanístico característico das regiões das Beiras. Amaral Keil (1961: 32) considera a simplicidade dos volumes e das composições, como propostas sólidas e de proporções modestas de franca horizontalidade e hermetismo. No mesmo texto o autor (1961: 38) entende o espaço arquitectónico como um único volume paralelipípedico, que apresenta uma fachada directamente para a rua, sem espaços de transição.

O lugar está marcado por grande horizontalidade onde podemos destacar o ritmo implícito dos vãos mais ou menos equidistantes. No alçado principal destacam-se quatro vãos, uma porta e três janelas. Constituimos que uma das janelas é ligeiramente mais baixa que as outras pois facilitava o transporte das azeitonas de um espaços para os outros. No alçado lateral podemos constatar e verificar que o vão foi tapado, o que sugere melhoramentos e alterações no seu

---

interior (zona de recepção das azeitonas – Tulhas), tal como iremos descrever em mais pormenor nos itens seguintes\textsuperscript{279} (Vide Fotografia 212).

Quanto aos sistemas construtivos temos de considerar as paredes de alvenaria em pedra rebocada e pintada, autoportantes. As cantarias de pedra de granito bujardada assim como em ambos os cantos do açado principal. O açado tardo (o que dá para a rua) não está rebocado, com pedra à vista (Vide Fotografia 213).

A porta tem duas folhas de madeira e as janelas de duas folhas não tem vidros e encontram-se em muito mau estado de conservação, sendo que três delas têm portadas. O pavimento está actualmente acimentado, para facilitar a circulação, contudo sabemos que nem sempre foi assim, na data da sua construção o pavimento era em terra batida. O telhado é de duas águas com estrutura de madeira (asnas) no interior. No exterior é utilizada a telha tradicional de canudo. Segundo Orlando Ribeiro (1992: 34-35) este tipo de telha mourisca é considerado uma herança da olaria romana. Este autor\textsuperscript{280} acrescenta ainda que a telha de canudo fabricava-se artesanalmente em instalações rudimentares onde existisse barro, água e lenha para o forno, infelizmente a pouco e pouco tem vindo a ser substituídas pela telha “marcelha”. No entanto esta herança não terá somente ficado pelas coberturas, tal como refere Amaral Keil\textsuperscript{281} (1961: 31-32) mas também em certas maneiras de dispor as pedras em paredes, nos pátios e nas pavimentações de rua.

Os outros dois edifícios de área mais pequena, contíguos ao lago, são amplos e constituídos exclusivamente em pedra de granito. O edifício de área mais pequena (84,60 m\textsuperscript{2}) encontra-se em muito mau estado de conservação, o telhado está destruído e a sua estrutura também. Este edifício caracteriza-se essencialmente pela simplicidade. Podemos destacar os lintéis em pedra que suportam os dois vãos na fachada principal e a pequena janela existente no açado lateral. Quanto ao outro edifício, (380 m\textsuperscript{2}) de teor e construção mais moderna, que não pertence ao núcleo original, ainda assim, faz parte do lugar e por isso deve ser também considerado. Os materiais aplicados são os mesmos, a pedra de granito e a estrutura em madeira. Devemos assinalar a presença da telha de “marcelha” e as diferenças no pé-direito entre os dois edifícios, o que sugere uma construção mais recente.

\textsuperscript{279} Vide capítulo do presente trabalho - 2.1.1.1 Descrição e análise do espaço expositivo – Zona de tulhas. pp. 169-173.

\textsuperscript{280} Orlando Ribeiro (1992: 34) acrescenta que a elaboração de telhas de canudo, assim como o tijolo grosso e fino, constituem uma pequena indústria, com as suas oficinas, os seus operários e o seu comércio que sem sair do ambiente rural, requer contudo conhecimentos e aptidão especial. O mesmo autor (1992: 35) acresce ainda que mesmo em zonas onde abundava a pedra os romanos empregaram largamente o tijolo e o barro.

\textsuperscript{281} Vide Volume II.
Actualmente o lagar de Tinalhas está quase apagado pela história e não representa importância na economia local mas apesar disso, define-se e assume-se como um espaço importante a preservar. Resta-nos referir que nesta aldeia não existe outro lugar de azeite desde que este foi desactivado. Segundo o que pudemos apurar no decorrer da nossa pesquisa e através de algumas conversas com produtores de azeite e com técnicos de núcleos de azeite que já laboraram nesta actividade e que nos referem com amargura que esta é uma actividade em decínio. Não pela qualidade do azeite ou pelo número de implanação de olivais, mas acima de tudo pela falta de mão-de-obra e o consequente abandono dos olivais. Há uma crescente tendência para a diminuição de lagares ou cooperativas de azeite.

2.1.1.1 Descrição e análise do espaço expositivo

O espaço interior divide-se em quatro zonas principais: a zona de recepção do produto (1), a zona de escritório e dormitório do lagareiro (2), a zona de moagem e prensagem (3) e a zona de armazém (4). Estas áreas dispõem-se de forma ordenada tendo em conta o processo de extração do azeite. Nas linhas seguintes iremos descrever em pormenor cada um destes espaços, evocando a sua função e a sua descrição.

Para uma maior facilidade na leitura, temos como apoio a planta geral do levantamento efetuado no local e em anexo o registo fotográfico. Para a descrição das zonas, destacamos a zona da planta a cor cinza, para a descrição e explicação do funcionamento das peças criamos uma numeração específica.

282 Sr. David Guedes, representante da Cooperativa de Olivicultores de Borba e Sr. José Ramos representante do lagar em Tinalhas.
- Zona das Tulhas

Levantamento do lugar de azeite em Tinalhas
Planta geral, sem escala

A zona de recolha tem aproximadamente 62,50 m² e é uma área bastante simples. Esta área apresenta um espaço amplo com oito tulhas (1) em pedra de granito bujardada com as dimensões 1.40x2.30x1.00m (cada) (Vide Fotografias 214 e 215). Cada tulha representava um dia de trabalho e como a azeitona não se deve misturar com outras que não sejam colhidas na mesma altura, (pois perde qualidade e fermenta com mais facilidade) eram dispostas em cada uma destes compartimentos. Quando o período de laboração terminava cada um dos trabalhadores colocava também a sua produção em cubas individuais. Após tudo estar terminado, estes trabalhadores tinham direito a levar a sua quantidade de azeite para casa.

Este espaço é caracterizado pela estrutura de madeira interior e a asna que a suporta. Deveremos referir um ponto de luz central (a partir da asna), com um candeeiro de tipo industrial e de lâmpada incandescente. Salientamos ainda a existência de fios eléctricos exteriores nas paredes de ligação à tomada situada do lado esquerdo da porta, que actualmente não funciona.

Chamamos também a atenção para o facto de se verificar uma alteração em relação ao edifício original, tal como já tínhamos advertido no texto anterior. Salientamos um vão que foi fechado no alçado lateral (2), para a construção de mais tulhas. A estrutura de avenaria está caiada no interior, não sendo por isso visível esta alteração. Embora não possamos precisar esta data, cremos que terá sido obra do 3º Visconde. Este acrescento condicionou uma janela. Inicialmente existiriam apenas cinco tulhas, mas dadas as necessidades do lugar, aumentaram o poder de resposta.

Curiosamente neste espaço há ainda uma pequena estrutura (3) feita em ripas em madeira que nos divide o espaço de trabalho, do espaço de recepção e entrada. A estrutura tem uma porta com duas folhas, com um gancho de estrutura muito simples. A entrada principal para o lugar serve esta área, assim sendo temos de considerar que era por este vão que entravam as sacas de azeitonas.

Temos ainda de acrescentar neste espaço, peças colocadas um pouco ao acaso, desarranjadas, e estragadas que aparentemente não fazem originalmente parte desta área específica. Podemos encontrar: um reservatório para armazenar o azeite de grandes dimensões em folha-de-fulares pintado de cor vermelha, com rebites, em muito mau estado de conservação, com duas torneiras estanques (4) (Vide Fotografia 216); um carrinho de transporte para as azeitonas (5); uma série de seiras empilhadas para a prensagem (6), três escadotes de madeira,
para a apanha da azeita (7) em cima de três estrados de madeira, em cima de uma tulha (8); e uma talha de azeite (9).

<table>
<thead>
<tr>
<th>Peça</th>
<th>Função</th>
<th>Descrição</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>4 – Reservatório de azeite</td>
<td>Reservatório onde o azeite “assentava”, antes de ganhar a sua cor característica. Logo após a centrifugação o azeite sai com uma cor um pouco turvo. Chamamos a atenção para as duas torneiras situeadas a diferentes alturas, devido as bocas que vai azeite ganhando.</td>
<td>Peça quadrangular em folha-de-flandres, pintada de cor vermelha. A pouco e pouco esta peça deixou de ser utilizadas daí as escassas produções de azeite ano após ano. E pela sua dimensão, pouco prática para transporte.</td>
</tr>
</tbody>
</table>

Esta peça está aqui colocada desde as obras de modernização, para facilitar a venda e o acesso ao azeite.
5 – Carrinho de Transporte

Esta peça tinha a função de facilitar o transporte das sacas da azeitona para dentro do lagar e asseguravam o transporte das tulhas para a zona da moenda. Neste carrinho eram transportadas cerca de três ou quatro sacas.

Carrinho de transporte em estrutura de madeira e suportes em ferro. Para uma maior estabilidade este carrinho tem uma estrutura interior em ferro. Na parte de trás tem um puxador ligado aos eixos das rodas, que manuseia as curvas com facilidade. Na parte da frente existem ainda dois puxadores para maior apoio.

Esta peça está em muito mau estado de conservação, pelo uso diário e corrente. Por facilitar o Homem no peso, tornava-se uma peça essencial.

6 e 7 – Escadotes e estrados

Escadotes para a apanha da azeitona. Pelas suas dimensões, não possuem um espaço específico, pois são guardados aleatoriamente. Os Estrados têm a função de servirem de suporte, quer às seiras que ficam a escorrer as impurezas, quer às talhas do azeite.

Ambas as estruturas são muito simples, os estrados chegam por vezes a ser muito toscos, feitas na totalidade pelos trabalhadores sem muito cuidado. Peça extremamente funcional e também muito gasta.

8 – Seiras ou Capachos

Após a moenda, a massa

Existem duas formas de
| 9 - Reservatório de azeite | Peças muito comuns e existem em várias dimensões consoante a quantidade de azeite a produzir. | Os reservatórios de azeite são em folha-de-flandres e existem 16 exemplares no lugar em Tinalhas. Todos com a mesma capacidade (1000 Litros). Estes reservatórios para além de deixar o azeite repousar, eram levados de casa em casa, nas carroças para vender o líquido dourado porta a porta. Todos os reservatórios tem uma torneira e uma tampa cônica do mesmo material. Todos os reservatórios estão pintados de vermelho.

| | era colocada em seiras ou capachos para ser pressadas. | seiras, uma em forma de cesto (a pasta era deitada para dentro) e em forma de "tapete" (a pasta era colocada por cima) como uma "sandwich". |
- Zona de escritório e dormitório

Levantamento do lugar de azeite em Trualhas
Planta geral, sem escala


A área seguinte é a do escritório onde o lagareiro dormia e simultaneamente escrevia os diários e as referências. Este local era de extrema importância, era aqui que o lagareiro tomava as suas notas e controlava ano após ano a quantidade e qualidade do azeite. Infelizmente estes dados perderam-se no tempo. O único dado que conseguimos apurar foi a crescente litragem de azeite produzido e o crescimento da produção até as primeiras décadas.
do século XX. A partir dessa altura a produção decresceu de tal forma que o lugar foi obrigado a fechar.

