

4 - MOINHO DE VENTO DE CARRAZEDA DE ANSIÃES WINDMILL OF CARRAZEDA DE ANSIAES

Não sendo Trás-os-Montes uma terra de moinhos de vento, a existência desta estrutura edíca acaba por constituir uma curiosidade e um motivo de atração. O moinho foi construído no início do séc. XX e terá funcionado durante cerca de uma década, moendo o trigo produzido nos campos circundantes à vila de Carrazeda. Em 2012 foi recuperado, estando integrado num programa de visitas guiadas com carácter pedagógico, cultural e patrimonial.

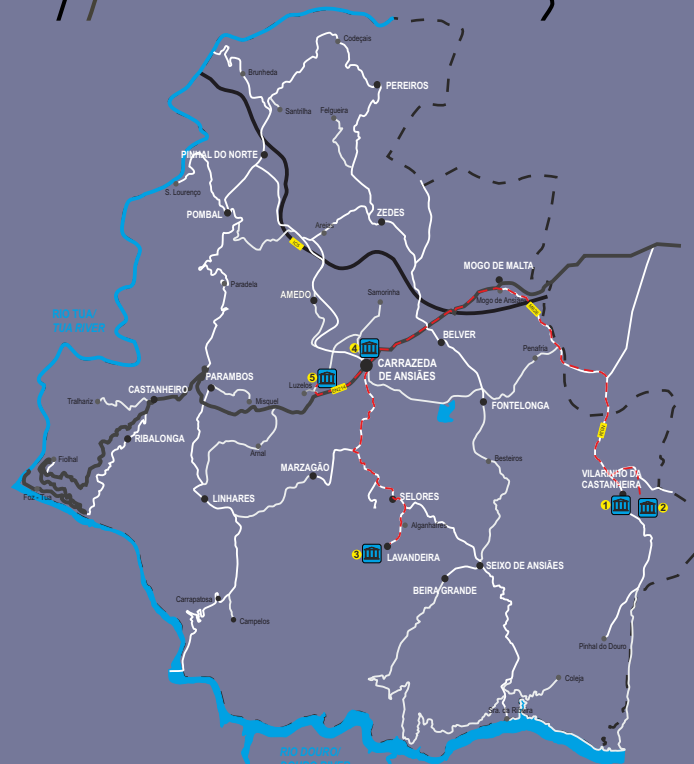
Although Trás-os-Montes is not a land of windmills, this wind structure serves as a curiosity and tourist attraction. The windmill was built in the early 20th century and is thought to have been in use for about a decade, grinding the wheat produced in the fields surrounding the village of Carrazeda. In 2012 it was recovered and now forms part of a programme of guided tours of an educational, cultural and patrimonial nature.



5 - NÚCLEO MUSEOLÓGICO DA TELHA ROFF TILE MUSEUM CENTER

Localizado junto à variante que liga Luzelos a Carrazeda de Ansiães, o Núcleo Museológico da Telha é o resultado da recuperação de uma antiga telheira cujos vestígios estruturais chegaram até aos nossos dias. Aqui é explicado ao visitante todo o processo de produção da telha artesanal, habitualmente designada de meia-a-cana, desde a extração do barro até à sua cozedura e posterior venda e distribuição no território duriense.

Located next to the road that connects Luzelos to Carrazeda de Ansiães, the Roof Tile Museum Center is the result of the recovery of an old shed whose structural ruins have lasted to the present day. Here, the whole process of production of the traditional tiles is explained to the visitor. This process is usually called meia-cana, from the extraction of the clay to its firing and later its com-mercialization and distribution in the Douro territory.



