

João José Le Cocq, a Quinta do Prado e Castelo de Vide

pelo

Eng.º Agrónomo Manuel Ferreira Prates Canelas

2008

João José Le Cocq, notável cidadão francês (1798-1879)

Nasceu, viveu e morreu em Portugal e manteve, sempre, a cidadania francesa.

Em 1813, aos 16 anos de idade, entrou na Congregação do Oratório, onde acompanhado e estimulado pelo seu tio Frei Joaquim do Santíssimo Sacramento se revelou estudante aplicado e ansioso de saber, de adquirir novos conhecimentos científicos.

Em 1822, aos 24 anos de idade, foi publicada uma portaria incumbindo-o de «ir a Paris aprender a prática do ensino mútuo, para vir instalar e dirigir no Reino uma escola normal». Durante os dez meses que lá permaneceu, e sempre movido pelo desejo de saber, estudou mecânica e filosofia com os melhores mestres da época, Lussac, Pouillet, Ampère e outros, a quem muito agradou pelas qualidades evidenciadas.

No regresso, propôs ao Governo que lhe entregasse a imprensa das obras públicas, para com ela dar início no País à indústria da litografia.

A escola normal do ensino mútuo foi instalada, a título provisório, na Casa Pia, e Le Cocq, desde logo, nomeado seu director.

A seguir, preparou um plano para o estabelecimento duma oficina régia litográfica, logo aprovada pelo governo, que ordenou a sua instalação e o nomeou para a dirigir.

Constando-lhe que se pretendia fazer um estabelecimento para construção de máquinas de Física, Matemática e Marinha, aplicadas à indústria, requereu a sua nomeação para o dirigir, obrigando-se a ensinar a teoria da mecânica aos alunos.

Como funcionário técnico do Estado, foi chamado a dar pareceres sobre serviços e aquisições de máquinas. Como actividades particulares, ensinou filosofia racional e moral, direito público português, economia política, estatística, comércio, etc, numa inequívoca demonstração das suas capacidades de professor enciclopédico, a que não faltou ministrar um curso de física experimental, com uso de máquinas, e de química, «curso este mais puxado no preço, que atinge a cifra mensal de 3 200 réis por aluno».

Em 1827, o governo da regência da Infanta D. Isabel Maria agraciou-o com o grau de Cavaleiro da Conceição, como reconhecimento pelos muitos úteis serviços prestados ao País.

Filho e neto de franceses, e vivendo no tempo em que as «ideias francesas» vogavam por toda a Europa, não deu as suas simpatias à causa do absolutismo, foi sempre fiel à Rainha e à Carta Constitucional.

Porém, manteve sempre excelentes relações com os governos posteriores ao triunfo do Liberalismo, como já tinha acontecido com os ministros da feição liberal do tempo de D. João VI, nomeadamente o Marquês de Palmela, com quem tratou de diversos serviços públicos, quando ele foi ministro e secretário dos negócios estrangeiros.

Em 1833, foi nomeado para fazer parte da Comissão que devia compor as Tábuas para o ensino da gramática portuguesa e, em 1835, ascendeu ao cargo de Secretário da Sociedade de Instrução Primária.

João José Le Cocq, lavrador inovador e notável no Alentejo Norte

Desligado da direcção da escola normal do ensino mútuo e da régia litografia, que fora incorporada na Academia das Belas Artes, a vida e actividade de João José Le Cocq mudam por completo e de forma inesperada. No período de 15 anos, que se seguiu à sua ida para Paris a fim de aprender a prática do ensino mútuo, não é mencionado qualquer interesse seu pela agricultura ou por conhecimentos do foro agronómico.

Julga-se que «aí por começos de 1837 já as suas vistas de alcance devem ter poisado sobre as terras da então extinta Casa do Infantado, e mais especialmente nas do rico Vale do Prado, em Castelo de Vide»

Então, vende as propriedades que possuía em Sintra e Colares e adquire as terras do Prado, por 5.137\$560 réis, assim como a Coutada do Alcotovo, por 3.497\$600 réis e a Coutada de Niza, por 120\$200 réis.

A sua ideia era prepará-las para as negociar, ganhando com os melhoramentos introduzidos. Para cativar eventuais compradores, esforçou-se por divulgar as ideias que tinha para o melhor aproveitamento daquelas terras, nomeadamente a captação de água para a rega de novas culturas a instalar. Os compradores não apareceram e, em Castelo de Vide, alguns já o criticavam pelas ideias expostas, o que o desgostou e o influenciou a tomar a decisão de ser ele próprio a concretizar o plano de explorações que tinha anunciado para aquelas terras. Aceitou o desafio e, assim, se deu luz ao nascimento da que, poucos anos passados de intensos trabalhos, havia de ser conhecida por Quinta ou Granja do Prado, modelo e famosa.

E com o apoio dos trabalhadores rurais, a quem garantiu salários e prometeu parcelas para cultivarem, imediatamente começaram nas terras do Prado os trabalhos de arroteio, de pesquisa de águas, de plantações e de construções agrícolas e da sua própria habitação, tudo dirigido pelo sábio e inovador proprietário que, dedicando 30 anos de árduos e persistentes esforços à concretização das suas ideias, viria a ser um dos mais notáveis Lavradores de sempre no Alentejo Norte, então, com a «capital agrícola» em Castelo de Vide.

Alfredo Carlos Le Cocq, um dos seus filhos, nascido na Quinta em 1849, na excelente Dissertação para o Acto Final do Curso de Agronomia, apresentado em Dezembro de 1873 e subordinada ao tema «Os afolhamentos no clima quente e seco», escreveu:

«Um exemplo posso apresentar de irrigação no Alto Alentejo, como meu conhecido. A Granja do Prado de Castelo de Vide era há pouco mais de 30 anos um baldio de 220 hectares, onde, quando muito, se poderiam contar 30 hectares desbravados e ocupados por soutos, vinha e horta.

Esta propriedade estende-se na baixa dum vale e nas vertentes fronteiras, das colinas e serra que a formam. O solo é fértil como o pode ser todo o que, como aquele, provenha da promiscuidade e desagregação destas rochas que ali se encontram, granitos, xistos e calcários.

Cobriam a serra: carvalheiros, moitas de azinho e tojal. Hoje não há um hectare de terrenos que não esteja utilizado de alguma forma.

Na parte mais elevada do vale foi aberto um poço artesiano, que durante o estio fornece em média uns 1 200 m³ por dia, tendo já havido anos de dar 2 400 m³ no mesmo tempo e nos meses de Junho e Julho.

O aqueduto que leva esta água a um tanque e deste até às terras tem aproximadamente 900 metros, e o tanque tem uma capacidade de 848 pipas e é destinado a recolher a água que corre de noite, assim como de dia quando se não rega com a do cano, de sorte que se pode regar simultaneamente com a que está vindo directamente do furo artesiano e com a que se acha reservada no tanque.

Além desta nascente há mais dois aproveitamentos também para a rega; estes fornecem, ambos juntos, tanta água como o primeiro; ambos estão canalizados e tem cada um o seu reservatório, sendo um de 200 pipas e outro de 736.

Com estas águas se rega o extenso prado que forma a baixa do vale, grande parte dele acha-se dividido e arrendado em parcelas chamadas sortes de 25 ares cada uma.

Os rendeiros pagam a água necessária para regar cada sorte durante a estação; a 3\$600 réis, o que equivale a 14\$400 por hectare. A que sobeja é vendida àqueles que a querem comprar, pelo preço de 400 réis por sorte e por cada rega, ou seja \$600 reis por ha.

Avalia-se em 8%, peio menos, o juro do capital empregado na pesquisa das águas, aqueduto e reservatórios.

O curso de culturas adoptado nas terras de regadio é o seguinte:

1º ano - Batatas ou melão, com estrume

2º ano - Cevada, depois feijão e milho

3º ano - Feijão e milho temporão

O resto da propriedade que não pode ser regado, nas encostas e parte ainda da baixa, plantou-se de olival, vinha e pinhal. O olival contém 22 000 oliveiras, a vinha produz em média 1000 almudes de bom vinho, e o pinhal compreende aproximadamente 14 000 pinheiros.

Nas terras de olival segue-se o afolhamento trienal seguinte:

1ª folha - milho de sequeiro semeado e estrumado com guano, a rego (250 kg de guano por ha) ou grão de bico sem estrume

2ª folha - trigo estrumado com guano, coberto a arado conjuntamente com a semente.

3ª folha – feno

Estas terras são lavradas pouco fundo com o arado português, ou com o charrueco americano de volta aiveca, para não ofender as raízes das árvores. O guano produz efeito maravilhoso sobre o milho e trigo; a produção de feno tem aumentado consideravelmente depois que se emprega este excelente adubo, e os olivais também se mostram gratos.

O guano logo que chega é misturado com carvão vegetal em pó e conservado em barricas até à ocasião de ser empregue. Esta mistura é feita com o fim de reter no carvão que actua como absorvente, os gases amoniacaes que se poderiam perder.

Nas terras de regadio, cultivadas por conta do proprietário, tem-se feito a cultura do sorgo, em alguns anos, como planta industrial, de beterraba como industrial e forragem de luzerna.

No Prado tem-se visto beterrabas de 0,60/0,70 m de comprimento e de 0,15 a 0,18 m no seu maior diâmetro, as quais por certo não podiam pesar menos de 7 a 8 kg Estas beterrabas são cultivadas com o milho, que é provável que não as deixe desenvolver tanto quanto poderiam se a sua cultura fosse feita à parte. São regadas durante o verão; têm de se transformar em álcool, dando-se a polpa ao gado. Também se têm dado ao gado em verde, deixando de se destilar.

A luzerna, quando em sequeiro, só dá dois a três cortes, quando muito, mas sendo regada, como se faz no Prado, uma vez só depois de cada corte, já se obtém, como ali sucede 6 a 7 cortes.

Conhece-se o bom efeito da irrigação no Prado tanto pelo juro líquido do capital imobilizado nas construções hidráulicas (8%), como pelo empenho com os cultivadores procuram tornar-se rendeiros duma ou mais sortes, pelo desvelo com que os amancam e adubam, e pela regularidade com que pagam as rendas. A irrigação do Prado é pois uma operação vantajosa para o proprietário e não menos para o rendeiro».

Conclusão

Ora se em Castelo de Vide, onde o verão é mais curto e menos quente do que no resto do Alentejo, foi vantajosa a exploração das águas e a sua aplicação na Granja do Prado «é indubitável que em toda a região Meridional será vantajosíssima, quando se possa canalizar rios e estabelecer albufeiras (meios que geralmente fornecerão a água ainda mais barata do que ela sai no Prado) ou façam poços artesianos.»

Recordo que Alfredo Carlos (1849-1921) foi, para mim, o mais notável agrónomo de todos os tempos, no Alentejo. Realizou uma obra grandiosa, por todos reconhecida, como muito importante e meritória ao serviço da Agricultura Nacional nos cargos que desempenhou, e legou-nos numerosos escritos de alto e oportuno interesse e valor agronómico, dispersos por revistas e publicações diversas. É pena, e uma grande perda que este rico Património não esteja compilado e publicado ou acessível aos interessados nos assuntos agrícolas do País.

Pai Le Cocq fez muito, mesmo muito, mas pouco há por ele escrito que esteja publicado. Apenas encontrei na *Revista Universal Lisbonense* de 1849, um artigo seu e sobre o trigo-sarraceno, em que descreve como praticava esta, então, nova cultura lá na Quinta do Prado.

Porém, acerca da famosa e Quinta modelo do Prado, existem escritos publicados, dispersos em jornais e revistas da época, redigidos por quem a visitou ou por quem acompanhou a sua evolução.