Este espaço tem uma riqueza que não encontramos em mais nenhuma área, apesar de simples e acima de tudo funcional, todos os vãos têm uma bandeira que lhes permite aproveitar a luz natural e têm todas as aduas revestidas a madeira com um pequeno lamanil.

A zona de dormitório, onde muitas vezes o lagareiro dormia, nos dias de maior produtividade, para render acompanhar o processo de extração mais de perto, controlar e contar aos patrões tudo o que se passava. No interior encontramos uma simples cama com estrutura em madeira (13) um armário (12), uma mesinha de cabeceira (14). A zona de escritório contém uma secretária (10) e três cadeiras (11). Denotamos a falta de um cofre e do diário que todos os lagares deveriam possuir.

Este espaço infelizmente é o mais pobre em termos de descrição pois é aquele que se encontra em piores condições, serve actualmente de arrumos e dispensa para objectos que já não são necessários e que nada têm a ver com o lugar e o seu funcionamento.

- Zona de moagem e prensagem

Levantamento do lagar de azete em Tatalhas
Planta geral, sem escala
O segundo espaço de dimensões consideráveis é a zona de moagem. Neste espaço acontecia a grande magia da extracção do azeite. A azeitona em primeiro lugar era lavada e limpada numa máquina de estrutura cilíndrica horizontal (15), que tem uma estrutura interna onde circula a água. Esta máquina está ligada a outra peça que serve e funciona como reservatório. Toda esta estrutura é comandada pela manivela (16) e por cabos instalados internamente debaixo do pavimento. O conjunto de azeitonas é levado para o moinho de galgas que transforma as azeitonas numa pasta (17). Na verdade este moinho de galgas suscitou-nos algumas dúvidas, quando confrontados com estas questões, os lagareiros e técnicos, a quem mostramos as fotografias, tiveram dúvidas quanto à função deste moinho, disseram-nos que poderia ser um moinho de bagaço (o moinho que funciona na segunda moagem) pelas suas dimensões, embora pela sua localização central, pudesse corresponder ao moinho de esmagamento da azeitona. Assim e para efeitos da nossa descrição vamos considerar este moinho, o moinho da primeira prensagem (Vide Fotografias 217 e 218).

Esta pasta era colocada nas seiras (6) umas em cima das outras, aí eram colocadas numa estrutura em ferro, que assentava na prensa (18), em cima de quatro rodas, ligadas duas a duas (19). Este carrinho circundava pelos carris (20) e ia directamente para as prensas hidráulicas (21) (Vide fotografia 219). A força das prensas, faz escorrer o líquido curvo para dentro de cubas metálicas. Estas cubas metálicas infelizmente não existem já no lugar.
A caldeira (Vide Fotografia 220) (22) que para além de fazer aquecer o ambiente gelado do lagar, aquecia a água para a segunda prensagem. Embora as imagens não sejam claras, a partir da caldeira é visível um tubo metálico, por onde passava a água a ferver ligada a cada uma das prensas com uma torneira. Em alguns lagares esta segunda prensagem era feito nas mesmas prensas. Porém este lagar tem o equipamento necessário para uma segunda prensagem de forma diferente. A pasta era novamente moída no moinho de galgas (23), (Vide Fotografia 221) esta pasta era trazida para a sala de moagem através de uma estrutura de transporte (24) (Vide Fotografia 222), que infelizmente não está completa.

A nova prensagem era feita, na outra prensa (25) que por ser de maiores dimensões se adaptava a este tipo de tarefa (Vide Fotografia 223). O carrinho era agora cheio de cinchos (26) e a pasta era colocada no interior, era prensada novamente. Em alguns casos consoante a quantidade de líquido antes da segunda prensagem a pasta era regada com água a ferver de modo a estimular o bagaço.

Não encontramos qualquer centrifugadora no lagar, assim supomos que o método para separar a água do azeite era feito manualmente. Como o azeite vai para o fundo por ser mais denso e pesado, eram abertas as torneiras e o azeite sai turvo. Quando este processo estava concluído o azeite era colocado nas talhas (9, 27) ou no reservatório (4) para assentar.

Toda esta complexa estrutura tinha origem no motor (28), vertical, (Vide Fotografia 224 e 225) que originalmente funcionava a carvão, e que segundo alguns lagareiros terá sido alterada e modificado o combustível, para gasóleo, no entanto esta informação não foi confirmada. Ao accionar o motor e a bateria (29) (Vide Fotografia 226), que regulava a pressão da água, fazia accionar as roldanas que ligadas entre si por lonas ou couro faziam mover toda a estrutura, desmultiplicando as forças (Vide Fotografia 227). Cada uma das estruturas e torneiras de pressão da bateria estão ligadas através de uma tubagem interna (debaixo do pavimento) a cada uma das prensas.

Resta-nos explicar o reservatório de água (30) que está suspenso e que provém do motor e que tinha a principal função de aquecer o ambiente. Encontramos vários reservatórios de diferentes dimensões consoante a quantidade de produto e o tempo de trabalho (Vide Fotografia 228). Este exemplo de reservatório, encontrámos também num outro lagar, mas de cariz mais moderno (Vide Fotografia 229).
Neste espaço do lagar são visíveis pequenos reservatórios de azeite (27), uma chave para prensas (31), duas mós em pedra (32), uma mesa de apoio muito toseia em madeira (33) e muitos pedaços de madeira ou pedaços de estruturas. Infelizmente não encontrámos peças sobresselentes ou outros acessórios para recolher e apreciar a tonalidade do azeite. Peças semelhantes encontrámos também no lagar recuperado em Meimoa, Penamacor e no lagar desactivado em Casais de Igreja em Torres Novas (Vide Fotografia 230 e 231).

15 e 16 – Máquina de lavagem e comando.

Esta peça servia para a obrigatória lavagem e limpeza das azeitonas. Esta limpeza tem influência na qualidade do azeite.

As azeitonas eram colocadas na abertura (esta imagem não está visível) e dentro desta máquina existia água e um sem-fim, que permitia a lavagem e limpeza da azeitona, antes da moagem. De seguida as azeitonas já limpas caíam no reservatório. Esta máquina funciona através de uma manivela (visível na fotografia) que lhe dá movimento.

17 – Moinho de galgas

Esta peça, gira em torno de um eixo e o peso das galgas esmaga a azeitona.

Moinho de galgas é um sistema que através da força do motor a vapor deste lagar, permite girar as galgas para transformar a azeitona em pasta. Segundo opiniões que recolhemos de lagareiros as opiniões divergem.

Uns dizem ser um moinho de primeira moagem, pela localização destacada e por estar ligar ao circuito principal.
Outros lagareiros referem que este moinho poderia ser da segunda moagem (bagaço). Justificando que o moinho de esmagamento da azeitona tem o tanque com maiores dimensões.

<table>
<thead>
<tr>
<th>18</th>
<th>Estrutura de ferro - Tampas</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>Estrutura de ferro onde assentam as seiras, na prensa.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>19</th>
<th>Rodas</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>As rodas tinham a função de deslizar pelos carris até às prensas. Eram encaixadas nas tampas.</td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

| Infelizmente existem apenas dois exemplares de rodas. |
### 21 - Prensa Hidráulica

| A estrutura inferior das prensas move lentamente até começar a exercer pressão sobre as seiras e consequentemente sobre a pasta. |
| As prensas encontram-se também ligadas ao circuito através de água quente, ligada directamente à bateria e ao motor, o que permite a força para a prensagem da pasta, através das seiras. |
| O que vemos na fotografia é a estrutura principal, este método e composto por uma série de peças (carrinhos, rodas, seiras, tampas). |

### 22 - Caldeira

| A caldeira aquece a água e também o ambiente. A caldeira tem um compartimento para onde é lançado o carvão e as brasas que aquecem a água que circula no interior. |
| A caldeira tem uma tubagem com torneiras que a liga às prensas. A água quente é sempre necessária para a caldeira. |

### 23 - Moinho de galgas

| Este moinho pelas suas menores dimensões é designado o moinho do bagaço. |
| Este moinho ainda faz parte da estrutura hidráulica, através de tubagens interiores, e move-se através de uma pequena alavanca que o faz movimentar-se. |
De dimensões mais pequenas este moinho servia para a segunda moagem e o reaproveitamento das pastas.

24 – Peça de transporte

Esta peça infelizmente incompleta, funcionava para transportar a pasta moída para o espaço principal da moagem e prensagem.

A estrutura de transporte era uma espécie de sem-fim, que do outro lado é recolhido num reservatório.

O pequeno vão existente na parede deixava vislumbrar o resto da estrutura. O sem-fim funcionava a partir deste motor, com uma pequena alavanca. Este motor funcionava a gasóleo, e por isso posterior à estruturas originais do lugar.

25 – Prensa Hidráulica

O modelo é semelhante à outra prensa. Apesar de tudo esta prensa é um modelo posterior. Devemos ainda referir que esta prensa tem maiores dimensões do que as outras.

Esta prensa funciona para a segunda prensagem.

Este método consistia na introdução dos cinchos empilhados um em cima dos outros e posteriormente a pasta era colocada no seu interior. Após um caldeamento, parte da estrutura interior subia e fazia pressão na pasta.
<table>
<thead>
<tr>
<th><strong>26 - Ciachas</strong></th>
<th>As cinchas são colocadas umas em cima das outras e lá dentro está a pasta.</th>
<th>As cinchas tem uma estrutura cilíndrica e são compostas por múltiplos buracos de pequenas dimensões por onde escorre o líquido.</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td><strong>27 - Bilhas de azeite</strong></td>
<td>Bilhas de azeite de pequenas dimensões para facilitar o transporte.</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td><strong>28 - Motor</strong></td>
<td>O motor está ligado ao circuito interno, através das vigas metálicas suspensas e que trabalham através de bobinas e eixos.</td>
<td>O motor é o núcleo central do lagar e permite um movimento em todas as peças. Segundo as opiniões que fomos recolhendo. Este motor poderá ter trabalhado a carvão inicialmente, sendo que daria nome ao lagar, mas provavelmente teria sido substituído e alterado mais recentemente por combustível a gasóleo.</td>
</tr>
<tr>
<td><strong>29 - Bateria</strong></td>
<td>A bateria é uma peça fundamental que permite controlar a pressão da água.</td>
<td>A bateria consistia num reservatório de água que através da força de motor, colocava a água a uma determinada pressão controlada pelos manômetros, que movimentava todas as peças para a extração do</td>
</tr>
</tbody>
</table>
30 – Reservatório de água

Ligado directamente ao motor, este reservatório tinha a função de aquecer o ambiente.

31 – Chave das prensas

Feitas em ferro em muito mau estado de conservação, esta chave servia para a manutenção das prensas.