MUSEU DA MEMÓRIA RURAL/MUSEUM OF RURAL MEMORY

- 1 - Vilarinho da Castanheira/Vilarinho da Castanheira
- 2 - Moinhos de Água/Watermills
- 3 - Núcleo Museológico do Azeite/ Olive Oil Museum Center
- 4 - Moinho de Vento/Windmill
- 5 - Núcleo Museológico da Telha/Roof Tile Museum Center

Museu da Memória Rural - Vilarinho da Castanheira
 Museum of Rural Memory - Vilarinho da Castanheira
 Horário de Abertura/ Opening Hours:
 Quarta a Sexta/Wednesday to Friday (12h00 - 18h00)
 Sábados e Domingos/Saturday and Sunday (14h30-18h30)
 Rua de S. Sebastião/5140-281 - Vilarinho da Castanheira
 Telefone: 278 638 081
 email - mmr@cmca.pt / www.museudamemoriarural.com



MUSEU DA MEMÓRIA RURAL
CARRAZEDA DE ANSIÃES



MUSEU DA MEMÓRIA RURAL
MUSEUM OF RURAL MEMORY

CARRAZEDA DE ANSIÃES

I-VILARINHO DA CASTANHEIRA VILARINHO DA CASTANHEIRA

O **Museu da Memória Rural** é uma estrutura cultural do concelho de Carrizada de Ansiães dedicada à preservação e divulgação do património material e imaterial. Trata-se da primeira unidade museológica a trabalhar de forma abrangente temáticas relativas à cultura rural da região duriense e transmontana.

*The **Museum of Rural Memory** is a cultural structure of the municipality of Carrizada de Ansiães, located in Vilarinho da Castanheira, dedicated to the tangible and intangible heritage. It is the first museum to extensively explore the rural culture of the region of Douro and Trás-os-Montes.*



Na sede do museu poderá conhecer todo o ciclo do vinho, começando pela plantação de uma vinha, trabalhos agrícolas efetuados na vinha ao longo do ano, vindima e fabrico do vinho. Aqui estão também representados os ofícios tradicionais como o do ferrador, canasteiro, pescador do rio Douro, padeira, queijeira, pastor, tanoeiro, sapateiro, funileiro, moleiro e corticeiro.

At the main building of the museum you can learn about the entire wine cycle, starting with the planting of the vineyard, the agriculture work involved, the harvest and the wine-making process. Represented here are traditional trades such as farriers, basket-weavers, fishermen of the Douro River, bakers, cheese-makers, shepherds, coopers, shoemakers, tinsmiths, millers and cork producers.



2 - MOINHOS DE ÁGUA DO RIBEIRO DO COITO WATERMILLS OF RIBEIRO DO COITO

Localizados junto à aldeia de Vilarinho da Castanheira os moinhos de rodízio recuperados, do Ribeiro do Coito, estão inseridos num espaço de lazer bucólico e campestre. O visitante pode aproveitar o contato puro com a natureza envolvente enquanto aprecia o engenho empregue na construção destas estruturas oficinais.

Located close to the village of Vilarinho da Castanheira, the recovered castor mills of Ribeiro do Coito are integrated in a leisurely bucolic landscape. Visitors can take advantage of the pure contact with the surrounding nature while enjoying the ingenuity employed in the construction of these structures. The two recovered mills were part of a wider area that housed, in addition to similar constructions, other functional buildings, such as pigeon houses, ovens to bake bread and small living quarters, all of which contribute to the name given to the area: "the village of mills".



3 - NÚCLEO MUSEOLÓGICO DO AZEITE OLIVE OIL MUSEUM CENTER

Localizado na aldeia da Lavandeira, o Núcleo Museológico do Azeite do Museu da Memória Rural mostra ao visitante como era produzido o azeite num lagar tradicional de prensa de parafuso central. Todo o processo relacionado com a produção tradicional do azeite encontra-se aqui retratado ao nível do discurso museológico que se inicia na apanha da azeitona, nas "pulhas" trocadas entre ranchos de jornaleiros, no seu transporte, na sua limpeza antes da entrada no lagar, e nos processos de moagem, de enseiramento, caldeamento, prensagem e finalmente na operação decantação que irá levar a obtenção do fino fio de azeite.

Located in the village of Lavandeira, the Olive Oil Museum Centre of the Rural Memory Museum shows visitors how olive oil was produced using a traditional olive oil press with a central fixing screw. The entire process of traditional olive oil production is depicted here in the museum, starting with the picking of olives, the "pulhas" exchanged between the groups of labourers, the transport, the cleaning of the olives before entering the mill and the grinding, heating and pressing processes and finally the decanting operation that leads to the fine olive oil thread.