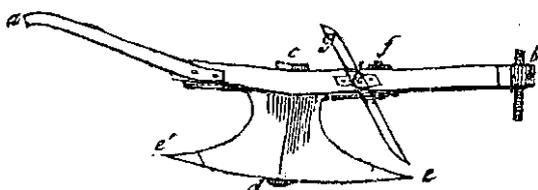
Entre os mais expressivos está o que nos deixou o seu amigo e escritor castelhano D. José Viu, arqueólogo, político e sociólogo, homem de letras que publicou em 1851, um grosso volume, com o título de *Estremadura - sus inscripciones y monumentos* - no qual a Quinta do Prado ganhou as honras de um capítulo inteiro, redigido a partir das notas que tomou quando esteve lá e da correspondência depois trocada com o amigo Le Cocq – ver ANEXO I.

Dois outros ilustres Lavradores do Alentejo Norte acompanharam os trabalhos e actividades na Quinta desde os primeiros tempos e a ela se referem nos seus escritos: José Maria Grande, natural de Portalegre, profundo conhecedor da agricultura do distrito, primeiro director do Instituto Agrícola de Lisboa, inclui, no seu didático Manual de Agricultura, as seguintes referências ao **arado** e ao **trilho**, melhorados por Le Cocq, a confirmar os úteis conhecimentos sobre máquinas.

Arado

«696 - Um dos agricultores práticos mais entendidos do nosso paiz, Sr. Le Cocq, desejando remediar o grande inconveniente de perda de tempo que apresentam os arados de aiveca movei na mudança da mesma aiveca, ou mesmo os de relha dobrada na mudança dos animais de tiro no fim de cada sulco; assim como a imperfeição do trabalho do arado de Dombasle na lavoura das encostas de grande inclinação, introduziu na sua Granja exemplar do Prado, sita nos subúrbios de Castelo de Vide, o arado cujo desenho apresentamos, e que é um feliz aperfeiçoamento do famoso arado charrua

268



dobrada de Valcourt

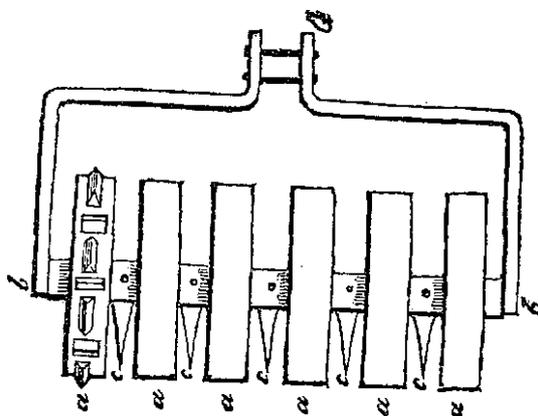
697 - As vantagens deste arado, muito apropriado para a lavoura nas encostas, são, não só a prontidão com que se faz girar o temão sobre o perne que existe na parte superior do corpo do corpo

do arado, bastando para isso mudar a sega, e obrigar os animais de tiro a descrever um semi-circulo; mas ainda a facilidade com que se faz cambar o instrumento, já para um, já para outro lado a fim de fazer operar uma ou outra das relhas com as suas correspondentes aivecas. Eis aqui a explicação da estampa acima gravada - (a) é a rabiça, (b) é o temão com registo, (c) é o perne sobre que gira o temão, (d) um rollete sobre que cambo o instrumento para fazer operar a relha, (e) ou (é), (f) uma alça de ferro que une o temão ao corpo do arado (g) a sega aplicada já por um lado, já por outro do temão, segundo opera a relha (e) ou (é), e servindo juntamente a embaraçar o giro do temão sobre o perne (e), (h) um parafuso de pressão para fixar a sega;

Trilho

738 - Como porém a maior parte dos trilhos não quebram nem estroçam bem a palha, por isso não têm sido geralmente admitidos. O Sr. Le Cocq, esse mesmo agricultor que acima mencionámos, desejando remediar esse inconveniente aperfeiçoou esta máquina adicionando aos dentes um sistema de navalhas curvas que produzem excelente efeito. Este trilho, de que apresentamos em seguida a estampa, começa a ser adoptado nas nossas provindas do Sul, e foi elogiado pelos cultivadores que deles têm feito uso.

Desenho;



739 - Compõe-se de rolos de ferro fundido (a) guarnecidos de dentes na sua circunferência e móveis no eixo (bb) e navalhas curvas (e) inclinadas ao terreno e fixas no mesmo eixo, e apresenta anteriormente um argolão ou cabo (g) onde se fixa o temão.

Mouzinho de Albuquerque, no artigo sobre vinhas e olivais, escrito na sua modernizada herdade Vale de Manteiros situada entre Arronches e Portalegre, e publicada no *Jornal da Sociedade Agrícola do Porto de 1856*, ao abordar a plantação de oliveiras enraizadas em Viveiro, evocou assim: «com o exemplo que é o mais eficaz conselho em coisas práticas, o nosso amigo e bem conhecido lavrador pelo seu saber Sr. João José Le Cocq tem concorrido poderosamente para o desenvolvimento deste ramo da cultura aperfeiçoada; neste distrito os seus viveiros não só das oliveiras, mas de muitas outras árvores, tanto indígenas como exóticas, excedem tudo quanto temos visto neste género, e felizmente vão tendo muitos imitadores neste nosso distrito de Portalegre; as suas transplantações que hoje excedem as 15 000 árvores, tem sido por nós visitadas desde 1840 quase todos os anos; e ainda que o clima de Castelo de Vide e exposição da linha do Sr. Le Cocq não sejam tão favoráveis às oliveiras, como o nosso, os seus olivais podem já classificar-se como as melhores em todo o distrito; só à vista deles se pode apreciar a grande riqueza que um dia este nosso paiz pode vir a ter.»

Este mesmo Jornal publica no ano seguinte e sob o título **A Quinta Modelo do Sr. Le Cocq** uma reportagem da visita ali efectuada pelo seu redactor L. Macedo. «Esta quinta, chamada do Prado, pertence ao Sr. Le Cocq. Merece a pena ser visitada, porque na verdade há ali muita variedade de culturas, todas de grande utilidade, e muitas máquinas próprias destes estabelecimentos, que devem ser examinadas por alguns agricultores dos mais empreendedores do Alentejo».

Le Cocq, sócio da Sociedade Agrícola do Distrito de Portalegre, participou activamente, nas actividades desta e no Relatório de 1859 consta: «... regozijando-nos com o rápido desenvolvimento dos olivedos, principalmente observado e digno de estudar-se, nos arredores de Castelo de Vide, tanto na abundância das plantas de viveiro, como nas suas alinhadas transplantações; aumento de riqueza devido ao exemplo do incansável e inteligente Sr. Le Cocq.. Em quanto às *pastagens* finalmente, a nossa secção não tem notado alteração notável, sobre o que dissera há três anos, se não que a nova *cultura de milho sorgo começa a desenvolver-se* no distrito; não só nas vizinhanças de Alter, mas em *Castelo de Vide*, aonde o *nosso sócio o Sr. Le Cocq se acha actualmente implantando manipulando os seus ricos produtos, não se havendo contudo aplicado* (que nos conste), *esta planta em verde, como forragem pradosa; mas sim no seu estado de maturação, como graminia, e produtora dos sucos próprios para a destilação e concentração nas aguardentes, e o açúcar;*»

Em Abril de 1858, o veterinário Silvestre Bernardo Lima e o agrónomo Ferreira Lapa, dois conceituados técnicos, estiveram no distrito de Portalegre, em missão de serviço, para escolherem uma herdade adequada à instalação da Coudelaria do Crato, instituída pelo Governo. Então, foi-lhes proporcionada a desejada visita à Quinta do Prado. Em cartas dirigidas ao Amigo Morais Soares, que as publicou no *Arquivo Rural*, de que era fundador e director, extraí estes comentários:

Ferreira Lapa: «Ide a Castelo de Vide visitar a herdade-modelo do Sr. Le Cocq, e aí achareis uma pareceria bem simples e que produz maravilhas naquela bacia e meia encosta do Prado. O Sr. Le Cocq dividiu parte do seu terreno, a que mais precisava de trabalho, em sortes que sub-arrendou a vários. - Ele concorre a uns com máquinas e alfaias - a outros com o estrume - àqueles com água que lhe sobram do vale que ele mesmo cultivava, - a estes com o serviço do seu gado em ocasião disponível, - a todos com a luz da sua muito ciência. Aqueles colonos nunca colheram tanto do seu trabalho, e nunca trabalharam com mais afã e vontade, porque trabalham no que é seu e com a confiança no sucesso do seu trabalho. E o Sr. Le Cocq assim vai desbravando e arroteando aquelas espessuras, estrumando e preparando os pedaços mais ingratos do seu domínio para a cultura intensiva. Aquilo é uma escola de agricultura prática e de moral cristã. É mais ainda: é o prelúdio da colonização do Alentejo, tal como cedo ou tarde tem de ser imitado por todos os ricos proprietários»

Silvestre Lima: «Percorremos uma boa parte do distrito, e fora dele, visitando a herdade do Prado, do Sr. Le Cocq em Castelo de Vide, a coudelaria de Alter do Chão, a Tapada Real de Vila Viçosa, etc. *Quanto a pastos*, o Alentejo não é uma região pascigosa; não sustenta a perenidade do pastio natural que se exhibe nos lameiros das nossas províncias do norte; rebenta e tufa de pastos, e pastos finos e substanciais, nas boas primaveras; mas carregando o estuante estio, tudo seca, tudo arde; e ao oásis de verduras temporárias, sucede a aridez do deserto. Esta aridez do clima alentejano, não consente, tem-se dito e escrito, o estabelecimento vantajoso de outros prados artificiais que não os alcáceres. **O Sr Le Cocq** pode responder a isto com os seus belos luzernais de sequeiro produzindo até seis cortes por ano!»

Produtos da Quinta do Prado nas Exposições Universais e Nacionais

Exposição Universal de Paris 1855

Esta Exposição foi a primeira que se realizou em Paris e, também, a primeira onde esteve exposto uma amostra de produto da Quinta do Prado: vinho espumoso, o primeiro português do tipo Champanhe.

Exposição Universal de Londres 1862

Foram expostas amostras de:

Vinho gasoso 1858 e 1859 e
Vinho tinto

Registe-se que João José Le Cocq, cidadão francês, lavrador e criador da Quinta do Prado, em Castelo de Vide, foi ali condecorado com o grau de Cavaleiro da Ordem da Conceição.

Exposição Internacional de Londres 1874

Foram expostos de 1873:

Vinhobranco	16,4°
Vinho tinto	15,8°
Vinho tinto	14,5°

todos secos. Os vinhos portugueses foram acolhidos com entusiasmo e antes de retirar de Londres, o nosso Delegado ofereceu um jantar aos membros da Comissão inglesa, durante o qual foi provado um dos enviados pela Quinta do Prado.

Exposição Universal de Filadélfia 1876

Foram expostas amostras de:

Vinho comum de 74
Vinho velho de 73
Moscatel seco de 68
Moscatel de 70

coleção que o júri de apreciação premiou com *Medalha de Cobre*. Azeite, premiado com *Medalha de Cobre*. Nozes, Lã branca, Azeitona Cordovil.

Exposição Universal de Paris 1878

Foram expostas amostras de:

Azeite, premiado com Medalha de Bronze
Vinho comum de 63
Vinho ordinário de 76, premiado com Medalha de Bronze

ANEXO I

Transcrito da *Antologia Terra Alta* de 1935.

Tradução de João António Gordo

A GRANJA DO PRADO

Traduzido do livro Estremadura - sus inscripciones y monumentos de D. José Viu.