32 – Mó em Pedra

Peça cilíndrica em pedra de granito bujardada.
Na zona do reservatório encontramos um carrinho de transporte em aço pintado (34), mais resistente do que o encontrado no espaço de recepção (5). Este carrinho servia para transportar as talhas de azeite de um espaço para o outro. Encontramos 15 reservatórios móveis (9) e um fixo semelhante ao encontrado na zona das tulhas (4) mas de menores dimensões (35) (Vide...
Fotografia 232). Existem à semelhança do que já referimos no espaço de recepção estrados (8) onde assentam as talhas, pela facilidade de transporte não eram assentos directamente no pavimento (Vide Fotografia 233). A fotografia demonstra uma situação de limpeza, onde os reservatórios são virados para esconder melhor o líquido e para evitar a entrada de impurezas.

Todo o espaço está ladeado por uma estrutura de cota mais alta (70 cm) onde estão estes reservatórios. Os escadotes (36) que encontramos não têm a mesma função dos que já descrevemos na situação anterior, este servem para os trabalhadores chegarem mais facilmente às talhas de azeite. Muitas vezes estas são agrupadas de acordo com a qualidade do azeite, ou neste caso de acordo com a primeira e a segunda moagem de onde sai um azeite de qualidade inferior. Encontramos ainda outros reservatórios de água (37) de diferentes estruturas e dimensões. Este espaço tem ainda uma caldeira cuja função é exclusivamente de aquecer o ambiente (38).

Resta-nos ainda acrescentar que esta área está ocupada por muitas peças que não pertencem ao processo de extração do azeite. Encontramos três dorñas em madeira, associadas a vinicultura.

### 34 – Carrinho de transporte

Este carrinho de transporte é mais recente e mais resistente que o anterior, devido ao material sugerindo que esta peça é posterior à já descrita anteriormente.

O carrinho de transporte tinha a função de transportar as talhas de azeite.

### 35 – Reservatório de azeite

Tal como o reservatório já descrito anteriormente, este é muito semelhante e possui a mesma função.
36 - Escadotes de acesso às talhas

Escadotes de acesso às talhas, uma vez que estas podem ser de dimensões muito altas.

Exclusivamente feitas em madeira, de estrutura muito tosca.

37 - Reservatório de água

A semelhança do reservatório de água já descrito anteriormente, encontramos aqui outro exemplar mas de menores dimensões.

38 - Caldeira

A caldeira tinha como principal função aquecer o espaço. A semelhança das habitações esta peça designa-se por “salamandra”.

Peça exclusivamente de ferro, trabalha a lenha e carvão, aquecendo a envolvente.
As peças têm um denominador comum, foram feitas na fábrica “Duarte Ferreira & Filhos” do Tramagal com sede em Lisboa, conhecidas pela sua qualidade e acabamentos.

Para uma fácil leitura das peças existentes optámos esquematizar todas as peças encontradas no local, identificá-las, descrever um pouco da sua história e da sua importância num espaço como este. Esta análise, para além de útil permite uma maior facilidade em lidar com as peças e entender a organização e estrutura deste espaço.

Temos ainda que referir que a informação de cada peça é proveniente da compilação e a reunião de vários testemunhos que fomos apresentando nestes textos, além da bibliografia consultada.

2.1.1.2 A exposição – Proposta Conceptual

O sentido expográfico de um espaço, passa pela sua compreensão em toda a sua plenitude, num processo moroso, que deve ser constantemente actualizado. Tendo em conta este conceito registamos a opinião de Pierre Gerbault e Agathe Argod (1993: 103) que focam um aspecto na nossa opinião muito pertinente, considerando uma dicotomia entre: a transformação constante da exposição e a perenidade de um espaço ou de um lugar.

Segundo estes autores: “La collection du musée, fondamentalement incomplète, doit s’enrichir au fil du temps lors et ne peut alors prétendre mettre en scène un discours fini comme le fait l’exposition.” Classificando esta situação como um paradoxo no espaço museológico, este deve prever esta situação e agregá-la a uma lista de preocupações e
conceitos a ter em conta ao plano expográfico. Nós entendemos, não só relativamente ao aumento/transformação da colecção, mas também a operação expositiva de forma a ser reversível e flexível.

O entendimento e o olhar diferenciado sobre as coisas de dia para dia é muito importante. Rocha de Sousa (s.d. !1) refere-se à importância da visão, enquanto experiência plástica, que compreende dois elementos: comunicação e a acção.

"De certa maneira, podemos então dizer que o nosso olhar funcionou ao nível das sensações, e mesmo das percepções, mas que não tivemos uma consciência visual profunda de lugar... ver é ir ao encontro das coisas, é a coordenação consciente dos diferentes olhares, das diferentes sensações, das diferentes percepções, das próprias memórias que nos informam os actos e as escolhas. Ver é escolher e é julgar. Ver é compreender."

Tal como Rocha de Sousa, Raquel Oliveira (1996: 7-8) entende o distanciamento temporal e o reconhecimento de variadíssimas características, como um indicador cultural de totalidade.

"(...) o tempo confere-nos uma sabedoria que a razão mais previdente nunca alcança. O olhar retrospectivo faz de todos nós pequeños sábios e transmite-nos, nos momentos em que captamos as fissuras mais decisivas dos acontecimentos, quase o pressentir de uma tensão a que a distância pode conferir uma evidência tão palpável que nos parece absurda a cegueira dos que conviveram com os factos sem os deteber."
Ainda sem avançar para questões de teor prático, prendemo-nos com elementos que ao estarem presentes na exposição transformam-se em mensagem, que em alguns casos consideramos que deve ser directa, mas noutros pode ser indirecta ou implícita.

Muitos destes factores já descrevemos nesta segunda parte do presente trabalho no capítulo “2.1. Importância da revitalização de um espaço, constatação de uma necessidade. Memória Tinalhas. Avaliação do conteúdo”, que agora surgem com uma componente mais concreta e bem definida.

O inevitável desaparecimento das peças e dos espaços do mundo rural que contemplaram ao longo dos séculos procedimentos ancestrais, tem gerado uma maior atenção para locais como é o nosso objecto de estudo. Para além do mais tem havido uma maior sensibilização para estes factores de cultura e dos seus testemunhos para a sua musealização.

O lugar de Tinalhas merece ser preservado, porque mantém intactas a maioria das peças que agregadas ao espaço arquitectónico representam um tempo passado e um testemunho e porque existe toda uma comunidade muito ligada à indústria do azeite e aos seus processos de extração, muitos deles contadores de histórias. Estes dois factores (Espaço físico/ comunidade) estão relacionados, através dos sentimentos que a comunidade deposita no edifício enquanto representante de um tempo que ainda está presente, embora sob outros moldes.

Assim, perante estas evidências da memória, chamamos a atenção das camadas mais jovens, que resultará numa componente pedagógica e sensorial, que considerámos relevante para integrar a exposição.

- A problemática da exposição depara-se com uma série de factores decisivos, para a elaboração da mensagem e dela dependem muitas decisões, ao assumir uma nova identidade baseada no existente. Se por um lado o espaço apresenta-se ao nível funcional muito completo, por outro, tem ausência de tudo o que se pode exigir a um espaço musealizado. Passaremos a descrever algumas das nossas questões relativamente ao tratamento do espaço:

- As normas das dimensões humanas, na maioria dos casos, especialmente em edifícios construidos de raiz, são relativamente fáceis de inserir e de projectar. Num espaço a
reabilitar, estes problemas tornam-se complexos e dependem muito da sensibilidade, pondo por vezes em causa essas normas. Na medida do possível vamos tentar equilibrar e adoptar as dimensões consideradas essenciais para o conforto do visitante, mas desde que isso não interfira na leitura do espaço. Podemos aqui referir algumas questões problemáticas:

a) As dimensões institucionalizadas dos degraus, segundo E. Neufert (1997: 120) devem ser de: Cobertor (comprimento) = 0. 25 a 0.30 m; Espelho (altura) = 0. 16 a 0.19 cm. O RGEU (Regulamento Geral de Edificações Urbanas) considera que em habitações estes degraus devem ter uma largura mínima de 0,23 cm e uma altura máxima de 0,18 m. O decreto-lei 163/2006 que tem em atenção as pessoas de mobilidade reduzida considera que o comprimento não deve ser inferior a 0.28m e a altura não deve ser superior a 0.18m, acrescendo ainda que as arestas dos degraus devem ser boleadas e recomendam a aplicação de faixas anti derrapantes. Este texto recomenda ainda que não existam degraus isolados, nem escadas que constituídas por menos de três degraus.

b) As larguras de um corredor das habitações não devem ser inferior, a 1.10 m, salvo se o corredor tiver comprimento inferior a 1.50 m, neste caso é permitido um corredor com largura de 0.90 m. O decreto-lei 163/2006 compreende valores diferentes dadas as suas especificidades. Assim em patamares, rampas, galerias e corredores deve haver uma largura mínima de 1.20m.

c) As rampas de acesso, segundo o decreto-lei n.º 163/2006 que devem ter uma inclinação máxima de 6% e vencer um desnível não superior a 0.6 m e um comprimento não superior a 10m ou uma inclinação não superior a 8% e vencer um desnível não superior a 4 m e um comprimento não superior a 5 m. Caso não seja possível recomenda-se a utilização de plataformas horizontais de descanso: na base e no tope de cada lançã ou onde exista uma mudança de direcção (com ângulo igual ou inferior a 90º.)

---

283 Vide Anexo 4 - Questões Técnicas - Expográficas: Legislação e normas (Regulamento Geral de Edificações Urbanas, pp. 200.
d) Segundo o decreto-lei nº 163/2006289 as instalações sanitárias para pessoas de mobilidade reduzida têm dimensões mínimas de 1.60x1.70m e quando for previsível o uso frequente de pessoas com mobilidade condicionada, o espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 2.20mx 2.20m. No mesmo decreto-lei290 “Deve ser instalado um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita, no espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para a rotação de 360°.” O autor E. Neufert (1997: 183) considera enquanto medidas normativas mínimas para as instalações sanitárias de Homens e mulheres: 0.80 x 1.20m com abertura da porta para o exterior (sem lavatório); 0.80x1.85 (com lavatório). Embora este autor291 considere que as portas se devem abrir para dentro “para evitar a aspiração do ar do compartimento ao abrir a porta”; o decreto-lei 163/2006292 considera que a porta de acesso à “instalações sanitárias ou cabinas onde sejam instalados aparelhos sanitários acessíveis deve ser de correr ou de batente abrindo para fora.”

Como conciliar todos estes factores, num espaço que já está definido e não obedece a nenhuma destas características? Em algumas situações é possível conciliar estas duas atitudes; a atitude intervencionista, (onde com alguma teimosia é possível assumir estes padrões) e a atitude preservadora, (onde se assume o espaço tal como ele é, fundamentando essas opções).

-No edifício de apoio estas características não se põem em causa, uma vez que o edifício está destruído no interior e pelo facto de ser um espaço amplo. Assim, mantendo as normas, destinadas ao espaço público, criaremos um espaço de apoio ao museu, onde estarão reflectidas estas posturas. Devemos acrescentar que qualquer intervenção no espaço será sempre inspirada no existente, em alguns casos de forma muito tênue, outros mais assumido.

