

Município da Europa com mais moinhos é português

Em Albergaria-a-Velha, na região de Aveiro, existe um total de 356 moinhos. Oito estão devidamente recuperados e dão corpo a uma rota. Em breve, mais dez estarão ao alcance do público

Tradição
Maria José Santana

Sendo um município com fortes tradições no fabrico do pão - a sua regueifa é extremamente conhecida -, Albergaria-a-Velha é um local onde não faltam moinhos, moleiros e paideiros. Segundo um inventário realizado no ano passado, por dois investigadores, este concelho da região de Aveiro conta com um total de 356 moinhos - essencialmente de água. É verdade que nem todos se encontram no melhor estado de conservação, mas essa realidade tem vindo a mudar em virtude da aposta que o município está a fazer na sua recuperação e divulgação, com a criação da Rota dos Moinhos. Para já, há oito moinhos para visitar - devidamente requalificados e sinalizados -, mas em breve esse número irá aumentar, uma vez que estão mais 10 engenhos a ser alvo de obras de recuperação.

Contas feitas, "este será o município da Europa com mais moinhos", atesta Delfim Bismarck, historiador que desenvolveu o inventário, em parceria com Armando Carvalho Ferreira, e que desde Outubro do ano passado - após as eleições autárquicas - passou a assumir o cargo de vereador da Cultura na autarquia local. Perante esta quantidade expressiva de moinhos no seu território, Albergaria-a-Velha em boa hora decidiu assumir a aposta na valorização deste património edificado, na perspectiva de este ser "um produto turístico diferenciador", vinca Delfim Bismarck. A palavra de ordem, agora, é proteger e requalificar o máximo de moinhos que for possível. "O PDM [Plano Director Municipal] tem previsto um parque molinológico, único no país, criando ali uma zona protegida", assevera o vereador da Cultura.

A trabalhar há 100 anos

A Rota de Albergaria-a-Velha é constituída pelos moinhos do Regatinho, da Quinta da Ribeira, de Baixo, do Porto de Riba, da Freirôa, do Chão do Ribeiro, do Ti Miguel e do Maia, que estão espalhados por vários locais do concelho. Entre estes engenhos já devidamente recuperados encontram-se alguns verdadeiros "tesouros", seja pela história que têm para contar - os moinhos do



Os engenhos do passado voltam a trabalhar para a comunidade

Uma marca de farinha gourmet

O programa de revitalização dos primeiros oito moinhos da rota já começou a dar frutos - farinha, melhor dizendo. A autarquia e os moleiros uniram-se e decidiram criar uma marca própria de farinha. Chama-se Alva e irá estar à venda, dentro de pouco tempo, em lojas de produtos gourmet.

"É uma farinha diferente, porque é feita de milho não-transgénico e a moagem é feita através do sistema tradicional", destaca Delfim Bismarck, a propósito das qualidades da Alva. Este novo produto foi apresentado recentemente

ao público, por ocasião da realização do Festival do Pão, que levou milhares de visitantes a Albergaria-a-Velha.

A Alva tem o chefe Hélio Loureiro como "padrinho" oficial e aguarda apenas pela conclusão do processo de certificação para ser posta à venda no mercado nacional. No rótulo, a farinha tradicional de Albergaria-a-Velha exibirá um selo alusivo à Rota dos Moinhos. Com as receitas provenientes que prevêem obter com a sua comercialização, os moleiros terão capital para continuarem a investir nos seus engenhos.

M.J.S.

para evitar que se parta o grão", explica Isabel Fonseca, "moleira" de serviço neste engenho que é actualmente propriedade da APPACDM (Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental) de Albergaria-a-Velha.

Em finais de 2011, a colectividade com sede em Soutelo passou a ser proprietária do moinho por doação de um particular. Depois só precisou de pôr mãos à obra. "Estava tudo degradado, a precisar de obras, e cheio de silvas, mas conseguimos envolver os colaboradores da associação nesta tarefa", relata Isabel Fonseca. As obras foram sendo feitas aos poucos, consoante as disponibilidades, "graças à ajuda de todos", evidencia a dirigente da APPACDM. "As pessoas aqui do lugar sempre estiveram muito ligadas aos moinhos. Quase todas as famílias tinham de recorrer a eles para moer o milho", desvenda Isabel Fonseca, para explicar esta "onda de solidariedade" em torno do Moinho do Porto de Riba.

Uso comunitário

Segundo reza a história, muitos dos moinhos eram de diversos proprietários e eram utilizados de acordo com um horário previamente acordado entre todos os utilizadores. Era o caso da avó de Isabel Fonseca. "Em criança, ia com ela aos moinhos", testemunha esta dirigente associativa que, agora, é também "moleira", ainda que apenas nas horas vagas. "Aprendi alguma coisa com um moleiro para conseguir ter o moinho a funcionar, mas volta e meia tenho de recorrer à ajuda dele", confessa.

A APPACDM não é a única colectividade do concelho a "abraçar" esta causa de defesa dos moinhos de Albergaria-a-Velha. Também o Rancho Folclórico de Ribeira de Fráguas assumiu a tarefa de recuperar o Moinho de Baixo e está já a requalificar um segundo moinho.

Além de terem encetado as obras de restauro dos moinhos, tanto as associações como os proprietários particulares têm, agora, também de responsabilizar-se pela abertura dos engenhos nas tardes de domingo. A cada fim-de-semana, os visitantes têm sempre a garantia de encontrar um moinho de portas abertas (mediante uma escala disponível no Serviço de Turismo da Câmara de Albergaria-a-Velha).

Regatinho, por exemplo, estão a trabalhar há mais de 100 anos sem parar -, seja pela paisagem natural dos locais onde estão edificados. A grande maioria destas estruturas encontra-se implantada ao longo do rio Caima, mas também podemos encontrar vários moinhos ao longo dos rios Fílveda e Jardim, e nas ribeiras de Albergaria-a-Velha, Fontão, Frias, Fial e Mouquim.

Os engenhos foram edificados nos séculos XVIII e XIX, com recurso a materiais de construção locais, e eram usados para a moagem do milho e do trigo, na certeza de que alguns destes moinhos eram também usados para o descasque do arroz produzido na região de Aveiro (Baixo Vouga). No Moinho do Porto de Riba, essa actividade de descasque do arroz ainda se mantém, a par da moagem do milho. "No caso do arroz, a mó tem uma placa de cortiça