«Encontra-se a quinta situada em um vale e tem mais de 3500 varas de comprimento e 480 de largura, compreendidas as vertentes dos dois montes que a acompanham de Norte a Sul. O centro é constituído por terreno de carreamento procedente da constante desnudação das suas cordilheiras, deixando estas a descoberto calcários cristalizados, fósseis análogos, esquistos argilosos e finalmente a terra comum e própria destas regiões estremenhas. Bravia e má se encontrava anteriormente esta parte central do terreno, mas agora, desde que o proprietário a destinou, juntamente com a melhor das duas vertentes, a uma cultura intensiva e na mais variada escala possível, já se apresenta muito fértil e mimosa. A outra encosta converteu-a ele num frondoso bosque, melhor dizendo, num parque de recreio. A grande **vinha** que leva plantada, escolhendo previamente uma por uma as espécies melhores entre as indígenas e procurando as de maior renome entre as exóticas, está-lhe produzindo já hoje, num solo em que há oito ou nove anos nem as cabras se demoravam, mais de **dois mil almudes de vinho** (mais de mil e quinhentas arrobas), não de um vinho qualquer, mas todo generoso.

Cada uma das variedades é cultivada, vindimada e prensada em separado; e logo, já misturando, já combinando ou já fabricando à parte e com toda a ciência, resulta que sempre o proprietário tem bem provida a sua adega de excelente *Porto, Madeira, Jerez, Málaga* e de um vinho gasoso muito semelhante ao *Champanhe*, acreditado em Lisboa com o nome especial de vinho do Prado. Para a sua preparação em geral usa o proprietário diferentes máquinas de sua invenção, e pisa e espreme com facilidade, com economia e com todo o asseio. Tem também uma máquina para destilar aguardente e finalmente, outras tem para todas as operações deste género. A de destilar aguardente é um alambique a duas caldeiras, uma das quais trabalha a vapor. Será prolixo entrar em pormenores.

Como quase todo o terreno era arenoso quando foi adquirido, teve que empregar-se na surriba as charruas de Demballe, 1º e 2º modelo; outra também organizada pelo proprietário, de dois ferros opostos, em que só o temão dá volta, muito apropriado para as encostas destinadas à cultura. Também o estripador de Thaer aperfeiçoado pelo Sr. Le Cocq, aí está em uso, assim como uma arrastadeira romboidal da sua invenção; um corta-feno igualmente seu, tirado por uma junta, e ainda grande número de utensílios de lavoura.

Não dá descanso às terras, aplicando alternadamente as diferentes sementes. A alternativa das culturas, estabelecida, dizem, há um século na Inglaterra, e não desconhecida muito antes na Espanha, dá muito bons resultados. O que se nos afigura também muito recomendável é a rotação rigorosamente entendida, pois com pouco maior despesa que aquela que se faz com os simples barbeitos, que além de não dar produto imediato, tende a violentar a natureza, cuja acção é sempre produzir, se obteriam rendimentos especiais, devendo cuidar-se, porém de que as culturas intermédias de cereais a cereais fossem de forragens ou legumes, que entretivessem e não empobrecessem as terras.

Os terrenos que se destinam sempre à mesma semente, ainda que fazendo pousios, têm de cansar-se, tal e qual se enfastia o paladar daquele que se condena a um eterno manjar, por bom

que este seja. As culturas a que nos referimos, também diversas, poderiam ser um incentivo um estimulante com que o trigo ou qualquer outro cereal a seu tempo se produza com maior vontade. Mas quem nos manda, a nós, dar lições de agricultura? Seja, pois, esta uma simples lembrança nossa com fundamento nos bons processos do Sr. Le Cocq.

Mas continuemos. Este sábio agrônomo atendendo a todas as necessidades do lavrador, não podia deixar de pensar em prados artificiais, nos quais tanto tem progredido particularmente a luzerna, que lhe dá onze colheitas por ano, o que permite manter bastantes animais entre eles muitas vacas turinas que lhe produzem rico e abundante leite para o fabrico da manteiga.

Para limpar o grão socorre-se o proprietário da *tarara francesa*; para desgranar o milho serve-se de outra máquina apropriada, e para forragens curtas vale-se de um *hache-paille*, etc. Enfim, aquilo é uma verdadeira escola prática de agricultura, Ao nível dos conhecimentos mais avançados do dia.

Sendo a seca, nestes climas de estirado verão, o maior inimigo a vencer, a primeira coisa em que o Sr. Le Cocq pôs o pensamento foi em abastecer-se de águas com que humedecer a superfície agrária e ocorrer a outras necessidades.

Neste propósito, aplicada a broca artesiana, conseguiu a 20 metros de profundidade alcançar um manancial copioso, com o qual pode regar, não só os seus belos prados artificiais, senão também outras terras, em muitas das quais cultivava escolhidas plantações e árvores de verão, sendo certo que antes a qualidade do solo nem arbustos permitia. «Estou intimamente persuadido - disse-nos o Sr. Le Cocq em das suas comunicações-de que com igual operação se conseguiriam os mesmos resultados em muitíssimos lugares destes climas.

Ele tem plantadas até esta data seis mil e mais oliveiras e continua plantando-as dos seus viveiros «Prefiro - diz ele - o sistema dos viveiros porque assim as plantas levam as raízes habituadas a terreno análogo, e nunca me falham. Por outro lado, enquanto as plantas se enraízem ou não, não me ocupam elas um local que pode servir para qualquer coisa». Assim também tem reunido a mais escolhida coleção de árvores frutíferas que, com os limoeiros e as laranjeiras constituem formoso e vasto pomar. Tem adornado profusamente a sua propriedade com milhares de amendoeiras *multicaulis*, com infinidade de castanheiros, de pinheiros de várias espécies, etc. etc. cada planta nos terrenos e pontos que lhe convêm. Apaixonado pelo arvoredo, sortiu-se com um sem-número de árvores de bosque, além das frutíferas, e entre elas tem aclimatado até agora trinta e quatro espécies de coníferas. «E pode já afirmar - diz noutra carta - como indubitavelmente vantajosas para estas regiões, os *pini*, *larsi*, *strobis*, o *silvestris rubra*, o *Moleza (Laris europêa)*, o *abico taxilolia*, a *araucária bresiliensis* e muitas outras; mas é necessário semeá-las em viveiros, porque tenho notado que as árvores novas progridem muito pouco pelo sistema ordinário em razão da secura do solo, motivo porque também aí têm um grande contra as raízes tenras. Mas se dos viveiros são transplantadas aos três anos sem perder tempo na operação, são infalíveis. O meu *eucáliptus robusta*, que não conta mais de quatro anos, tem já cerca de seis metros de altura e promete um futuro magnífico».

Entre as tais coníferas tem a *araucária imbricata*, o *cedro do Líbano*, o *pino mugho*, o *Brutia*, o *canariense*, o *pinus altissimus*, o *abies migra*, o *alba* e outras espécies exóticas cujo catálogo seria longo. Entre as não resinosas tem o *salisburia adiantifolia*, o *lirio dendron*, a *virgília lutea* (única em Portugal) o *gimeno cladus*, também raríssima, o *paivolino imperialis*, *magnólias*, o *ficus benjamina*, o *elástica*, a *dracma draco*, o *populus angulata*, etc, etc.

Em uma estufa bem organizada tem frutos exóticos em abundância, entre eles diversas espécies de anonas, duas bananeiras, dois ananaseiros, a goiaba, o maracujá, o cayote, tamarindos, chá, etc, etc Na mesma estufa tem grande variedade de flores belíssimas, entre as quais a bougainvillia, várias begónias, a euphorbia, a flor de cera, muitas tuberosas, o hibiscus chinensis, o indica, o siríaca, bastantes espécies de catos, etc, etc.

Do mesmo modo, alguns animais estranhos a estes climas se encontram na Granja do Prado, como grou real, pavões reais, faisões, gazelas de africa, galinhas de Angola, etc.

Devemos lembrar que o Sr. Le Cocq cultivava por sua conta todas as terras mansas, e como ainda se ocupa da surriba nas restantes, dadas entretanto estas, em disfruto aos trabalhadores agrícolas, aqui se pode com agrado observar, na divisão feita entre eles, o que seria uma cultura generalizada em pequenos tratos de terreno, oferecendo logo à primeira vista as vantagens deste interessante sistema, que não nos desagradaria se se introduzisse na Estremadura e em outras regiões de Espanha. Uma multidão de famílias se está assim ajudando a viver, podendo talvez parecer isto incrível àqueles que pensam ser necessário grande extensão de terras nestes climas para sustentar-se o cultivador que deseja trabalhar e que trabalha. Com efeito, os que vêm o que é a fazenda Le Cocq suporão impossível que em tão pequena superfície reúnem com toda a comodidade tantas coisas. O que que quiser desenganar-se não tem mais que ir visitá-la, visto a quinta não se encontrar situada para além dos mares.

Não é isto mais do que referir muito por alto algumas das belezas que se encerram nesta granja, já hoje capaz de fornecer temas para os Idílios dos nossos Teócritos, e pelo menos digna de ocupar um lugar de destaque no Observatório Rústico do nosso Salas. Por muito que digamos nunca será o bastante para dar uma ideia exacta de uma propriedade magicamente aparecida onde ninguém podia esperá-lo. Nem mesmo é fácil calcular os aumentos que promete se, como desejamos, Deus conservar a vida ao laborioso e inteligente criador de tanta coisa boa saída do nada. Dentro de dois ou três anos perderão todo o interesse estas notas, embora nem por isso tenhamos de nos arrepender de agora aqui as publicarmos.

Nesse tempo será uma das quintas mais preciosas de Portugal e mesmo da Península, proporcionalmente à superfície que ocupa.»

Nas suas Notas de Janeiro de 1851 o autor destacou ter sido possível:

- transformar-se em "paraíso", apenas 8 a 9 anos, num terreno tão inferior, igual a tantos outros da Estremadura
- encontrar a água necessária, por meio de furo artesiano, e sem que qualquer nascente na vizinhança se ressentisse
- aclimatar espécies diversas exóticas com facilidade.

E, à laia de conclusão, admitiu que, imitando o que Le Cocq fez, seria possível desenvolver uma completa colonização na região, apenas em 8 ou 10 anos.

O AMIGO DO ESTUDO

1867

J.F.Laranjo

DESCRIÇÃO DO PRADO

«Granja em Castelo de Vide:

Ao nascente, e a pouca distância de Castelo de Vide, levantam-se dois soberbos oiteiros, que contrastam um com o outro, e oferecem aos olhos magnífica e deliciosa perspectiva.

Veste-se um deles de pinheiros ainda novos, que, bastos no sopé vão rareando pouco a pouco até ao cume.

O outro enastra-se das mesmas árvores até ao meio da encosta, tornando-se de repente escaldado, e assumindo uma cor barrenta e lívida.

Unem-se pelas bases, e separam-se deixando entre si não pequena e aguda quebrada.

Aqui aparece o sol todos os dias recostando-se nos dois oiteiros, como em braços de poltrona, e desembaraçando-se dos frocos de nuvens que teimosas o envolvem.

Ingénua criança que notasse o fenómeno constante da aparição do sol naquela quebrada, pensaria talvez que o contínuo roçar dos seus raios a tinha escavado pouco a pouco.

Perto e ao sol destes dois oiteiros, que me trazem a memória os das ilhas dos Amores, corre uma extensa colina, que vai entestar com os muros da vila, colina numas partes semeada de rochas calcareas, noutras de ameno e fácil declive.

Pela encosta desta colina e planície, que forma a sua base e a base dos dois oiteiros, se estende a granja do prado, do que daremos sucinta descrição.

Iremos decerto angustiar em achadíssimas molduras magnífica paisagem; mas os quadros não acabados mostram-se também; se não há neles aperfeiçoamento, há esforço e ousadia, que é mérito às vezes.

Adornam o declive da colina dezoito mil pés de oliveiras ainda novas, enfolhadas sempre e dispostas em triângulo.

No tempo da colheita raro são apartadas da vara; a mão do jornaleiro ripa-lhes o A disposição, que elas têm, deixando-lhes o mesmo espaço entre si, dá-lhes força igual para vegetarem e crescerem, e torna-as agradáveis e belas á vista.

Quando o vento lhes curva a ramagem verde alva e as obriga a beijarem-se, o observador em distância julgará ver um pano acetinado e cinzento a desdobrar-se pela colina paralela ao declive.