- Enquanto lugar, o edifício, tem pouca luz natural tal como já havíamos apontado nos textos de contextualização da primeira parte: “A importância cultural do azeite na região da Beira Baixa”. As características do edifício mostram-nos vão relativamente pequenos, apenas na fachada Nordeste e alguns elementos pontuais no telhado. Os

290 Idem Ibidem. p. 156.
próprios testemunhos, descrições e visitas que fizemos a lagares (quer lagares-museus, quer a lagares que fecharam as suas portas) do mesmo período e que fomos recolhendo ao longo do trabalho, reflectem isso mesmo. Actualmente os lagares apresentam uma configuração completamente diferente e trabalham com uma maior iluminação.

Como reedescobrir o lugar?

Através de uma fraca iluminação, tal como os lagareiros o faziam há alguns anos ou simplesmente assumir uma nova atitude e mostrar todo o espaço uniforme? Se pensarmos apenas nas condições para o visitante, entendemos que deverá ser um espaço equilibrado, atendendo aos valores médios de iluminação\(^\text{293}\), mas não poderemos esquecer os valores e tradições do passado de forma a reflectir a experiência sensorial, que tantos valorizamos. Desta forma apresentaremos os valores mínimos de conforto em determinadas zonas e outras temperaturas ligeiramente mais elevadas.

Mas dentro desta problemática existem outras ainda relativas à iluminação. A iluminação deve ser indirecta ou directa?

No espaço vemos nitidamente candeeiros de tecto, que se assumem de um período posterior respondendo às necessidades e às tecnologias da época. Mas seria no entanto um despropósito assumir a iluminação directa, tal como a existente, pois nunca conseguiríamos transmitir-lo de forma correcta. Não se trata de copiar nem recriar uma ambiência. Ao apresentar um candeeiro novo, colocado nas asnas, sem qualquer história nem memória, perderíamos e carisma que aquele interior representa. Assim, assumiremos uma luz indirecta, com eventuais focos de maior luminosidade para chamar a atenção de elementos principais (maquinaria e painéis expositivos).

- A climatização representa outra dúvida. Tal como já descrevemos em capítulos anteriores: “A importância cultural do azeite na região da Beira Baixa” e os Invernos rigorosos da região da Beira Interior e os testemunhos das memórias orais, não devem ser esquecidos. O frio que estes homens passavam e o simultâneo calor forte das brasas e os vapores da maquinaria não podem ser olvidados. Assim e tal como o

\(^{293}\) Vide anexos 4 – Questões Técnico- Expográficas: Iluminação, p 214. Referimos que os metais não tem limitações relativamente à iluminação, mas a madeira tem limitações de 200 lux. Um espaço iluminado artificialmente pode conter entre 20 e 2000 lux.
espaço do lar aos descreve que, ao estar cheio de peças, tinha como objetivo principal aquecer o ambiente, podemos afirmar que estas sensações têm alguma importância na vivência do espaço.

Como equilibrar o conforto da temperatura do visitante e simultaneamente sentir as variações na temperatura? Deparamo-nos com duas situações: podemos assumir pontualmente fontes de calor ou de frio de acordo com a aproximação às peças. Por exemplo, a zona do motor principal e das caldeiras poderá ter fontes de calor, que poderão ser activadas a partir de um sensor na aproximação do visitante. Podemos especificar que na zona de entrada para as tulhas, a temperatura deverá ser relativamente mais baixa, ainda que dentro dos parâmetros de conforto, e na área de presasagem ligeiramente mais quente. O decreto-lei nº 80/2006\(^{294}\) refere que as condições interiores de referência são uma temperatura do ar de 20ºC para a estação de aquecimento e de 25º C para a estação de arrefecimento. No capítulo de anexos de Conservação o autor Elias Casanova\(^{295}\) considera que a temperatura pode variar entre 20º e os 26º C, desde que se manteria constante. A humidade relativa deve admitir valores entre os 45% e 55%.

- Salientamos outra característica fundamental para sentir e saber este espaço: os sons. Enquanto memória, a sonoridade torna-se um factor que ao representar, exige determinadas concordâncias e hesitações. Será que enquanto espaço de memória, deve ser vivenciado em silêncio? Mas como pode ser sentido, sem sons? Até que ponto a voz do iagareiro, ou de outra pessoa da comunidade (que na maioria dos casos estará presente) não será suficiente? Mais uma vez, como a causa o conforto do visitante, uma vez que também ele é parte integrante no processo da musealização. O espaço não pode viver em silêncio?

- Quanto ao percurso, deverá ele ser completamente livre ou deverá ser direccionado? Ao termos a consciência que nenhum percurso é totalmente livre, assumimos no nosso espaço um percurso longitudinal e sequencial, que nos parece o mais coerente.

- Os expositores, ou equipamento de apoio deverão ser assumidos ou misturados no percurso de forma homogênea? Ao assumir estes elementos misturando-os no


percurso, não nos podemos esquecer que estes não fazem parte da leitura inicial. Esta reflexão é muito importante, na medida em que ao assumi-los como elementos exteriores, corremos o risco de não criar um espaço expográfico contínuo. E isso não é o que se pretende. Definimos assim, expositores e outros elementos físicos necessários para a mensagem da exposição, aplicando materiais específicos da região ou relacionados com a cultura do azeite, mas com um conceito novo. Podemos destacar como principais materiais a aplicar: a pedra, a madeira, a folha-de-flandes, o ferro. Segundo o decreto-lei 163/2006\(^{296}\), a existência de equipamentos de auto-atendimento obedecem a determinadas regras que se impõem para a leitura acessível a pessoas com mobilidade reduzida. Assim: devem estar localizadas junto de percurso acessíveis; deve permitir uma aproximação frontal ou lateral; os comandos e controlos devem estar localizados a uma altura compreendida entre 0.8m e 1.20m e uma distância frontal não superior a 0.3m; As teclas devem estar identificadas com referência táctil. No capítulo de anexos de antropometria, consideramos que os campos de visão ideais quer para crianças, homens, mulheres e pessoas de mobilidade reduzida em pé se situam entre 1.0m e 1.40m.

- Um outro factor a ter em conta são as medidas de segurança, entre as quais estão: o corrimão, que será necessário introduzir a partir do momento que se trabalhe com degraus; as saídas de emergência com todos os equipamentos necessários; a sinalética adequada; os extintores (o número mínimo de extintores é de dois)\(^{297}\); sistema automático de detecção de incêndios, através de sensores, afixação de instruções e plantas de segurança. O corrimão, segundo o decreto-lei 163/2006\(^{298}\) medida verticalmente entre o focinho do degrau e o bordo superior deve estar compreendido entre 0.85 e 0.90m. Também no topo e no último degrau o corrimão deve prolongar-se, 0.3 m para além do último degrau. O decreto-lei 1299/2001\(^{299}\) considera que estes edifícios devem considerar materiais nos tectos ou tectos falsos da classe de reação ao fogo M2 (materiais dificilmente inflamáveis), e os materiais de revestimento das paredes e decoração e isolamento térmico podem ser de classe M3 (moderadamente

\(^{296}\) Vide anexos Legislação e Normas (Decreto-lei no 153/2006 de 8 de Agosto: Acessibilidade de pessoas com mobilidade reduzida), pp. 158.

\(^{297}\) Vide anexos 4 – Questões Técnico-Expográficas: Legislação e Normas (Decreto-lei no 1299/2001 de 21 de Novembro: Aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio com área inferior a 300 m2, p. 164.


\(^{299}\) Vide anexos 4 – Questões Técnico-Expográficas: Legislação e Normas (Decreto-lei no 1299/2001 de 21 de Novembro: Aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio com área inferior a 300 m2, p. 164.
inflamáveis); os materiais de revestimento do pavimento e rodapés podem ser de classe M4 (facilmente inflamáveis)\textsuperscript{300}.

Como relacionar estes elementos com o existente, sem que estes sejam intrusos? A obrigatoriedade muito rígida de elementos como os que acaíamos de referir impõe-nos determinados factores que não podemos contornar, nem esquecer. Assim resta-nos assumir, a existência destes elementos e enquadrá-los no espaço de forma subtil e imperceptível. Será que é possível? Temos de nos consciencializar que a revitalização de um espaço passa por alterações necessárias, adequadas ao conforto da nossa era.

- Os painéis informativos e interpretativos, de acordo com a nossa metodologia educativa devem permitir uma explicação sumária, quer através da escrita, quer através das fotografias elucidativas do processo de extracção do azeite, que será na maioria dos casos complementada com os testemunhos orais. Nenhuma destas informações será fechada num circuito perfeito, pelo contrário, pretende-se várias verdades, várias histórias, vários conhecimentos, vários sentimentos. Ao valorizarmos os sentimentos, todo o grafismo dos painéis deverá assumir uma linguagem orgânica que poderá simbolizar a ênseza do trabalho manual Humano. Quanto às cores, podemos assumir a cor do azeite daquela região e a cor acastanhada de algumas peças, como por exemplo: estrados, seiras, escadotes.

Ao contrário das exposições clean e open space que descrevemos no capítulo 1 da segunda parte “Traços gerais sobre a história do espaço expositivo”, este espaço define-se exactamente pelo contrário. Enquanto espaço informal e acima de tudo de uso intenso, destaca-se pela vivência dos objectos em conjunto com o espaço e com as pessoas quer estas sejam da comunidade ou não.

Ao assumirmos uma metodologia justificaremos sempre o seu conteúdo e a sua aplicação. Parece-nos coerente assumir uma tipologia pouco marcante que se insira no existente sem o chocar, mas com elementos contemporâneos. O edifício principal, marcado pela complexidade de formas e máquinas, vive só por si, e todos os complementos didácticos e informativos, terão de partir dessa fonte. Para além disso toda a comunidade conhece o edifício agregado a estas condicões e provavelmente já não o reconheceria se este fosse

\textsuperscript{300} Vide anexos 4 – Questões Técnico-Expográficas: Legislação e Normas (Decreto-lei n° 426/29 de 6 de Dezembro: Medidas cautelares se segurança contra riscos de incêndio em Centros Urbanos Antigos. pp.168. Estão expressas todas as classes e comportamentos dos materiais: Classe M0 – Materiais não combustíveis; Classe M1 – Materiais não inflamáveis; Classe M2 – Materiais dificilmente inflamáveis; Classe M3 – Materiais moderadamente inflamáveis; Classe M4 – Materiais facilmente inflamáveis.
alterado ou revitalizado de forma mais marcante. Ainda assim tentaremos a partir de inspiração em conceitos ou em materiais do edifício existente, diferenciar o que é novo e o que faz parte do original.

Os outros dois edifícios permitem uma maior abertura, em primeiro lugar porque um deles está completamente destruído e o outro sofreu já uma recuperação sob moldes mais modernos, para além disso estão ambos vazios e amplos. A participação da comunidade será sempre uma mais valia, na procura de conceitos e influências. Não nos atreveríamos a inventar propostas e imaginar como teria sido, um pouco à semelhança da teoria de Violet-le Duc\footnote{Violet-le-Duc - Françoise Choay. (1999: 104-115) considera que o século XIX se caracterizou pela sensibilização no campo da conservação e do restauro, que criou critérios de actuação em dois conceitos românticos opostos: a filosofia de Viollet-le Duc defende que o restauro é devolver ao edifício o estado ideal. Esta linha racionalista de pensamento impõe reconstruções baseadas em analogias e tipologias com outras obras do mesmo período. Este conceito baseava-se na unidade formal e após uma análise exaustiva das formas, propunha a reconstrução ideal. E a filosofia romântica de John Ruskin, defende que a obra está viva e como tal deve envelhecer e morrer. Esta teoria de restauro, pretende recrivar o passado livre de academismos e processos criativos, criticando o modelo sem expressão de autenticidade. Estes conceitos determinam o contexto da época e definem as linhas de pensamento sobre as questões da preservação dos monumentos históricos.} (1814-1879), no século XIX.

– Objectivos

-Salientar a componente educativa; a partir de vídeos, pânéis, experiências e vivências, com vistas a valorizar a importância de dar a conhecer outras histórias e outras verdades.

-Conceber uma linguagem comum que seja sensível quer à comunidade quer ao visitante.

-Explorar a criatividade expositiva, a partir do contacto com a comunidade e todos os seus ensinamentos.

-Criar sensações.

- Interpretar o espaço e toda a sua envolvente.
Memória descritiva e justificativa

O espaço a intervir terá componentes com diferentes características. Referimo-nos a questões técnicas de teor mais “frio” que sustentam a firmação de alguns elementos: quer da arquitectura e dos seus componentes (asnas, telhado, alvenaria, portas e janelas); quer da maquinaria e das peças. Ambos necessitam de uma intervenção de modo a consolidar os seus pontos mais problemáticos. Outra das características alberga o componente mais “quente” que lida com as emoções, que também ocupa um papel importante no nosso trabalho e acima de tudo acentua o envolvimento com a comunidade. A dificuldade em equilibrar estes dois sintomas, tornou-se numa batalha interna e constante, que na nossa opinião enriqueceu esta proposta expositiva. No decorrer da descrição vamos dando a entender essa mesma dualidade.

Tal como já referimos anteriormente foram retiradas determinadas peças, pois não serviam de todo o nosso objectivo de conjunto e desvirtuavam o espaço. Estas peças não pertenciam sequer ao processo de extração do azeite, nem ao lagar, como tal, foram retiradas. A área parece agora com uma nova imagem, mais limpa, onde as peças “agarram” a arquitectura. Na nossa opinião o espaço agora “respira” e facilita a leitura do visitante. Não nos esquecemos que muitas das pessoas da comunidade não vivenciaram o lagar em funcionamento, conhecendo-o apenas através dos testemunhos de outros. Testemunhos esses que contribuirão para valorizar as emoções na exposição.

Temos no entanto a consciência que o lagar, ou qualquer espaço que é realmente vivido, nunca está “arrumado” nem com todas as peças no sitio. Assim sendo, assumimos esta posição e justificámo-la. Será visível no espaço expositivo este sintema.

O edifício contíguo ao lagar, também ele de espaço amplo e de grandes dimensões, que lhe servia de apoio, será trabalhado para uma exposição temporária, que não nos cabe desenvolver neste trabalho, daremos apenas intenções e algumas informações de carácter mais técnico. Em termos planimétrico, este espaço servirá de apoio ao edifício principal, na medida em “toubámos” alguma área para a zona técnica (núcleo de ar condicionado, central de electricidade, arrumos) e sala de serviços educativos, que consideramos essencial num espaço com estas condições sociais.

O edifício de apoio, de menores dimensões, funcionará como espaço de acolhimento. Optámos por criar neste espaço estruturas mais funcionais em termos de arquitectura de
museu, respondendo às necessidades que tudo isto acarreta. Assim definimos as instalações sanitárias numa estrutura nova, que obedece a todas as normas exigidas para o conforto do visitante, referimo-nos a: dimensões, materiais, equipamento, iluminação e climatização. A zona de recepção permite uma solução mais criativa e orgânica de acordo com a temática.

Este espaço originalmente tinha duas entradas, que mantivemos. Aproveitámos essa situação criando um corredor interno de acesso directo às instalações sanitárias e acolhimento/loja /espaço de leitura.

A circulação:

O edifício do lar mantém praticamente o percurso original dos lagareiros. A estrutura longitudinal do edifício arquitectónico cujo eixo central marca implicitamente o circuito, foi mantida. Este circuito pode ou não ser seguido pelo visitante, uma vez que não há qualquer obrigatoriedade neste sentido.

Na primeira sala o circuito divide-se em duas fases, permitindo ao visitante observar ou não com mais atenção o espaço em questão. O corredor é obrigatório. A sala de moagem e prensagem volta a ter a mesma configuração,isto é, o visitante pode optar se quer observar em mais pormenor esta sala. Volta a ter um corredor. E na última sala pode novamente optar se quer ou não observá-la em mais pormenor. Deparamo-nos assim com uma mistura de circulações, e de espaços amplos e estreitos que pode de alguma forma estimular a exposição e o visitante. Desenvolvemos ainda um percurso mais simples e mais directo, essencialmente para pessoas com mobilidade reduzida, mas será sempre uma alternativa ao percurso inicial.
A circulação na zona de apoio tem dois tipos de percurso, visivelmente assumidos. A circulação na zona das instalações sanitárias e a circulação na zona de acolhimento. Ambos os percursos são muito claros e directos, para evitar que o visitante se perca, num local que não tem a ver directamente com lugar e com a sua composição.

Na zona de acolhimento, o espaço não é totalmente livre embora aparentemente o pareça. O "jogo orgânico" do pavimento é uma solução que implicitamente empurrará o nosso visitante para o balcão de atendimento. Esta pequena brincadeira é uma tentativa de materializar a organicidade do fio de azeite e do seu movimento, enquanto primeira abordagem à exposição.

As duas portas de entrada que servem este espaço definem claramente dois percursos que acabam por se unir e se fundir no espaço de acolhimento.
A circulação no espaço de exposições temporárias é livre, pois optamos por relacionar este espaço com os lagares de hoje, amplos e pouco definidos em termos de estrutura. A apontar neste espaço as duas zonas laterais com uma porta de entrada “invisível”, de forma a não estragar a limpeza deste espaço nem a sua enorme escala. Assim definimos apenas dois percursos, a partir da entrada principal: um que vai para a área técnica e outro que serve a zona de serviços educativos.

Descrição do espaço expositivo:

A exposição terá uma proposta que passaremos a descrever, para o edifício principal do lagar. Na descrição dividimos o espaço em quatro zonas (zona de tulhas, zona de escritório e dormitório, Zona de moagem e prensagem e zona de armazenamento).
O lar da zona de acolhimento ou recepção é um espaço de características amplas, que funciona como o primeiro contacto com a exposição e com a temática da extração do azeite. Assim e para que se mantenha a originalidade do espaço, este permanecerá muito simples. A destacar na parede (alçado A) uma pequena instalação que retrata, a partir dos elementos que existiam no lugar o processo de apanhia manual da azeitona. Esta pequena instalação ainda com um conceito implícito, mostra-nos movimento, profundidade, vivência e memória. Destacamos ainda um sensor de movimento existente na asna, onde podemos ouvir cantigas, conversas, o baque dos ripos na oliveira, risos. Esta forma é possível ao visitante entender o que observa com mais facilidade. Esta "instalação" é acompanhada por um pequeno expositor, que se refere aos nomes das peças e às suas funções. Acrescentamos ainda, no mesmo expositor, imagens de apanhia da azeitona mais moderna. (Descreveremos este expositor em mais pormenor no capítulo 2.1.1.3).

O carrinho de transporte que se encontra neste espaço, deve ser tido em conta, em termos de protecção, uma vez que estando ao mesmo nível do pavimento está demasiado acessível, e susceptível a degradação. Criamos um pequeno plinto com uma altura relativamente baixa, de forma a destacá-lo e simultaneamente mantê-lo inserido no contexto. Este plinto terá uma altura de 8 cm e será ligeiramente mais pequeno do que a base da peça, para que não seja perceptível.

O espaço seguinte (quarto e escritório do lagareiro) não terá muitas alterações, em relação ao original.

A zona da moagem e prensagem, por ser a mais complexa, merece mais atenção. O espaço expositivo não terá grandes alterações. A destacar em cada uma das peças um expositor com o nome e a função, que analisaremos em mais pormenor no capítulo 2.1.1.3 a exposição descrição técnica. Assumimos, como medida importante na exposição e como forma de homogeneizar todo o espaço, o facto de termos retirado a pequena e debilitada estrutura de madeira que envolvia o motor. Desta forma esta peça estará mais visível e acessível ao visitante.

De salientar as alterações de teor mais técnico, como uma das escadas existentes neste espaço. Estas escadas permitem o acesso à zona seguinte, mas não reúnem de todo as características de conforto para o visitante. Tem uma largura demasiado pequena e degraus muito altos. Assim e tendo em conta que a virtuosidade e a memória do lugar, mantivemos a largura (70
cm). Quanto à altura, para estar em conformidade com as normas de conforto, criamos seis degraus (16 cm de espelho (altura) e 25 cm de cobertura (largura). Estes degraus são feitos num material diferente (ferro quinado, apafusado), colocados por cima dos originais.

A salientar ainda neste espaço, a tubagem de água que parte da bateria e termina nas prensas. Esta tubagem é visível através de um vidro temperado no pavimento, de forma a entender com mais facilidade este processo.
Este alçado reflete a postura da exposição com as máquinas preparadas para a primeira prensagem e segunda prensagem. Desta forma é mais fácil para o visitante visualizar o processo.

O espaço de armazenamento tem particularidades, às quais podemos “brincar” um pouco. A enorme quantidade de talhas de azeite de diferentes dimensões é notória. Pensámos em criar uma “instalação” onde as talhas se apresentassem de diferentes formas, isto é, sabemos pela nossa pesquisa, que as talhas quando não estão a uso, são lavadas e são viradas ao contrário para a secagem (com o estrado); quando estão com azeite ficam na sua posição normal. Jogando com essa informação definimos um espaço ritmado simulando o movimento e a azáfama diária dos lagares de azeite.

A destacar neste espaço o corrimão, em ferro tendo a mesma configuração do estrado em madeira. Dada a obrigatoriedade da inserção do corrimão no nosso espaço, como uma das medidas de segurança, criámos um elemento que embora novo, mas com muitas semelhanças a um outro muito comum nos lagares e facilmente identificável por qualquer lagareiro ou outra pessoa da comunidade. A aplicação de ferro destina-se a não criar incongruências nem qualquer instabilidade com os materiais já existentes. Considerámos que este material pela sua resistência e flexibilidade plástica traria benefícios à exposição.
O espaço de apoio permite um trabalho mais criativo, na medida em que podemos tirar partido de tudo o que tenha a ver com esta temática e aplicar, nesta área. Para além de funcionar como primeiro contacto deve ser acima de tudo um espaço informal. Assim definimos duas zonas, uma vez que o espaço tem duas entradas: uma dá acesso directo às instalações sanitárias; o outro entra directamente no espaço de acolhimento.

O espaço de acolhimento permitiu brincar com a plasticidade e escala do fio de azeite e definiu um percurso que já havíamos referido anteriormente. Este circuito nasce no exterior, tal como o início do processo de extração (apanha da azeitona) e entra no espaço interior. O nosso fio de azeite transforma-se já no interior num balcão de atendimento, que dará todo o apoio necessário. Fazendo um paralelo entre o espaço do lar, onde já havíamos definido um circuito muito semelhante (tubagem que parte da bateria e vai até as prensas), o espaço de acolhimento embora com intenções mais simbólicas, permite um contacto gradual com os materiais, as cores, a escala.