O espaço dominado por estas oliveiras está dividido em pequenos tractos de terra chamados sortes, que o dono da granja, o Sr. Le Cocq arrenda aos jornaleiros.

São limite de cada *sorte* uma pequena sebe de tremoceiros ou marcosinhos de pedra. Não é ainda, como fora para desejar, a propriedade dividida por muitos; mas é já a propriedade confiada a muitos, que têm de tirar delia uma renda para o senhorio e abastecimento de víveres para consumo de suas casas.

Nos dias, em que a chuva impede os trabalhadores de irem ganhar seu jornal, qualquer estiada se aproveita nos cuidados da sorte; nela se dispensa como em jardim de recreio algumas horas dos dias santificados, e entregam as mulheres a estes pequenos domínios o tempo que lhes sobra dos trabalhos domésticos.

O canto é companheiro e amigo do trabalho; por estes campos agora mimosos, sáfaros e cheios de moitas ainda há pouco, e que foram desbravados facilmente e co como o brinquedo, por meio

desta divisão em, *sortes* alternam-se muitas vezes concertados desafios entre as aves que nidificam e o camponês que agricultura.

Uma e a mesma coisa é para mim ver estes agros virentes e cultos, e lembrar-me dos da Holanda, descritos por Bernardin de S. Pierre nos Estudos da Natureza de modo a nos criar inveja de os termos assim.

A já não pequena distância dos muros da vila, e próximo dos oiteiros descritos, começa a colina a talhar-se mais a pique, e a ser mais extensa a planície.

Aí finda o olivedo, cujo limite é marcado por, uma levada, que naquelas terras borbota, e começa a perder-nos a vista magnífico tapete de verdura, aqui e ali matizado de algum vegetal de outra cor, que agradável e proveitosamente se combina com ela.

São milhos embandeirados, que se banham à tarde em águas cristalinas, prados de luzerna sempre verde, verdejeiras carregadas de couves de Bruxellas, que produz pelo tronco pequenos repolhinhos, feijões ávidos de apoio a enrolarem-se nas empas, messes de cevada e de trigo, e estacaria de mil árvores diferentes, que ali passam a infância, como eu em colégio, para serem transplantadas depois de robustas.

Em meio desta planície, sobre que os olhos repousam gostosos, correm duas linhas de arvoredo de não pequena extensão, em que as árvores da Europa e da América, da África e da Oceania mutuamente se osculam, e não raro entrelaçam os ramos.

Um arborário seria preciso para nomear e descrever por suas propriedades quantas árvores estranhas se levantam ali; não o comporta uma descrição a traços largos e feita para uma folha periódica. Daremos pois o desenho geral da arruada, e a esmo falaremos de algumas das árvores. Dominam o lado direito para quem vai de Castelo de Vide eucaliptos gigantes e plátanos orientais. É a primeira destas árvores indígena da Austrália; o seu nome grego, que traduzido em romance significa bem coberto, explica à maravilha com que resguarda a sua flor.

É esta branca, e pulula dentro duma caixa de forma hemisférica, sobreposta por tampa à maneira de pirâmide regularmente faceada.

Em quanto a flor é débil e ténue, conserva-se coberta; logo porem que se desenvolve totalmente, as folhas se apartam, e a tampa salta fora, deixando-as beber os raios do sol e a frescura das brisas.

Atinge esta árvore cinquenta metros de altura, tem a propriedade de purificar os ares, de despir todos os anos a casaca, e apresentar ainda tenra aspecto diferente daquele que ao depois oferece.

Da segunda, o plátano oriental, por muito conhecida nos não ocuparemos.

Em meio destas, como rainhas do sítio, levantam-se outras árvores, entre as quais se distingue a bétula alva e rubra, ou vidoeiro.

Árvore é esta, cuja cusca, mais fina e compacta que o papel, recebe perfeitamente os traços do lápis e os rasgos da pena.

Se fossemos no tempo dos poetas pastores, que escreviam nos troncos das árvores idílios amorosos, dedicados às Galatheas risonhas, e diziam contentes

Crescent Mae, crescetis, amores

Não raro veríamos esta pejada de acrósticos ternos e desgarradas cançonetas.

Convida em verdade a confiar-lhe ternura, e pode alimentá-las com a seiva, que produz, fermentando, uma espécie de vinho.

Os selvagens da América do Norte tecem pirogas com a sua casca, e nelas se expõem sem medo é corrente dos rios e da vaga dos mares.

Ergue-se ao pé do videiro vegetal gratíssimo aos filhos de Minerva, vegetal simbólico de descanso e repouso no seio da família, e cuja flor é esperada com ânsia e vista com alvoroço. É o tulipeiro da Virgínia, que florescendo anuncia as férias, e a que chama a mocidade académica a *árvore do ponto*.

Fazem séquito a estas descritas a tília, a myrica ou a faia das ilhas, cujo fruto é como o da amora, o azereiro e a paulonia imperial do Japão, o cytiso dos Alpes, a árvore predilecta de Castilho, a virgílea luctea, de cuja madeira se extrai tinta amarela, e a catalpa que se veste em Agosto de púrpura e oiro.

No espaço dum troço a outro tronco vegetam as dalias, que, soberbas em nossos jardins, ali parecem envergonhadas e sem terem ufania das suas folhas, que imitam veludo.

Este o lado direito da arruada.

Destacam-se entre as árvores, que formam o esquerdo ciprestes piramidais e horizontais e a magnólia grandiflora. A magnólia! A árvore que dá os florões com que se toucava a Celuta, a tão ingénua e tão forte heroína dos Natchez, aquela que

Avail le regard de la nuit et le souvrír de l'aurorel

A magnólia! Eu amo esta árvore como a pode amar um filho da América, cujo berço infantil fosse embalado em meio de seus ramos; e folgo de sentar-me à sua sombra, e deixar-me descair num quasi devaneio. A beleza de suas folhas permanentes e bicolores, o suavíssimo perfume dos florões magníficos, que semelham, quando fechados, limões grandiosos e brancos, d aberto estrelas de prata a matizar um céu de verdura, transportam-me àquelas paisagens da Louisiana, aquelas cenas dos Natchez repassadas de encanto e simplicidade, e descritas com mágicas frases pelo filho da Armorica.

Mas no Prado a magnólia avista o cipreste e entre estas árvores, que podem simbolizar uma a prece pela direcção de seus ramos, e outra a virtude pelo aroma da flor, diversas se levantam, de que vamos falar.

Aquela, que por uma estranha propriedade me parece mais digna de menção é o cupressus disticha ou taxifolium da Louisiana.

É liso, e igual ao tronco de qualquer o tronco desta árvore, quando não cresce em terrenos cortados por águas, que lhe passem ao pé, e levem corrente tímida e rija.

Se porém ela mirra seus braços em rio caudaloso, se recebe nas franças e espuma, que salta, quando as águas se enfurecem contra as rochas a embargar-lhe a passagem, então uma espécie de cortiços reveste seu tronco.

Bernardin de S.Pierre, que localiza na América as cenas do seu poema de ingenuidade, que nas tímidas violetas e nos morangueiros foi estudar harmonia, diz, não sei em que capítulo da sua obra, que para o escoar contra o embate dos materiais, que as correntes arrastam no inverno, vestira a natureza daqueles tubérculos o taxifolium quando ao pé da água. Mas voguemos para terra.

O larix européa, cuja madeira é incorruptível, a willingtonea gigantea, o bordo da Europa e da América do Norte, a salisburria adiantifolia com flor amarela têm raiz entre ciprestes e magnólias.

Nesta como deputação de diversos climas e terras, mandando árvores para ali os representarem, tem o Gerez anagyris-fetida, e, entre as mais brilham tem o Japão a nespereira, que umas vezes sobe e se derrama pelas paredes, e outras se apruma com as suas folhas avincadas e dsiposías em ramalhete, e a sua linda flor branca, que pulula no Outono. Vem derramar os perfumes, que ao longe se espalham, sobre as folhas a despregar-se dos ramos, embalsama-los e servir-lhe de mirra.

Correm por quase toda esta linha de arvoredo e arrumadas a ele macieiras e pereiras anôas, que, dando as mãos umas às outras, assumem forma espalmada, e olham as dalias fronteiras, que as desafiam na altura.

Este renque formosíssimo de árvores interrompe-se em mio, e dá passagem para um pequeno jardim, átrio verde e risonho da casa alvejante do Prado.

Débeis araucárias, laranjeiras, que ainda temem o sopro fagueiro do vento, ciprestes tenrinhos, e o arbusto que produz a camélia, senhoreiam este curto recinto, no centro de cujos tabuleiros orlados de murta repuxa um jacto de água, que vai cair e formar ricochetes em bacia de pedra.

À sombra amiga e protectora dos mencionados arbustos erguem-se cravos e alastram vivineas.

Aconchega-se à parede da casa uma estufa, não grande onde crescem alguns ananases, e serve principalmente para aclimatação.

E deixarmos este recinto, e formos para o lado a que a casa dá costas, oferecem-se outra vez paralelas e rigorosamente fronteiras aos ciprestes oliveirinhas mimosas, cercadas de vinha.

Olhai-as de longe, e levar-vos-á após si e sentido da vista formosa ilusão, que recreia e que se ama.

Oliveiras e ciprestes confundem-se numa só árvore; o tronco destes não vem do terreno, mas rebenta e alteia-se do meio daquelas, e a folhagem verde alva dumas e o verde carregado dos outros prestam-se mutuamente sombras e luz, temperam-se e combinam-se em agradabilíssimo quadro.

Ao sueste da planície, e onde ela mais verdeja e sorri, há um tanque cuja água provém dum furo artesiano, e que tem dezoito metros e três centímetros de comprimento, treze e sete de largo, e cuja altura até ao nível da água é de um metro e sete centímetros. Leva 848 pipas de água, ladeiam-no nespereiras e araucárias, mira-se nele pequena casinha, que serve para banhos.

De bom grado convidara eu o leitor a se entreter olhando os peixes varicolores, que povoam o tanque, e chamando-os à superfície; resta-me ainda porém conduzi-lo à fresca e enredosa alameda.

Nasce esta na fase da colina, de que hei por vezes falado, e prolonga-se pela parte da encosta mais áspera e cheia de fragas.

Acácias da Austrália, multidão de pinheiros diferentes, cedros do Himalaia e do Libano. araucárias de várias espécies dão adicto junto ao sope para um caminho de ciprestes, que vai serpenteando pelo dorso.

Faz ele umas vezes elipses sinuosas de difícil saída, interrompe-se em partes para dar lugar à groselheira, à murta e à humilde alfazema, e noutras partes emoldura plainos sobrepujados de rochas, que se arqueiam em grutas, destilam cristais, e recebem os abraços da madressilva e da hera.

Misteriosos recessos são estes, que convidam a fantasiar, que sabem e ocultam os amigos de avezinhas sem número, pelos quais se suspira nos dias de Julho e de Agosto à hora da sesta.

São belos, não de beleza como que efeminada dos jardins das cidades, mas daquela beleza robusta, que põe quási medo, meia filha da arte e meia natural.

Defronte da granja, e dela, separada por um caminho publico, há uma extensa vinha, de cujo fruto se fabricam no Prado vinhos generosos de diferentes qualidades.

Nesta descrição, nímio grande e mal esboçada, seja este o ultimo traço; resta agora ao leitor, que os tem visto surgir um a um, combiná-los a todos. É subir ao topo dum monte, que esteja a cavaleiro da granja, espriar a vista por aquela extensão de duzentos e vinte hectares, ergue-la até aos oiteiros em forma de pirâmide, conduzi-la ao dorso irregular da colina, passeá-la em meio da planície cheia de frescor e de mimo, e alteando-a um pouco dar por moldura a este quadro formoso um céu azulado, que assenta sobre ele.

Talvez que segrede comigo, e retirando-se exclame:

Un horizon fait à souhait des yeux.