Neste espaço ainda existem outros elementos que com uma nova abordagem ou função conservam parte da sua imagem, permitindo um fácil raciocínio e analogias.
A destacar, numa das paredes, uma tentativa de envolver não só a comunidade que trabalha directamente com o azeite, mas todos os outros. Pedimos a algumas pessoas da comunidade, e alguns lagareiros que nos ajudaram nesta dissertação, que nos escrevessem “Lugar de Tinalhas” e o nome de cada um, num papel, que seria posteriormente reproduzido para a parede. Esta forma de trabalhar permitiu, para além do envolvimento de todos, proximidade e maior confiança. Esta reciprocidade e troca de experiências ficariam, simbolicamente registadas numa parede nova, num espaço novo. Desta forma tentámos humanizar e dar essência, a este espaço, para que não fique desconectado e sem memórias. Para além disso este processo terá continuidade, à medida que aconteçam novos eventos, novas exposições, novos testemunhos. Estes ficarão registados numa parede, enquanto testemunho do presente e de todas as iniciativas deste espaço museológico.

A junção de dois factores: o vidro por ser um material transparente e o aconselhado para armazenar o azeite e a própria cor do azeite, por ter várias tonalidades, de acordo com a qualidade da azeita, torna-se um elemento a explorar. Não só pelo seu factor plástico e estético, mas enquanto linguagem acessível a todos. Tal como já havíamos abordado anteriormente, muitos dos visitantes não conhecem o método e processo de extração, por isso criámos uma espécie de expositores onde apresentamos o azeite enquanto produto final. Dando
a conhecer as cinco regiões demarcadas do azeite em Portugal\textsuperscript{302} e consequentemente as suas cores mais características.

De forma a diferenciar o espaço do lugar e o espaço de apoio, o pavimento do primeiro manter-se-á em cimento, que será envernizado e no espaço de acolhimento será com pedra da região, definindo duas lições diferentes. O espaço de exposições temporárias terá a mesma definição do lugar de apoio.

Resta-nos esclarecer que esta proposta destina-se apenas ao espaço do lugar e ao espaço de apoio, não contemplando o espaço para as exposições temporárias, nem a zona exterior. Preparamos o espaço de exposições temporárias de uma forma generalista para poder receber diversos tipos de exposição, mas não nos cabe neste trabalho analisá-lo em pormenor.

2.1.1.3 A exposição – Descrição técnica

A nossa proposta pretende, a partir de elementos físicos, obedecer a questões mais técnicas. Desta forma teremos uma visão mais realista da proposta. Factores como: a iluminação; a

\textsuperscript{302} Viu: capítulo 2.1 – A Oliveira e a sua história, p. 80.
climatização; e a segurança, obrigam-nos a reflectir de forma interventiva sobre a importância da revitalização do lugar. Não nos podemos esquecer que todos estes elementos, por vezes de forma indirecta, comunicam e, conjuntamente transmitem uma mensagem.

Factores como: a sinalética; e os exposítores, apoiam directamente o visitante durante o percurso expositivo. Embora possam aparentemente destacar-se mais, estão sempre dependentes uns dos outros.

Haverão muitos outros, tais como: os textos; as cores; as texturas; pictogramas; conservação, que numa análise ainda mais profunda deveriam ser abordados. Ainda assim retratámos e fundamentámos aqueles que considerámos mais importantes, deixando influências e marcas que não podem ser confeccionadas, nem esquecidas.

Há uma presença equilibrada de sensações e apelo às memórias: quer às do presente, através da introdução de fotografias, vídeos actuais e testemunhos, com as histórias do presente; quer às do passado, que vivem a partir das peças e do espaço e mais uma vez dos testemunhos, dos descendentes.

- Infraestruturas

Iluminação

A iluminação no espaço do lugar foi uma das decisões mais difíceis de tomar, uma vez que é um dos factores que tem directamente a ver com as sensações e com as memórias da comunidade.

Para este espaço não podemos ignorar as fontes de iluminação natural, uma vez que existe praticamente uma janela em cada espaço. A fachada principal está virada para Nordeste, não tendo por isso uma luz muito forte, neste sentido será necessário um equilíbrio com a iluminação artificial, longe da cenografia ou do espectáculo, a iluminação será sóbria e aparentemente neutra.

1 e 2) Sistemas de apoio para iluminação horizontal “Cablo”.

204
Projectores de lâmpadas de Halogéneo “Elite” (QR-CB 51), máximo 50 W. Projectores com diferentes intensidades de luz.

3) Lâmpada de halogéneo “Mondial F1”, (QT-DE 12) acabamentos em alumínio. Máximo 150W.

Na realidade sempre foi a nossa intenção criar zonas de menor e outras de maior luminosidade, mas sem cair em exageros. A iluminação geral é indirecta, com projectores que apontam para o tecto (3), mostrando simultaneamente a plasticidade da madeira e os
contrastes de luz/sombra. Outro tipo de iluminação será, directa com focos rotativos (1 e 2) e
amovíveis, a partir de uma estrutura suspensa, de cabos transparentes. Os projectores
destacam pontos ou elementos mais marcantes, na exposição (peças, expositores, painéis).
Esta estrutura, terá focos de diferentes intensidades, consoante as peças a destacar. A referir
que esta estrutura suspensa acompanha os três eixos longitudinais do espaço.

Todos os sintomas de existência de electricidade, não foram retiradas, embora tenham sido
reorganizados, pois consideramos fundamental o visitante poder observar esta confusão de
fios. Todas as tubagens para electricidade colocada para o nosso trabalho serão escondidas
nas paredes.

No edifício de apoio deixáremos o espaço de serviço com focos de luz directa e nítida, com
um ângulo bastante aberto (4), permitindo uma iluminação homogénea, que simultaneamente
indica o percurso. Para esta zona criámos um tecto falso, para maior conforto. Na zona de
acolhimento, o tecto tem a altura original, e por isso utilizámos as mesmas estruturas
suspensas do espaço do lagar (1,2,3).

Neste espaço devemos referir ainda um outro tipo de iluminação indirecta (5) que salienta
algumas das garrafas de vidro (consoante as cores) que ocupam a estante.

A referir ainda que o quadro geral deve estar localizado na área técnica.

4) Projector com lâmpadas fluorescentes compacta (TC-D). Máximo 18 W, com uma abertura
de 60º.
5) Estrutura e lâmpada fluorescente tubular, com 40 cm de comprimento.

Para além da iluminação expositiva, devemos ter em conta a iluminação de segurança onde o edifício deverá estar dotado de uma instalação de iluminação que entre em funcionamento sempre que o sistema de iluminação normal deixe de funcionar303.

Climatização

Este elemento denuncia claramente as sensações que podem ter lugar neste espaço. Tal como já referenciamos anteriormente, a importância do frio e do calor são essenciais. Assim definimos uma planta de estudo, onde classificamos as diferentes temperaturas, nas diferentes zonas. Serão necessários sempre dois núcleos, um que define uma temperatura de conforto, ainda que com níveis mínimos. E um outro que define temperaturas mais altas, situado perto das fontes de calor.

O núcleo central estará situado nas áreas técnicas. As condutas podem e devem ser assumidas no espaço expositivo. Uma vez que se trata de um espaço pré-industrial, consideramos que

303 Vide Anexos 4 – Questões Técnico-Expográficas: Legislação e Normas. Resolução do conselho de Ministros de 31/89 de 15 de Setembro: Medidas cautelares mínimas contra riscos de incêndio a aplicar aos locais e seus acessos integrados em edifícios onde estejam instalados serviços públicos da administração central, regional e local, instituições de interesse público e entidades tuteladas pelo Estado. p. 265.
aguenta perfeitamente, estes elementos. Estas zonas de calor devem ser accionadas através de sensores, quando o visitante se aproxima de cada uma destas áreas. Por motivos de conservação e de equilíbrio da temperatura interior estes dispositivos só funcionarão quando o visitante se aproximar³⁰⁴.

No espaço de apoio, todas as zonas terão a mesma temperatura, uma vez que não há nada a destacar ou assinalar.

Segurança

A segurança exige determinadas regras, que não é possível esquecer. Della depende o conforto do visitante, a proteção das peças e do próprio espaço do museu. Já referimos anteriormente algumas deias (corrimão e degraus, que incluímos na nossa proposta). Referimos agora as portas de emergência, luzes de emergência, extintores³⁰⁵, luzes de presença, sistemas automáticos de detecção, alarme e alerta para incêndios³⁰⁶, câmaras de vigilância (que abarquem todo o espaço do museu, embora escondidas, ou disfarçadas), proteção de portas e janelas e garantir o apoio pontual de empresas de segurança.

³⁰⁴ Quanto à definições de temperatura, não podemos supor nem definir situações concretas, nem temperaturas de conforto para este espaço, uma vez que será necessária uma avaliação e discussão com equipas técnicas especializadas neste tipo de situações.
³⁰⁵ Esta legislação refere que os extintores devem estar localizados em todos os corredores ou locais de passagem devidamente assinalados. Devendo ser consultado o Corpo de Bombeiros para a sua localização e tipo de equipamento. Vide Anexos 4 – Questões Técnicas-Expográficas: Legislação e normas. Resolução do Conselho de Ministros nº 31/89: Medidas cautelares mínimas contra riscos de incêndio a aplicar às locais e seus acessos integrados em edifícios onde estejam instalados serviços públicos da administração central, regional e local, instituições de interesse público e entidades tuteladas pelo Estado. p. 206.
³⁰⁶ Vide Anexos 4 – Questões Técnicas-Expográficas: Legislação e normas. Portaria nº 1299/2001; aprova as medidas contra incêndio em estabelecimentos comerciais e prestação de serviços com área inferior a 300m². p. 164.
Segundo o Decreto-lei n° 426/89\(^{307}\) enquanto medida de redução do risco considera que as instalações eléctricas estabelecidas no edifício devem satisfazer o regulamento de segurança, a fim de evitar descargas e curto-circuitos.

Nesta análise apenas referiremos a localização da saída de emergência. Todas as outras questões de teor mais técnico, que não nos cabe analisar nesta fase da proposta, deixaremos assim espaço para que técnicos especializados emitem pareceres sobre estas questões.

Tal como já analisámos, o espaço é composto apenas por uma entrada principal que serve de entrada e saída. Dadas as características do edifício definimos duas aberturas no seu interior: A primeira, refere-se à passagem do espaço de moagem e prensagem para o espaço de armazenamento, que por ser demasiado estreita e por se fazer unicamente através de escadas, considerámos importante abrir um outro vão, para que ninguém fique privado de visitar toda a exposição. Embora esta abertura possa modificar o aspecto e o percurso da exposição, assumimos este elemento como um factor que determina o equilíbrio entre o existente e a intervenção. O vão será apresentado enquanto elemento novo, mas com características do espaço. Reflectindo neste caso as mesmas dimensões, de uma outra abertura situada no mesmo pano de parede.

A segunda refere-se à saída de emergência, que se situa no espaço de armazenamento, por duas razões: por ser a última sala e por estar estar mais livre. Uma vez que esta parede não dá directamente para a rua, mas para a zona técnica, optámos por criar um pequeno âtrio e definir uma outra porta corta-fogo. Segundo a Portaria n° 1299/2001\(^{308}\) acresce que as portas que dão

para “caminhos de evacuação ou espaço livre devem abrir no sentido da evacuação, não sendo admissíveis portas de correr ou giratórias.”

O Decreto-lei 163/2006\textsuperscript{309} refere que os puxadores, trincos ou quaisquer outros meios de operação das portas devem oferecer uma resistência mínima e ter uma forma fácil para permitir o seu manuseamento. A força necessária não deverá ser superior a 22N. Esta medida não se aplica no caso de portas corta-fogo. Uma das medidas de segurança que o mesmo decreto lei\textsuperscript{310} descreve prende-se em o equipamento de alarme para as instalações sanitárias acessíveis e deve obedecer a um determinado número de requisitos: deve estar ligado a um sistema de alerta para o exterior; deve disparar um alerta luminoso e sonoro; os terminais devem estar equipados com auto-iluminação de forma a serem vistos no escuro; os terminais de sistemas de avisos devem ser boiões para carregar ou puxar; estes terminais devem estar a uma altura entre os 0.40 e 0.60m.

Instalações sanitárias

As instalações sanitárias prevêem todas as normas de conforto e dividem-se em duas zonas: a zona de átrio comum e a zona de sanitários (mulheres, homens, deficientes). A entrada é comum e no interior dividem-se em três núcleos. As instalações sanitárias dos deficientes têm as dimensões de 2.20mx2.20m. As instalações dos homens e das mulheres têm dimensões de 0.80mx1.50m (cada). O seu interior será forrado a pedra de granito de forma a utilizar os mesmos materiais. O pavimento terá as mesmas características do resto do edifício, terá apenas uma estereotipia diferente.

As instalações sanitárias para pessoas de mobilidade reduzida\textsuperscript{311} dependem de inúmeros factores, entre os quais, as sanitas, que devem satisfazer as seguintes condições: a altura deve ser de 0.45m, admitindo-se uma tolerância de 0.01m; devem existir barras de apoio lateral rebaixáveis na vertical, ou fixo. Os espelhos: se forem fixos na posição vertical, devem estar colocados com a base inferior da superfície reflectora a uma altura não superior a 1m; se tiverem inclinação regulável, devem estar colocadas a uma altura não superior a 1.1m. os lavatórios devem permitir uma zona livre de aproximação com uma altura não inferior a 0.7m e uma profundidade frontal não inferior a 0.5m.


\textsuperscript{310} Idem ibidem. 157.

\textsuperscript{311} Idem ibidem. p. 157.
Uma vez que o edifício era amplo e de pé direito muito alto, decidimos criar nesta zona um tecto falso cuja altura é de 3m. Consideramos que não seria confortável manter a altura total do edifício nesta zona.

- **Linguagem de apoio**

**Sinalética**

Todo o processo criativo depende dos factos, das histórias, dos momentos e acima de tudo das sensações. A definição de um logotipo e de símbolos que tenham directamente a ver o objecto em estudo facilita o reconhecimento dos visitantes e da comunidade para aquele lugar específico.

No interior do larag identificámos inúmeros elementos que trabalhados poderiam identificar imediatamente o “Lagar de Tinalhas”. Através de algumas conversas, concluímos que seriam as seiras, que iriam identificar o larag, pelo simples facto da sua “força”, em termos de escala e quantidade. A sua escala humana faz com que se crie mais facilmente empatias, e por ser tão comum em todos os lugares torna-o num elemento a destacar.
O letraing que designa a palavra “azeite” deveria ser orgânico, representando movimento e assimetria. Tal como outros factores já referidos ao longo deste trabalho, valorizamos a cor do azeite por ser particularmente específica e facilmente associada ao produto final.

Para além da sinalética obrigatória de segurança (saídas de emergência, planta de segurança, luzes de emergência) consideramos que o edifício deverá estar totalmente equipado e deve permitir no seu espaço a inclusão destes elementos. Uma vez que este tipo de sinalética obedece a características muito próprias e não é susceptível de ser alterado, uma vez que poderia causar desconforto no visitante por não as reconhecer imediatamente.

Mas é possível trabalhar e tratar a sinalética destinada para fins de orientação. Este tipo de imagem deverá ter uma relação de cores e formas muito próprias, de acordo com a imagem de logótipo apresentada acima. Esta será a imagem que se deverá sempre associar a este museu.
Os expositores são peças fundamentais de apoio ao visitante, na medida em que facilitam o processo de compreensão. A sua localização depende da localização da peça, na medida em que deve estar perto, mas não em exagero. O objectivo é que a uma determinada distância confortável à visão, o observador possa simultaneamente consultar o expositor explicativo e observar a peça.

A nossa proposta visa 17 expositores de pequenas dimensões em ferro, com características orgânicas muito semelhantes ao fio do azeite. Cada um deles terá um pequeno computador onde através do toque se possa saber informações mais pormenorizadas sobre o lugar e as peças. A sua localização é visível na planta. Assim passaremos a descrevê-los pormenorizadamente.
1 - O primeiro expositor pretende dar a conhecer uma visão generalista da exposição. Consideramos que a apresentação da planta geral, facilitará a compreensão do espaço. Esta planta à semelhança do que já referenciamos anteriormente terá através de uma numeração sequencial com os nomes das máquinas e um percurso sugestionado, através dos expositores, tendo em conta o processo de extracção do azeite.

2 - O segundo expositor desmistifica a pequena "instalação" da parede (A), onde apresenta os nomes das peças e as suas funções. Para além disso e tal como já referimos anteriormente é importante fazer o paralelo entre os métodos utilizados actualmente. Desta forma apresentamos, fotografias de peças mais actuais e vídeos.

**Vara de castanho** — os homens batem na oliveira para as azeitonas caírem. A este processo chama-se varejamento.

**Escada de banzo** — é constituída por dois paus verticais de secção mais ou menos rectangular. Têm encaixado degraus de madeira, com cerca de 60 cm de comprimento, espaçado mais ou menos 30 cm.

**Mantas ou Pauais** — proteção que é posta sob as oliveiras, destinada a recolher os frutos que caem ao serem colhidos. Geralmente é feita de serapihleira e tem dimensões variadas.
3 – O terceiro expositor retrata e esclarece as tulhas (B) e a sua função. Mais uma vez apresentaremos, fotografias e vídeos sobre esta fase.

**Tulhas** - Reservatório ou pia em pedra, no interior do lagar, onde se junta a azeitona antes da moagem.

4 – Este expositor define a função do carrinho de transporte (C), mostrando outros com diferentes formas e materiais.

**Carrinho de transporte** - Esta peça tinha a função de facilitar o transporte das sacas da azeitona para dentro do lagar e asseguravam o transporte das tulhas para a zona da moenda. Neste carrinho eram transportadas cerca de três ou quatro sacas.

5 – O expositor está direccionado para a explicaçao e descrição da zona de descanso (E) do lagareiro, onde justificaremos a sua importância.

6 – A zona de escritório (F) permite que o visitante compreenda a importância da presença constante do lagareiro. Neste espaço referimos a importância da balança, (que infelizmente não existe neste lagar), como medida de controlo e registo da quantidade de azeitona anual que cada lagar produz. Uma vez mais mostramos fotografias e registos mais actuais. Sempre que necessário um lagareiro que se dedique a esta função poderá esclarecer as dúvidas e questões mais pertinentes.

7 – Este expositor revela a importância da lavagem das azeitonas (H) e a sua influência na qualidade do azeite.

**A máquina de lavagem de azeitonas** - Esta peça servia para a obrigatória lavagem e limpeza das azeitonas. Esta limpeza tem influência na qualidade do azeite. As azeitonas eram colocadas na abertura e dentro desta máquina existia água e um sem-fim, que permitia a lavagem e limpeza da azeitona, antes da moagem. De seguida as azeitonas já limpas caíam no reservatório.
8 - Este exposito explica a função do moinho de galgas (G) e mas uma vez remete a imagens acerca do processo de esmagamento da azeitona. Referimos ainda a questão da termobatedeira e do processo mais actual de linhas contínuas de duas e três fases.

Tina - Reservatório em ferro com capacidade para 400/500Kg de azeitonas, triturada pelas galgas.

Galgas - Pedras redondas de grafito e de xisto espesso muito duro, de dimensões variáveis, aproximadamente 25 cm, que estão presas a um eixo.

Termobatedeira - Contentor, envolvido por um reservatório de água quente, vinda da bateria, onde a pasta era constantemente misturada, logo que a pasta estivesse a uma temperatura adequada era pressada.

9 - O motor (I) enquanto principal circuito do lagar deve estar referenciado no exposito. Assina como toda a estrutura suspensa de lona e reldanas. Referimos ainda o reservatório de água que está ligado ao motor através de um tubo, que tem como função aquecer o ambiente.

Motor - O motor está ligado ao circuito interno, através das vigas metálicas suspensas e que trabalham através de bobinas e eixos. O motor é o núcleo central do lagar e permite um movimento em todas as peças. Este motor trabalhou a carvão dando o nome ao lagar.

10 - A bateria (I) enquanto elemento de força e de propulsão para as prensas, ficará registado no exposito. A referir também o percurso das tubagens até às prensas.
**Bateria** — Consiste num reservatório de água, que através da compressão exercida pelo motor, colocava a água a uma pressão tão intensa, que transportada às prensas, permitia espremer a pasta.

11 — As prensas (K) definem um processo muito simples de esmagamento, que no expositor devem ser exemplificadas através de um pequeno vídeo. Uma vez que este processo exige muita mão de obra e muitas peças, destacamos a presença de um lagareiro que explicará todo o processo e acima de tudo responderá a questões dos visitantes.

**Prensas hidráulicas** — Estrutura metálica com quatro ou dois pilares cujo o núcleo central inferior sobre, espreme a pasta que está no interior das seiras (cerca de 65). Neste lugar encontramos dois tipos de prensas: as quatro últimas serviam para espremer a pasta (cerca de 450Kg) que vinha do moinho. A última prensa servia para a segunda prensagem. Após o caldeamento a segunda prensa repetia o processo.

Neste lugar, não existe a **Centrifugadora** — máquina vertical que ao fazer girar o azeite à alta velocidade, permitia a completa separação da água. A separação da água e do azeite é feita através do processo manual, que será explicado a partir de um lagareiro. Actualmente existe uma máquina designada por Decanter que tem essa função.

12— Este expositor clarifica a função da caldeira (L.), e de todo o processo.

**Caldeira** — A água é aquecida na caldeira e serve simultaneamente para aquecer o ambiente e para transmitir calor à pasta, através da caldeação.

13— O moinho de bagaço (M), será explicado no expositor. Este expositor terá as mesmas características dos anteriores.

**Moinho de bagaço** — Este moinho tem as mesmas características do moinho anterior, mas apresenta menores dimensões (tina e galgas).

14— Este expositor terá uma importância acrescida, porque a peça (N) não está completa. Assim só a partir de fotografias, vídeos e testemunhos é possível recriar e redefinir, este processo de extracção.