Também nós quiséramos com a frase de Fénelon rematar e pôr coroa a este pequenino edifício; mas o estado destes campos ainda há bem pouco, a vista do melhor dos monarcas a este estabelecimento de agricultura, ordenam e exigem que não paremos aqui.

Pertenceram os terrenos do Prado a uma dama de Castelo de Vide, que os legou à coroa com obrigação de se fazerem soldados na vila, sua pátria.

Tornou-se por esta arte em reguengo o que era propriedade particular.

Em 1842 o comprou Sr. Le Cocq; crista e declive da colina estavam cheios de rochas e moitas; encontravam-se à falda sarças de espinheiros e silvas; só bruxuleavam na planície uns longe da cultura, e medravam alguns castanheiros ladeados de pouquíssimas árvores.

A vara mágica da ciência a regular o trabalho fez das rochas, como vara de Moisés, mananciais de água viva, derribou sarças e moitas, e converteu um quase inútil deserto em lindíssimo oásis, que reclama e consegue imitadores, e promete gerar outros mais pequenos em torno de si.

Na sua viagem ao Alentejo, a última ainda mal, o rei, modelos dos reis, foi a Castelo de Vide e visitou-nos o Prado.

Ali almoçou e se entreteve algum tempo a ler as páginas formosas e variadas daquele livro tão útil. Sua fronte melancólica onde o anjo dos cemitérios se preparava a gravar oi sinete da morte, desanuviou-se por um pouco vendo tal mimo de cultura e panorama tão lindo.

Retirando-se o monarca condecorou com a comenda de Cristo o agricultor esmerado, e cumulou-o de elogios; são pois inúteis os nossos.

Nos encómios de um rei, como Dom Pedro V, há perfume bastante para saturar de glória uma vida»

OS CASTANHEIROS DE CASTELO DE VIDE

O castanheiro é uma árvore indígena no nosso país, onde se admite ter formado espessos bosques, de que já não existem vestígios.

Presentemente, a Sul do Tejo há castanheiras em Castelo de Vide, Marvão, Portalegre, nas encostas Norte da Serra d'Ossa e na Serra de Monchique (Algarve), em localidades que, pela sua maior elevação, tem clima mais fresco, que é próprio para esta árvore, que prefere, igualmente, os solos arenosos e os de granito.

Fragoso de Sequeira (1760-1883), natural de Assumar, deixou-nos a "Memória acerca da cultura e utilidades dos castanheiros na comarca de Portalegre", que está publicada no Tomo II das Memórias Económicas da Academia Real das Ciências. Trata-se de um interessante documento onde a cultura e aproveitamento dos castanheiros mansos e bravos são descritos, com todo o pormenor, e cuja leitura recomendo a quem se *interessa* pelo castanheiro.

Doença da Tinta

Em 1886, começou a manifestar-se, nos castanheiros das proximidades de Portalegre, uma doença que já havia sido detectada no nosso país, em 1838, e que estava dizimando muitos castanheiros a Norte do Tejo. Refiro-me à doença da tinta, assim conhecida, vulgarmente, e provocada por um fungo.

O sábio francês Maxime Cornu esteve a observar os castanheiros atacados na região de Portalegre, tendo sugerido que fosse nomeada uma Comissão de Técnicos para acompanharem a evolução da doença e os resultados dos tratamentos recomendados.

Como é sabido, a tinta provocou a morte de muitos castanheiros em todo o país.

Madeira e castanhas nas Exposições

Madeira

Na Exposição Universal de Londres, ocorrida em 1851, esteve exposta uma amostra de madeira de castanheiro da região de Portalegre

Na Exposição Universal de Filadélfia, em 1876, Manuel Diogo Coelho expôs amostras de madeira de castanheiro bravo e manso.

Na Exposição Industrial e Agrícola de Lisboa, em 1888, a firma Viúva Le Cocq & Filhos, expôs, entre outras madeiras, uma amostra da de castanheiro.

Expositores de castanhas

Exposição Universal de Filadélfia – 1876

Manuel Diogo de Carvalho

Castanha seca e castanha verde

Exposição Universal de Paris – 1878

José Augusto de Carvalho Exposição Industrial e Agrícola de Lisboa – 1888

José Manuel Mimoso

Viúva Le Cocq & Filhos

Salsicharia de Castelo de Vide

A Salsicharia de Castelo de Vide foi uma indústria caseira muito importante e afamada, sobretudo antes dos mercados de gado suíno, que ali tinham lugar, passarem a ser realizados em Portalegre.

O Vigário da Igreja Matriz de Santa Maria da Deveza deixou registado que, em 18 de Maio de 1758: «era a vila contracto de matar porcos gordos que há anno que passa de 7.000 (sete mil), os que nella ha na fega e na xassina e se vão venderá corte»

Segundo o artigo de A. Z. publicado na revista Terra-Mãe nº 3: «A reputação excelente de que, então mais do que ao presente, gozava com justiça o fabrico apurado das suas carnes fumadas, deve-se ao facto de tal fabrico constituir uma autêntica indústria caseira, com raízes de boa tradição secular.

Com efeito, chegada a época mais conveniente, rara era a família de Castelo de Vide que não fazia o seu fumeiro. Acontecia, porém, que em vez de o fazer tal como hoje, mingudadamente ou apenas a bastar as necessidades do Lar, o fumeiro excedia em importância e valor ao exigido pela satisfação daquelas necessidades, saldando-se depois, com a venda tão vantajosa do excedente, a despesa feita com a quantidade ajustada ao consumo doméstico. Era uma forma previdente de cada família se garantir da porção de carnes fumadas de que carecia, mediante apenas o fabrico de remuneradora porção para vender aos de-fora-parte. E, como uma e outra destas porções era fabricada em comum, por modo igual, semelhante processo de fazer indústria redundava não somente em benefício do casal produtor, mas ainda, pelo seu próprio esmero, em benefício do comprador, que lhe apregoava as excelências e criava reputação»

Presença de amostras de enchidos em Exposições

Exposição Universal de Filadélfia 1876

Estiveram presentes amostras de paíes, linguiças e lombo de porco ensacado enviadas pelos seguintes produtores:

Manuel Diogo Coelho: paíes e linguiças
Vicente Fernando: Lombo de porco ensacado

Exposição Universal de Paris 1878

O produtor Filipe António Mimoso expôs amostras de saucissons

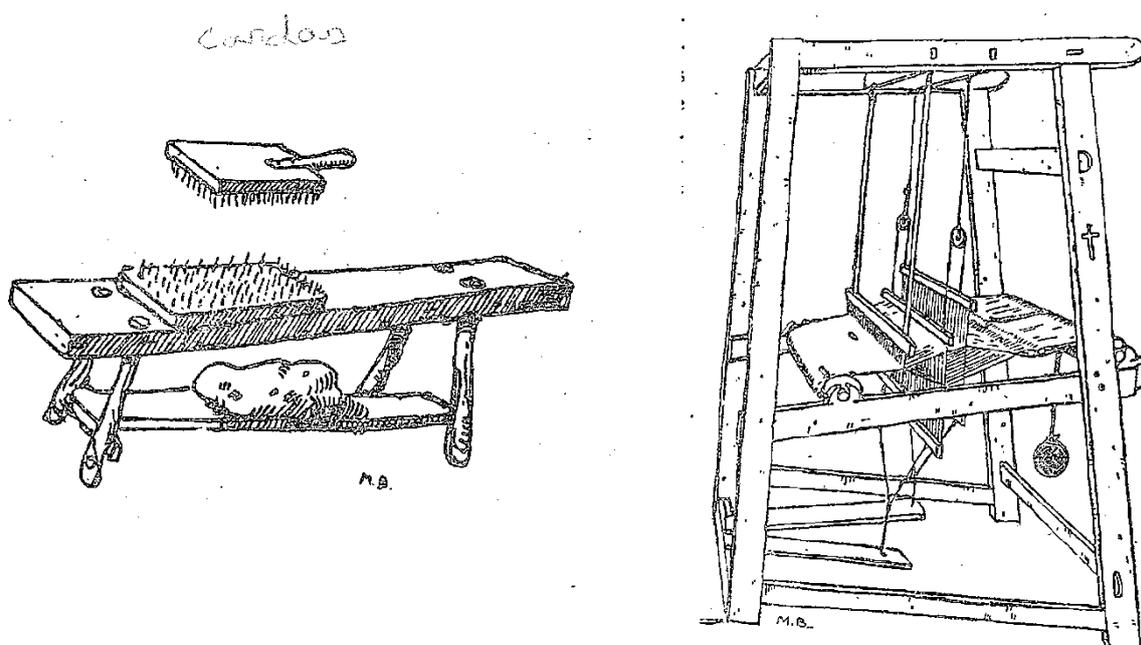
Exposição Industrial e Agrícola de Lisboa Av. da Liberdade 1888

O produtor Vicente Jorge Bugalho Senior expôs amostras de carne de porco ensacada.

Fiação e tecelagem caseiras da lã

A mais antiga indústria caseira de que há memória, em Castelo de Vide, é a da fiação e tecelagem que aí teve a sua «época de honrado florescimento». Aos seus habitantes foi atribuído o epíteto de "cardadores", o qual teve origem nos primitivos aparelhos que usavam para cardar a lã - as Cardas.

Da publicação os "Cardadores de Castelo de Vide" do I. M. Laranjo Coelho, notável investigador historiador e ensaísta castelovidense (1877-1969) extraí estes desenhos das cardas e dos teares usados na indústria caseira local.



As lãs, geralmente usadas pelos cardadores de Castelo de Vide eram as chamadas bordadeiras, tipo que predominava no distrito de Portalegre, da raça chamada das Areias e que se subdividem em comuns, feltrosas e churras, conforme maior ou menor quantidade de pêlos ásperos, e de pêlos finos flexíveis que possuem.

Em 1862 havia no Concelho 22 000 cabeças de gado lanígero que produziam 34 352 kg de lã branca.

A lã depois de lavada e escolhida, era estendida em eirados e azeitada, cardada duas vezes, depois fiada, tecida e tinta

Para tingir a lã faziam os tintureiros uso do trovisco, para as cores verde, amarela, e suas derivadas, planta que era fervida e a cuja calda se misturava pedra humá (branca) na proporção de um arrátel para cada três côvados de pano. A baga de sabugueiro entrava também nos velhos processos da tinturaria e algumas outras plantas silvestres que abundam na região.

Em Castelo de Vide predominavam nos tecidos as cores parda, acastanhada, azul e branca ou azul-castanho, em listas ou quadrados sobre fundo branco.

A fundação pombalina da fábrica real de lanifícios de Portalegre contribuiu para o desaparecimento desta secular indústria caseira de fição e tecelagem de lã, em Castelo de Vide.

Presença de amostras de lã do concelho de Castelo de Vide em Exposições Universais e Nacionais.

Exposição Universal de Filadélfia -1876

Expositores

João José Le Cocq: Lã branca
Francisco Severiano Carvalho Bello: Lã branca
José Francisco Pereira: Lã branca
José Reis Pimentel: Lã branca suja
Marçal & Irmão: Lã branca

Exposição Universal de Paris - 1878

José Reis Pimentel: Lã branca

Exposição Agrícola de Lisboa - 1884

Manuel Alexandre: Lã branca
Manuel Diogo Coelho: Lã branca
Vicente Serrano Manso: Lã branca
José Reis Pimentel: Lã branca - premiada com Menção Honrosa
Leonardo Transmontano: Lã branca

Exposição Industrial e Agrícola de Lisboa - 1888

Viúva Le Cocq & Filhos: Lã branca, Lã preta, Lã South-don
António José Repenicado: Velo de Lã

Exposição Universal de Paris - 1900

Carlos José Caldeira: Lã branca - premiada com Medalha Prata

As Fosforites de Castelo de Vide

A descoberta, em 1867, de jazigos de fosforite nas proximidades de Marvão e de Castelo de Vide com características análogas às das afamadas minas de Cáceres e Logrosam na vizinha Espanha, despertou a ideia de estabelecer no nosso país a indústria da preparação deste mineral para adubar as terras que, na sua quase generalidade, são pobres em fósforo, nomeadamente as derivadas dos granitos e xistos, «o fósforo é o pão da terra e é esta que produz o pão do homem e o sustento dos gados» escreveu Ferreira Lapa, considerado o mais notável agrónomo português de todos os tempos.