15— A explicação para a função das talhas (O) e a importância do armazenamento deve ficar registado neste expositor. A assinalar a importância das lavagens das talhas e a sua influência na qualidade do azeite.
16- O reservatório de azeite (Q, D) de grandes dimensões tal como o da primeira sala, apresenta as mesmas características e funções.

17- O último expositor reflecte a importância das peças que servem para aquecer o ambiente (P).

Painéis

Os painéis da exposição visam essencialmente explicar em traços muito simples, a temática e o teor da exposição. Uma vez que os expositores, referidos anteriormente, explicam de forma pormenorizada o processo de extracção. Estes painéis têm outro objectivo, para além de complemento, funcionam como contextualização, quer do lugar em estudo, quer de outros lugares, que estudam a mesma temática mas abordam-na de diferentes maneiras.

Tentámos dar aos painéis características deste lugar, apresentando-o em materiais comuns, para que pudesse ser reconhecido imediatamente pela comunidade. Utilizámos a folha-de-flandres para a base dos painéis. Pensamos que desta forma podermos integrar uma nova informação, um novo elemento, no edifício pré-existente.

A exposição terá um painel central, na entrada, com a história geral do lugar em estudo e dá a conhecer as pessoas que nos ajudaram na proposta.
Considerações finais

O tema “Musealização e Expografia – proposta expositiva de um lagar de azeite em Tinalhas” foi o tema escolhido para desenvolver na nossa dissertação, por agregar uma componente teórica e outra prática que abrangem vários interesses. A primeira enfatiza e desenvolve conceitos museológicos que se prendem com a patrimonialização e musealização de um espaço, a partir de factores muito específicos que se vão destacando através das memórias da comunidade, enquanto que a componente prática valoriza e distingue momentos específicos, perpetuando-os e assumindo-os no mundo físico. A pesquisa e consolidação levada a cabo por estas duas vertentes, que dependem uma da outra para a rentabilização do estudo e são a base da exequibilidade do nosso trabalho.

O lagar de azeite em Tinalhas não é só um espaço arquitectónico, inserido numa localidade, é também um elemento que unifica a comunidade através das suas heranças e identidade. Para além deste factor, destacamos ainda a importância económica que esta aldeia teve durante o início do século XX, enquanto núcleo oleícola, assumindo ainda hoje raízes desses tempos, nomeadamente através da paisagem. Desta forma, tentámos destacar esta actividade enquanto elemento cultural ancestral criando um equilíbrio entre o espaço arquitectónico, as peças e maquinaria e o Homem e tudo o que lhe está inerente.

São inúmeros os factores a ter em conta na musealização de um espaço com estas características, que prevê uma investigação não só ao nível local, mas também nacional, contemplando e registando memórias e percursos históricos impossíveis de ignorar. Este processo prevê a capacitação de conceitos museológicos que denunciam o registo, o reconhecimento, a preservação, a documentação, a construção, a interpretação e a comunicação. Estes conceitos museológicos destacam o contacto directo com a comunidade e com os seus bens culturais, de forma emotiva e didáctica.

Em traços gerais, poderemos assumir que o núcleo museológico do azeite em Tinalhas fortalece cada pessoa da comunidade, interagindo com as suas memórias e heranças culturais. Estamos em crer que a interacção será muito rica para o contexto museológico, pois relaciona todos os elementos intervenientes neste processo (espaço arquitectónico, as peças e maquinaria, os testemunhos orais, a envolvente).
A musealização de um espaço com estas características tem também como objectivo a consciencialização do visitante em geral para a importância do património cultural oleíco, que actualmente vive um paradigma de sobrevivência em muitos pontos do país. A tristeza com que cada lagareiro se refere à sua profissão deve ser também caracterizado tendo em vista a sua dignificação. Esta missão reflectiva regista e define alguns pontos a ter em conta, assumindo-se através de uma corrente educativa.

Através da expografia podemos (re)criar fisicamente estes conceitos e desenvolver uma proposta que define outro tipo de preocupações voltadas para a problemática da salvaguarda e da comunicação. A forma como a interpretação do património cultural é tratado, e o tipo de envolvimento que a comunidade pretende, determinam a profundidade da proposta expositiva. É sem dúvida a partir da recriação do espaço físico que a mensagem chega mais facilmente às pessoas. Se esta mensagem é entendida, então é possível comunicar e transmitir, caso contrário, não haverá quaisquer resultados nem interesses.

A redefinição de um espaço outrora vivido é um tema aliciante mas muito complexo, pois as memórias do passado estão muito assumidas. Ao reabilitarmos esse mesmo espaço que vai servir à comunidade do presente, e não pode de maneira nenhuma ficar demasiado agarrada aos laços com o passado, teremos simultaneamente de criar e inserir instrumentos que a ensinem a projectá-lo enquanto herança no presente e no futuro. Este processo é um acto contínuo de entendimento e o núcleo museológico do lagar de azeite em Tinalhas deverá servir como apoio e complemento para o crescimento cultural da comunidade.

Segundo uma análise mais objectiva podemos concluir síntomas que podem ser úteis para futuros trabalhos que se prendam com situações semelhantes. Apesar da consciência de que cada caso é único, podemos descrever algumas preocupações e conclusões, com que nos deparámos ao longo do trabalho.

A proposta expográfica definida até às últimas consequências é um estudo que não nos cabe aqui analisar pois o nosso trabalho modela e gera o espaço arquitectónico definindo elementos conceptuais muito firmes, embora de liberdade para que outras opiniões e outros testemunhos coexistam, já que não nos esquecemos nunca da reversibilidade e do efemero, associadas à actualidade e ao presente.
Estes conceitos de constante alteração e renovação, estão implicitamente definidos no espaço expositivo, através dos materiais, texturas e cores que embora contemporâneos e associados ao espaço industrial, são trabalhados de forma individual e acima de tudo humanista e que facilmente serão reconhecidas pela comunidade e pelos visitantes.

Na tomada de opções definimos um fio condutor que esteve presente em todas as decisões: a virtuosidade do espaço e a sua relação com a comunidade (essa relação processa-se a partir de emoções). Assim optámos por manter intactas, quase todas as áreas do edifício, valorizando-o enquanto elemente estrutural e modelador, partindo da análise do espaço arquitectónico e das suas peças.

Optámos por colocar sensores de sons apenas no espaço das tulhas, embora ao longo do trabalho nos tenhamos apercebido da importância dos sons da maquinaria. Considerámos que o edifício deveria “respirar” em zonas mais sobrecarregadas de objectos, assumindo vários níveis de interpretação e dar lugar a outro tipo de sensações. Assim, no espaço de moagem e prensagem damos primazia às sensações de calor intenso quando o visitante se aproxima de máquinas que outrora produziam calor.

Quanto à iluminação escassa a que todos os autores se referem, optámos por homogeneizar o espaço de uma maneira geral, adequado às normas mínimas de conforto e apenas intensificar pontos estratégicos (maquinaria, painéis e exposidores). Esta medida pode não causar tanto impacto como quando o lugar funcionava, mas assumimos aqui a nova funcionalidade do espaço enquanto elemento mediador de conhecimento. Valorizámos neste ponto o factor didáctico e não o sensorial.

Além do mais também tivemos de ter em consideração a legislação que conscientemente acaba por assumir um papel fundamental neste estudo, na medida em que coordena as situações actuais de conforto para o visitante num edifício com estas características. Assim, perante esta situação, optámos por abrir um vão que permitisse o acesso de qualquer visitante à totalidade do edifício. Esta opção permite que o espaço seja totalmente visitável. De forma a minimizar a homogeneidade do espaço, caracterizámos este vão com dimensões e materiais semelhantes, ainda que aplicados de forma diferentes por questões que nos remetem para a ética necessária numa intervenção desta natureza. Referimos ainda a criação de outro vão que funciona como saída de emergência porque terá de responder às
normas de segurança e que terá semelhanças com o vão já descrito anteriormente. 
Prendeu-se neste ponto assumir uma atitude intervencionista sem, contudo, relegar 
fundamentos indissociáveis desta no que ao respeito a ter com o objecto se refere.

Considerámos igualmente que a criação de expositores, que se definem como verdadeiros 
elementos didácticos e que proporcionam e complementam o processo de interpretação, 
ão pode ser considerado intruso dentro do espaço expositivo, razão pela qual o material e 
a sua forma são fundamentais. O material aplicado é o ferro pela sua resistência e 
semelhança com os materiais do lagar. E a sua forma é orgânica semelhante ao fio do 
azeite, não sem, mais uma vez, responder às definições exigidas pela antropometria.

Uma das grandes preocupações seria a reconstrução quase integral do espaço de apoio e 
acolhimento, uma vez que era fundamental que este fosse lido enquanto núcleo e conjunto 
e não enquanto espaço individual. Este sintoma condicionou de forma positiva o 
crescimento conceptual deste pequeno espaço. A criação de analogias directas foi parte da 
solução através da aplicação do mesmo tipo de projectores e da semelhança nas cores, no 
tratamento dos vãos, da cobertura, nos materiais. Mas por ser o espaço onde o visitante 
recolhe as suas primeiras impressões, a referência à temática do azeite deveria ser mais 
óbvia quer através da aplicação das cores, quer através da organicidade do azeite e da sua 
plasticidade.

A linguagem e a construção da mensagem expográfica implicam o reconhecimento do 
universo cultural de comunidade, perante a temática do azeite e da oleicultura. Esta 
linguagem caracteriza-se pela abordagem, vivências e definições actuais. A amplitude 
expográfica é tal que permitiu definições e materiais actuais, dentro de um espaço vivido 
que já não pertence ao passado e com o qual não queríamos estar alguma ligação, excepto 
com a que deriva do próprio objecto de estudo.

Resta-nos referir que manifestamos a nossa disponibilidade e interesse para que este 
trabalho, não seja somente um trabalho de estrutura académica e que ultrapasse as 
fronteras da folha de papel. Manifestamente, este trabalho permitiu-nos alargar horizontes 
e sensibilizar-nos para este tipo de questões culturais em particular nas regiões mais rurais. 
As emoções, os momentos partilhados e a proximidade entre a comunidade e a sua herança 
pretendem ficar espelhados no trabalho, em cada centímetro da exposição.
BIBLIOGRAFIA

Definições actuais - MUSEOLOGIA


Outras Fontes:


http://icom.museum/statutes.html#2, consultado no dia 9 de Novembro de 2006.


Primeira Parte - CONTEXTUALIZAÇÃO


Outras fontes:


Segunda Parte - EXPOSIÇÃO E PATRIMÓNIO


Outras Fontes:


http://www.vam.ac.uk/collections/periods_styles/history/war/index.html, Consultada no dia 20 de Outubro de 2006.

http://www.vam.ac.uk/vastatic/microsites/1159_grand_design/intro.php, consultado no dia 26 de Outubro de 2006.


www.historical.org/fr/home_b.htm, consultado no dia 8 de Agosto de 2006.


www.nationalgallery.co.uk/textincludes/NATIONAL%20gallery01.jpg, consultado no dia 6 de Dezembro de 2006.


www.sottolatorre.it/Demian/Copenhagen.htm, consultado no dia 2 de Novembro de 2006.


www.villamedici.it/home.cfm, consultado no dia 10 de Outubro de 2006.

ANEXOS


Outras Fontes:


http://www.van.ac.uk/, consultado no dia 26 de Outubro de 2006.