Viveu-se, então, um período de euforia, com a crescente subida de interesse pela exploração dos jazigos de fosforite para a indústria nacional criar e para exportação para Londres, seguindo o esquema praticado em Logrosan.

O extrato do Relatório de 1889, referente à lavra dos jazigos de fosforite de Castelo de Vide, ajuda-nos a adivinhar a importância da sua exploração para a nossa agricultura e para o desenvolvimento económico e social de todo o concelho.

RELATÓRIO SOBRE A LAVRA DOS JAZIGOS DE PHOSPHORITE DE CASTELLO DE VI DE

Os jazigos de phosphorite que pretendo descrever acham-se todos situados nas imediações e ao "norte da villa de Castello de Vide. A própria villa serve de limite a duas regiões petrographicas distintas; para o norte manifesta-se o granito rosado porphyroide por vezes turmalinifero ou muito quartzoso, ao sul observa-se, um calcareo argiloso de côr parda cuja idade é atribuída ao período silurico, que assenta sobre schistos argilosos entremeiados de quartzite cujos afloramentos por mais resistentes á decomposição formam as cristas da serra, continuação da de Marvão, que pelo lado do sul enquadra a villa de Castello de Vide.

Os jazigos de fosforite encontram-se essencialmente na região granítica um deles porém segue numa grande extensão pelo referido calcareo.

O typo de filão d'esta região bem como a sua rocha continente teem grande analogia com as afamadas minas de phosphorite de Cáceres e Logrosan em Espanha situadas a pequena distância de Castelo de Vide.

Todos os filões que acabo de descrever acham-se bem definidos, tem grande extensão e mostram em muitos sítios fortes concentrações de apatite e phosphorite, não será pois rasoavel o suppor que estes minerais desapareçam em profundidade; e antes se deve conceber a esperança de maior enriquecimento na percentagem de phosphato de cálcio se atendermos a que sendo esta substância solúvel nas águas pluviaes contendo ácido carbónico os topos dos filões, isto é a parte até hoje pesquisada, devem achar-se muito empobrecidos.

Sobre estes jazigos estabeleceram-se 16 concessões cuja área total mede cerca de 1.500 hectares.

O minério calculado pelo distincto engenheiro de minas Rodolpho Moual que elaborou um relatório sobre estes jazigos foi de 1.032.000 toneladas.

Nenhum d'estes jazigos se presta a ser lavrado a «céu descoberto» nem por meio de galerias de esgoto. O ataque tem de se fazer por poços e galerias.

- A phosphorite é um mineral de pequeno intrínseco, por conseguinte é preciso que, à parte outras

condições determinativas do seu valor, a lavra se execute o mais economicamente possível. Para conseguirmos isso é mister abrir poucos poços em terreno estéril, e muni-los assim como às galerias dos melhores e mais expeditos meios de tracção.

As concessões de phosphorite de Castelo de Vide estão mais situadas sobre a linha de ferro Lisboa Cáceres-Madrid e outras nas suas imediações. A estação de Castello de Vide dista d'estas concessões de 1.000 a 7.000 metros.

O preço actual do transporte -médio em carro até á estação é ele 400 rs.

O transporte entre as minas e o caminho-de-ferro tem porém de ser feito por meio de transway ou por cabos linhas areias) até - certos pontos da linha férrea que ficarem mais próximos dos sítios de lavra.

A despesa total de uma tonelada de minério posto em Lisboa é por conseguinte

Lavra da mina	2\$240
Transporte até á linha	150
Transporte até Lisboa	1\$840

O frete até Inglaterra custa, quando houver grandes massas de mineral a transportar, 1\$800 rs por tonelada ingleza (1.016 kg).

As despesas de descarga, comissão, ensaios, etc,sobre termo médio a 900 por tonelada ingleza.

Estas verbas são pagas por encontro no acto de venda, e por conseguinte não haverá desembolso para a empresa.

A tonelada de minério vendida em Inglaterra terá pois feito as seguintes despesas:

Até Lisboa
Embarque e despesas de ponte,
Frete ao navio
Outras despesas em Inglaterra..

4\$240	120
1\$800	900

Total

7\$060

E vendido ao preço acima referido de 12\$187

Teremos lucro por tonelada 5\$ 127

CONDIÇÕES ECONÓMICAS DESTES JAZIGOS

Todos os engenheiros de minas que examinaram os jazigos de phosphorite de Castelo de Vide, consideram-nos muitíssimo bons importantes pelos seus caracteres geognósticos em tudo análogos aos de Cáceres e Lograsan pelas suas grandes concentrações de mineral com tendência ao engrossamento e enriquecimento em profundidade, como demonstra as numerosas pesquisas feitas pelo descobridor e proprietário d'estes jazigos o Sr. Cardozo de Castro e finalmente por se acharem tão excellentemente collocadas sobre uma via acceleratoria.

Outras excellentes condições possuem ainda estes jazigos, como são: as de ficarem próximas da povoação de Castello de Vide, que poderá: fornecer à futura exploração grande número de braços baratos e para os quais não haverá necessidade de construir habitações no local da mina como acontece n'outras empresas mineiras distantes de povoações.

Na vila ha médicos e hospital.

O clima d'esta região, é saudável.

O preço dos géneros de primeira necessidade é módica.

Os salários são baratos.

O trabalhador ganha entre 240 e 300 rs., mulheres - 100 rs os rapazes 160, pedreiros e carpinteiros 360 a 400 rs por dia de sol a sol.

A madeira precisa para construção e para a exploração obtém-se nas imediações de Castelo de Vide por baixos preços.

Artesanato do Asilo de Cegos Nossa Senhora da Esperança

Em 20 de Julho de 1863, foi inaugurado em Castelo de Vide um modelar Asilo de Cegos para ambos os sexos, fundado pelo ilustre magistrado castelovidense Dr. Sequeira Sameiro, ele também atingido pela cegueira.

A população do Asilo regulava em média, por uns 25 a 30 cegos e 30 a 35 cegas.

O Asilo, que dispunha de uma oficina de canastras.com um fabrico manual aperfeiçoado, foi convidado a participar na Exposição Industrial Portuguesa de 1897, no Palácio de Cristal do Porto.

Foram expostos cabazes para peixes, cabazes barrileiros, castas canastras, e quatro cegos estiveram a demonstrar a execução destes objectos, de 15 de Setembro a 24 de Outubro, tendo sido forte motivo de atracção e curiosidade dos visitantes.

Também esteve lá a fanfarra do Asilo, que foi muito aplaudida nos concertos que executou com agrado dos que, muito admirados, os presenciaram.

Sociedade Promotora das indústrias do Concelho de Castelo de Vide

Em 1848, um grupo de cidadãos de Castelo de Vide decidiu criar uma Associação particular, cujo objecto era promover, por meio de experiências, publicações e prémios, o desenvolvimento das indústrias agrícola, fabril e comercial dentro dos limites do Concelho.

Prepararam os Estatutos para a pretendida Associação, a que atribuíram a designação de Sociedade Promotora das Indústrias do Concelho de Castelo de Vide.

Em reunião realizada, em 12 de Novembro de 1848, nos Paços do Município, a que assistiram além dos fundadores, outros cidadãos que aderiram à ideia, foram nomeados o Conselho Director e os elementos para as Comissões previstas nos Estatutos.

Nesse mesmo dia o Conselho Director
Presidente - João Diogo Zuzarte Sequeira
Secretário - João Augusto de Barros Castelo Branco
Tesoureiro - Frederico Guilherme Afonso Videira

subscrevem os Estatutos, que entregam ao Governador Civil, e por este enviados ao Ministro e Secretário de Estado dos Negócios do Reino para aprovação (ver adiante).

A instalação da Sociedade foi, assim, noticiada na Revista Universal Lisbonense: "Sociedade promotora das indústrias de Castelo de Vide: Temos a satisfação de anunciar aos nossos leitores que no dia 12 se instalou esta sociedade, à qual concorreram muitas pessoas animadas do desejo de serem úteis ao seu país. Cabe a glória de se haver realizado este pensamento ao Sr. João José Le Cocq um dos mais instruídos agrónomos da nossa terra. Esperamos que as notícias posteriores desta associação nos habilitem para lhe tecermos o louvor que merece"

Os Estatutos, analisados pela Classe de Ciências Naturais da Academia Real das Ciências, foram, seguidamente, apreciados pelo Procurador-Geral da Coroa que, em parecer, emitido, em 5 de Novembro de 1849, recomendou a sua Régia Confirmação, após introdução dos aditamentos impostos pela análise da Academia, nomeadamente, a sujeição da Sociedade à inspecção e fiscalização das Actividades Públicas.

E, pouco depois, tinha lugar a 1ª reunião do Conselho Director, assim noticiada na Revista Universal Lisbonense: «Prémios agrícolas: Na primeira reunião do Conselho Director da Sociedade Promotora das Indústrias de Castelo de Vide apresentou o sócio e meu respeitável amigo e mestre, o Sr. Le Cocq, os seguintes programas para prémio, os quais foram distribuídos pelas respectivas Comissões. "Um a quem aperfeiçoar o nosso arado, de modo que lavrando com a mesma facilidade dos actuais revolva toda a terra numa profundidade constante. "Outro a quem propuser numa Memória o melhor método de abolir os pastos comuns dos particulares, com vantagens destes, e sem desfalque ao rendimento do Concelho. "Outro a quem oferecer uma Memória sobre a cultura dos vinhos neste Concelho, com distinção dos terrenos fortes e fracos, comprovada de experiências, pelo menos, de dois anos.

"Outro a quem apresentar uma Memória, propondo sistemas de afolhamentos comprovados por experiências próprias, pelas quais possam as terras deste Concelho produzir todos os anos." "Outro, finalmente, à melhor Memória sobre a sementeira, plantação, cultura e conservação dos arvoredos e matas neste Concelho, com os meios de os preservar dos danos causados pelos fogos, pelos animais e pelos homens. As Memórias premiadas ficarão sendo propriedade da Sociedade. Quem diria que neste Concelho tão cedo haviam de ter uma Quinta-Modelo (o Prado) e uma Sociedade? Aquela já célebre pelo seu vinho gasoso, que tem merecido preferência aos melhores de Champagne! Este trabalho na solução de cinco programas, e muito próxima a examinar três modelos de arado.

AM.Carvalho Bello»

Os programas revelam algumas das preocupações de Le Cocq:

- procurava e conseguiu melhorar o arado
- considerava que o direito consuetudinário do uso dos pastos comuns particulares era um obstáculo ao desenvolvimento da agricultura e lutava pela sua abolição.
- estava convicto de que era necessário generalizar a prática dos afolhamentos que, vinte anos depois, seu filho Carlos Alfredo viria defender na dissertação no final do Curso de Agrónomo.
- andava entusiasmado com o vinho gasoso, que produzia, o primeiro a ser feito no país e já muito apreciado e conhecido.
- comungava do grande receio dos fogos que tantos danos causavam aos olivais, vinhas e arvoredos, impedindo o seu cultivo longe das povoações.

Procurei localizar na Torre do Tombo mais informações sobre estes programas, nomeadamente as Memórias, mas nada encontrei e foi pena, dado o seu eventual contributo para um melhor conhecimento do estado de desenvolvimento agrícola do Concelho, há 150 anos.

Direitos de Mercê e Selo

A Sociedade, através do Governador Civil, enviou uma representação a Sua Majestade a Rainha, afim de ser isenta do pagamento dos Direitos de Mercê e Selo, exigidos pela Régia Aprovação dos Estatutos.

Alegou que dispunha de escassos recursos, e que pretendia uma isenção idêntica à que se previa fosse concedida às Sociedades Agrícolas dos Distritos.

A Procuradoria Geral do Reino emitiu um parecer desfavorável à pretensão da Sociedade, fundamentado no Decreto com força de Lei de 20 de Setembro de 1844, que criou aquelas Sociedades Agrícolas dos Distritos, alegando que a criada, em Castelo de Vide, tinha um enquadramento particular e não oficial, embora fossem igualmente meritórios os fins e objectivos.

Estatutos da Sociedade Promotora da Indústria de Castelo de Vide

Título: O Objecto da Sociedade

A Sociedade tem por objecto promover por meio de experiências, publicações e prémios o desenvolvimento das indústrias agrícola, fabril e comercial dentro dos limites do Concelho.

Título 2º

Dos Membros da Sociedade seus encargos e direitos:

§ 1º - A Sociedade compõe-se de duas classes de membros a saber: subscritores e correspondentes ou honorários;

§ 2º - Nenhum individuo poderá ser admitido a membro subscritor sem proposta de um sócio da mesma classe e consentimento do conselho administrativo da sociedade;

§ 3º - Os admitidos enquanto pertencem à sociedade pagarão anualmente dois mil e quinhentos reis;

§ 4º - Todo o membro subscritor que não tiver satisfeito a quota anual dos primeiros dois meses do ano será convidado por escrito a executar o pagamento dentro de dois meses, findo os quais se não o tiver feito deixará de ser havido como membro da Sociedade;

§ 5º - Os membros correspondentes serão gratuitos e nomeados pelo Conselho Administrativo para com ele se corresponderem em lhe prestam protecção e coadjuvação procedendo proposta por escrito feita por um sócio examinada por uma Comissão sobre cujo Relatório votará o mesmo

Conselho.

§ 6º - Haverá uma Assembleia Geral de todos os sócios no princípio de cada ano tanto para eleger novo Conselho Administrativo como para lavrarem o Relatório do estado da Sociedade e propor da mesma do ano antecedente. O Conselho poderá convocar extraordinariamente Assembleia Geral.

§ 7º - Os sócios poderão ser de ambos os sexos, nacionais os estrangeiros, com a diferença que os do sexo feminino só votarão na eleição do Conselho não podendo tomar parte nas discussões públicas nem fazer parte daquele.

§ 8º - É permitido a qualquer sócio assistir às sessões do Conselho, bem como apresentar Memórias, observações ou propostas.

§ 9º - Só os sócios subscritores são elegíveis nas Assembleias Gerais.

Título 3º

Do Conselho Administrativo

§ único - Compete o governo da sociedade além do Conselho Administrativo é formado duma mesa composta de: um presidente, um vice-presidente um secretário um vice-secretário um tesoureiro. E de cinco Comissões a saber:

1ª Comissão de fundos composta de dois membros 2ª Dita de Agricultura composta de cinco membros 3ª Dita de Artes Químicas composta de três membros 4ª Dita de Artes Mecânicas composta de três membros 5ª Dita de Comércio composta de três membros.

Título 4º

Das Obrigações e direitos do Conselho Administrativo

§ 1º - O Conselho Administrativo tem a seu cargo o desempenho dos fins da sociedade e a administração;

§ 2º - O Conselho reunir-se-á ordinariamente duas vezes por mês e extraordinariamente quando o Presidente assim o dever convocar.

§ 3º - Os negócios da sociedade serão objecto exclusivo destas reuniões;

§ 4º - As Memórias e projectos apresentados ao Conselho pelos sócios ou estranhos só poderão ser discutidos e desenvolvidos depois de tido o parecer da Comissão respectiva;

§ 5º - No Conselho decide a maioria absoluta dos votos presentes dos quais dependerá discussão valendo em caso de empate o parecer do Presidente.

Título 5º

Do Presidente

§ Único - Os deveres do Presidente são:

1º - Apresentar ao Conselho os objectos que devem estar em discussão 2º - Dirigir este

2º - Propor à votação os objectos discutidos

3º - Receber os respectivos votos

4º - Assinar as nomeações ordens designadamente sobre a Comissão de Fundos e quaisquer outras resoluções do Conselho;

5º - Convocar extraordinariamente assistido do Secretário do Conselho quando alguém exigir necessidade urgente.

Título 6º

De Secretário

§ 1º - É da sua competência lançar no livro respectivo as Actas das sessões do Conselho enumerando as propostas feitas, as deliberações tomadas e as reclamações apresentadas na sessão.

§ 2º - A ele pertence a obrigação de gerir a correspondência de mero expediente da sociedade bem assim receber e apresentar ao Conselho toda a correspondência assinada pela mesma que depois fará cuidadosamente arquivar.

§ 3º - Na Assembleia Geral do fim do Ano proporá ao Conselho a Apresentação prévia um Relatório dos Trabalhos e progressos da Sociedade naquele ano.

Título 7º

Do Vice-Presidente e do Vice-Secretário

§ 1º - O Vice-Presidente substitui o Presidente e poderá ser agregado a uma Comissão

§ 2º - Ao Vice-Secretário compete coadjuvar o Secretário em tudo o que for das suas atribuições e substituí-lo na sua ausência

Título 8º

Do Tesoureiro

§ Único - Pertence ao Tesoureiro:

1º- Promover cobranças e fazer os pagamentos

2º - Presidirá Comissão dos Fundos

3º - Apresentar as Contas Correntes e os estado dos fundos em todas as sessões do Conselho

Titulo 9º

Da Comissão de Fundos

§ 1º - A Comissão dos Fundos será presidida pelo Tesoureiro

§ 2º - Esta terá a seu cargo a economia dos fundos da sociedade e a escrituração das suas receitas e despesas e assinará as ordens de pagamento sobre o Tesoureiro.

§ 3º - Esta apresentará por mãos do Tesoureiro na Assembleia Geral do fim do Ano as contas correntes daquele ano e o estado dos fundos da sociedade.

Titulo 10º

Das Comissões das Artes e Agricultura e Comércio

§ 1º- Cada uma das quatro Comissões escolherá o seu Relator

§ 2º - Compete a cada uma destas Comissões apresentar ao Conselho o seu parecer sobre os papéis que o mesmo lhe tem enviado.

§ 3º - Incumbe-lhe igualmente apresentar propostas de melhoramentos nos ramos industriais das suas respectivas competências

§ 4º -Também lhe pertence propor os programas de prémios para animar o progresso da indústria

§ 5º - Para além destas quatro comissões poderá requerer ao Conselho que à mesma seja agregado qualquer membro subscritor que seja assegurado nos seus trabalhos

Eu, João Augusto de Barros Castel Branco Secretário do Conselho os subscrevi.

O Presidente do Conselho João Diogo Zuzarte de Ferreira Loureiro
O Secretário João Augusto de Barros Castel Branco
O Tesoureiro Frederico Guilherme Afonso Videira.

Anexo N°150

1ª Repartição do Governo Civil de Portalegre Para 2ª Repartição da 2ª Direcção

Exmo. Senhor

Tenho a satisfação de comunicar a V.Exa. que no dia 12 do corrente, foi no Concelho de Castelo de Vide deste Distrito, instalada a Sociedade Agrícola segundo as ideias exaradas na Portaria que pela 2ª Repartição do Ministério a cargo de V.Exas. me foi referida em 4 de Outubro próximo passado, e que me foi comunicado por officio da Camara Municipal do mesmo Concelho, cuja cópia tenho a honra de remeter a V.Exa.

Deus guarde V.Exa., Portalegre 18 de Novembro de 1848

Exmo. Senhor Ministro Secretário de Estado dos Negócios do Reino

O Governador Civil
Mário Francisco

Cópia da carta referida

Municipalidade de Castelo de Vide - Número vinte e um

Para a primeira repartição - Meritíssimo e Excelentíssimo Senhor - Com satisfação tenho a Honra de participar a Vossa Excelência em cumprimento circular número vinte e dois datada de vinte e um de Outubro próximo findo que neste Concelho ao tempo da recepção da referida circular já se forcejava pela fundação duma sociedade promotora da agricultura, artes e comércio à qual se agregarão depois alguns outros cidadãos conspícuos, de acordo com a Autoridade Local Administrativa se reuniu no dia doze do corrente nos Paços desta Municipalidade procederam com toda a solenidade à nomeação do seu conselho e diferentes Comissões em conformidade dos seus Estatutos que por intervenção de Vossa Excelência, vão submeter à aprovação do governo de Sua Majestade. Deus Guarde Vossa Excelência - Castelo de Vide, Secretaria da Câmara, dezasseis de Novembro de Mil oitocentos e quarenta e oito — Meritíssimo e excelentíssimo Senhor Governador Civil do Distrito -Presidente da Câmara Municipal— Manuel Pires Salgueiro

O Secretário Geral - João Diogo Rosas Augusto Sequeira

Sindicato Agrícola de Castelo de Vide

Com a designação de Sindicato Agrícola de Castelo de Vide foi constituída uma associação de agricultores dos concelhos de Castelo de Vide e limítrofes, cujos estatutos foram aprovados por Alvará de 11 de Outubro de 1899.

Podiam ser sócios do sindicato os agricultores ou lavadores de qualquer dos, sexos, que satisfaçam a algumas seguintes condições: possuírem nestes concelhos propriedades cuja área exceda a 10 hectares ou exercerem qualquer ramo de lavoura nos mesmos concelhos numa área superior a 20 hectares, que residam ou não no mesmo concelho.

O Sindicato Agrícola de Castelo de Vide tinha por fim estudar, defender e promover pelos meios legais, tudo quanto importe aos interesses agrícolas gerais e aos dos sócios, nos termos do artigo 10 e seus parágrafos da carta de lei de 3 de Abril de 1896.

Assinaram os Estatutos os agricultores:

- Eduardo Marçal Pimentel Fragoso, Eugénio de Moura Pinheiro, José Reis Guerreiro, Joaquim Fernandes Botelho, José Joaquim Tavares, João Severiano Carrilho Bello, Carlos José Caldeira, padre Serafim Pedro de Carvalho Sequeira, Augusto Cesar Lecocq, Eduardo Augusto Lecocq, Aniceto de Oliveira Xavier, Eduardo de Almeida Freixedas, Joaquim Serrano Manco Almeida, José António do Nascimento, Álvaro Xavier Maria Pimenta, João António Raposo, Joaquim Maria Panasco, e como procurador do Sr. João Pedro Silveira Maggessi, Ramiro Cesar Murta, e como procuradores dos srs. Dr. Joaquim José de Andrade Sequeira e António Diniz Vieira, padre Joaquim António Rollo e José Luciano da Cunha Pereira.

Avaliação do Sindicato

Os Sindicatos Agrícolas, fundados ao abrigo do Decreto de 5 de Julho de 1894 e Carta do Rei de 3 de Abril de 1896, foram mandados avaliar em 1906, para se conhecer a influência exercida na agricultura nas respectivas áreas de intervenção.

As perguntas formuladas foram as seguintes:

1 - Número actual de associados

2 - Importância das operações que faz tanto no que respeita a aquisição de máquinas e instrumentos agrícolas como em relação à compra de adubos, sementes e animais reprodutores

3 - Influência do Sindicato na produção local, quer pela melhoria e transferência dos processos culturais, quer pelo empreendimento de novas culturas

4 - Importância dos empréstimos feitos aos sócios com o seu capital, no caso de ter realizado essas transacções

5 - Meios de ensino e de propaganda que tem empregado e quaisquer outros esclarecimentos que mostrem a influência que tem exercido o Sindicato no progresso rural

Respostas do Sindicato de Castelo de Vide

1 - 0 número de sócios deste sindicato é atualmente 41.

2 - A importância das operações realizadas por este sindicato refere-se à compra de adubos e à aquisição de um cavalo reprodutor. Desenvolvendo especial o movimento desde 1900, ano da fundação deste sindicato:

1900	2 881 \$036
1901	5 882 \$275
1902	7 173 \$370
1903	6 144 \$872
1904	6 790 \$550
1905	8 564 \$847
TOTAL	38 436 \$950

O cavalo reprodutor foi fornecido pela Coudelaria Nacional de Santarém nos anos de 1901, 1902, 1903, 1904, 1905.

Aquisição de máquinas e instrumentos agrícolas tem-se feito embora para sócios deste sindicato, fora da influência do mesmo em consequência de não haver vantagem alguma quer na compra quer nos transportes.

O cavalo reprodutor deixou de se pedir já no presente ano por dar prejuízo pecuniário ao cofre do ^sindicato.

3 - A influência do Sindicato na produção local é manifesta desde que se atenda a que o movimento em adubos tem assumido de ano para ano embora pareça ter sido inferior nos anos de 1903 e 1904 quando essa diferença para menos e devida à baixa de preços dos adubos e não à menor quantidade importada.

Esta direcção antevê o desânimo e retraimento nos seus sócios pelas regalias que dia a dia lhes vão sendo cerceados, assim, por exemplo nos transportes dos adubos em que tinham antigamente 4% de bónus, hoje está esse benefício reduzido a 2,5% e prestes a acabar.

4 - 0 Sindicato não tem capital com que possa fazer empréstimos aos sócios.

5 - As direcções deste Sindicato têm feito toda a propaganda possível neste meio e com os recursos de que dispõe para angariar meios e receitas para empreendimentos de maior alcance mas infelizmente a rotina, a descrença, a desconfiança e em geral a ignorância são factores importantíssimos contra a ideia das associações e assim é que estas e outras vivem alimentadas pela boa vontade de poucos. É este infelizmente o estado pouco lisonjeiro deste e de outros sindicatos cujo panorama só se poderá sair dignando-se Sua Exa. Sr. Ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria dispensar-lhes alguma protecção e vantagens.

As Vinhas no concelho de Castelo de Vide

Segundo os dados coligidos do inquérito vitícola, feito em 1883 pelo Conselho de Agricultura do distrito, existiam, no concelho de Castelo de Vide 325 vinhas, ocupando a área de cerca de 200 hectares, com 3 000 cepas em cada um. A produção média total rondava os 150 000 litros e predominavam as castas brancas B; em relação às tintas T.

Alvaraça - B. Alvarelhão - T. Aragonez - T. Arinto - B. Arinto cachudo - B. Bastardo - T. Boal - B. Cachudo - Cachudo preto - Carniceira - B. Castellao - T. Folgazão - B. Folgazão de frade - B. Godello - B. Malvazia de Vila Nova de Constança, Malvazia Preta do Douro - T. Moreto - T. Mourisco - B. Moscatel da Madeira - B. Rabo de ovelha - B. Rofete - T. Sousão - T. Tinta franceza . - T. Tintureira de Languedoc - T. Trincadeira - T. Verdelho da Madeira - B. Vinhozello - B.

O Relatório do Agrónomo do distrito, publicado nos Anais de 1884 refere: «No concelho de Castelo de Vide as vinhas acham-se pelo geral estabelecidas em terras fracas, que se podem dizer, silico-argilosas.

As exposições são muito diversas, não só por causa da acidentação natural do terreno, mas também pela irregularidade das plantações das vinhas, que são quasi todas velhas ou antigas.

O granjeio anual consiste em: cortar cabecear ou mergulhar e alporcar, podar, empar, atar, cavar de camalhão, escavar e enxofrar. No corte alivia-se a cepa da vara velha e das novas, deixando-se-lhe apenas duas das melhores, uma das quais se lhe tira na poda; a mergulhia é a usual e o alporcado é a modificação da mergulhia feita às cepas débeis, a fim de no ano seguinte se poderem mergulhar; estes serviços são feitos ordinariamente de Janeiro até meados de Abril. A poda consiste no corte da vara que se lhe deixou a mais, como salvaguarda na ocasião do corte e na redução do olhado à vara que fica, conforme a cepa; a empa consiste num tutor de madeira encostado à cepa e atado por meio de junca à vara de frutificação para suster esta sempre levantada; estes serviços, bem como a cava e escava, fazem-se de Abril a meados de Maio. O enxoframento pratica-se quase sempre tarde, e quando o bago está no seu maior desenvolvimento, à excepção de alguns viticultores mais esclarecidos, que enxofram convenientemente.

Em geral, somente na ocasião de mergulhar se emprega estrume vegeto-animal seco, na proporção de 1500 gramas por cada cepa; mas no Prado usam também estrumar as vinhas com lanisco e tremço.

De todas as pesquisas a que procedemos no concelho de Castelo de Vide, podemos averiguar o seguinte:

1º - Não existe ali filoxera, por enquanto, nem consta qualquer indício desta phitonose.

2º - O aspecto das vinhas é desfavorável, pela vetustez dumas e mau tratamento doutras.

3º - Observámos em muitas videiras a antracnose, o mildio ou o oidium, moléstias que, por não serem oportunamente combatidas, definham a cepa e atrofiam o cacho, impedindo a formação das uvas e diminuindo cada vez mais a produção respectiva.

4º - A antracnose grassa naquela localidade há quatro ou cinco anos com o nome de perneira, e o remédio que alguns viticultores lhe aplicam é o corte das varas atacadas».

E conclui com esta recomendação: «Uma prática que não devia descurar-se é o da estrumação das vinhas podendo os viticultores ficar certos que o aumento da produção os compensaria de sobejo do excesso de despeza e trabalho realizado.

E com prazer que ainda citamos a casa Le Cocq, como usando desta prática entre nós. comprando inclusivamente os resíduos das lavagens de lã e de outras manipulações de algumas das fábricas de lanifícios de Portalegre, para os applicarem como adubo na sua vinha de Prado.»

Comissão Concelhia Antifiloxérica O insecto da filoxera já existia em França, em 1868, e supõe-se que tivesse vindo da América com as cepas importadas. Espalhou-se, rapidamente, e a sua entrada pelo Norte de Portugal ocorreu por volta de 1870, caminhando de seguida para o Sul.

Os insectos com asas, trazidos pelo vento, põem ovos de que nascem outros que acasalam, posto o que morrem: o macho a seguir à cópula e a fêmea logo que põe o ovo.

Alguns dos insectos nascidos emigram para as raízes que, picadas, formam nodosidades. Estas, uma vez apodrecidas, provocam a destruição das raízes, a que se segue a morte das cepas.

A filoxera destruiu grande parte das vinhas do nosso País, só escapando, as instaladas nas areias, onde o insecto não sobrevive.

O combate da filoxera foi tentado com a aplicação do insecticida sulfureto de carbono, injectado no terreno; porém a solução foi encontrada com a replantação das vinhas, com bacelos resistentes ao insecto, seguidamente enxertados com as castas europeias localmente tradicionais.

No distrito de Portalegre, foi criada uma Comissão Antifiloxérica para localizar e eliminar eventuais focos de infecção, e o Governador Civil, em 1881 nomeou uma comissão de vigilância, em cada concelho que, no de Castelo de Vide, teve a seguinte constituição:

Alfredo Carlos Le Cocq, Carlos José Caldeira Júnior João Pedro Gordo Júnior João Severiano Carrilho Bello Joaquim Maria Panasco José Baptista Duarte José Maria Ferreira José Vitorino de Bastos Pimenta Manuel Diogo Coelho Ramiro César Murta

Era convicção generalizada de que a fraquíssima produção das vinhas do concelho não suportaria o custo do tratamento com sulfureto de carbono e, por isso, o aparecimento da filoxera seria o seu aniquilamento.

Na exploração modelo da Sra. Viúva Le Cocq & Filhos, de Castelo de Vide, na sua propriedade do Prado, estebeleceu-se um viveiro por sementeira de algumas variedades de vinha resistente à filoxera.

Práticos estrangeiros em Castelo de Vide

Em 1888 o Governo mandou contratar no estrangeiro, práticos lagareiros e mestres de adegas para exercitar os alunos das escolas agrícolas nos modernos processos das artes rurais e apoiar os lavradores no uso das modernas tecnologias.

A 6a Região Agronómica que, então abrangia os distritos de Castelo Branco e Portalegre recebeu dois desses práticos contratados.

Um deles - Hipólito Maissil - especialista no fabrico de azeite, esteve em Castelo de Vide a trabalhar no bem montado lagar da Quinta do Prado, onde procedeu à extracção do azeite pelos processos seguintes:

1º Moagem incompleta, pequena pressão na massa e apuramento a frio

2º Remoagem completa com adição de água no moinho, forte pressão escalda da massa e apuramento a quente

Depois fez a extracção, em separado, de diversas variedades de azeitonas, para se avaliar a qualidade do azeite extraído de cada uma.

O outro Prático Aléxis Sasbarenes - muito conhecedor da especialidade de fabrico e conservação de vinhos, como reconheceu Larcher Marçal, agrónomo da Região, chegou em Janeiro. Esteve também na Quinta do Prado, onde depois de ter provado os vinhos, deu algumas recomendações, logo aproveitadas para os melhorar.

Estas passagens dos práticos estrangeiros pela Quinta do Prado constam do Relatório enviado pelo agrónomo da Região Agronómica ao Director Geral de Agricultura, em 12 de Maio de 1890.

Concelho de Castelo de Vide Mapa Estatístico de Produção - 1864

Alqueires	Alqueires	
Trigo 7 650	Feijão 900	
Milho 3 700	Favas 300	
Centeio 81 751	Grão de bico 50	
Cevada 1 712	Chícharos 30	
Ervilhas 90	Lentilhas 8	
Tremoço 60		
Litros	Litros	
Nozes 57 960	Azeite 10 000	
Castanhas	140 000Kgs	
Lã preta	588	
Lã branca	29 376	
Mel 499		
Cera 88		
GADO	Cabeças	
Cavalar	280	
Muar	70	
Asinino	580	
Vacum	1500	
Lanígero	23000	
Caprino	4500	
Suíno	2100	

EXPOSIÇÕES NACIONAIS E INTERNACIONAIS DE 1851 - 1906

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS DE 1855

EXPOSIÇÃO DE LONDRES DE 1862

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS -1867

EXPOSIÇÃO INTERNACIONAL DE LONDRES - 1874

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE FILADÉLFIA -1876

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS - 1878

EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA DE LISBOA DE 1884

EXPOSIÇÃO INDUSTRIAL E AGRÍCOLA DE LISBOA - 1888

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS DE 1889

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS - 1900

EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA E DE PRODUTOS MINERAIS – 1903

EXPOSIÇÃO PERMANENTE DE PRODUTOS PORTUGUESES NO RIO DE JANEIRO –

1906

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS DE 1855

A participação de Portugal na Exposição Universal de Paris de 1855 foi distinguida com a atribuição de uma Medalha de Honra, votada ao Governo, pela notável colecção de produtos agrícolas expostos.

o Governo tinha abolido o dízimo, imposto que onerava em dez por cento todas as colheitas, o que facilitou grandes progressos em vários ramos da agricultura, nomeadamente na produção de vinho que, em 1851, se achava assim distribuída, em hectolitros:

Alentejo	45 000
Algarve	26 000
Beiras	850 000
Minho	940 000
Trás-os-Montes	470 000
Estremadura	740 000
TOTAL	3 071 000

Os vinhos portugueses expostos foram apreciados pelo júri, como "generosos de aroma agradável" e alcançaram as mais elevadas recompensas.

O Lavrador de Castelo de Vide, João José Le Cocq, cidadão francês, apresentou amostra de vinho espumoso, o primeiro vinho português do tipo champagne.

EXPOSIÇÃO DE LONDRES DE 1862

A coleção de produtos dos lavradores expositores do distrito de Portalegre foi organizada pelo Agrónomo Eduardo Dias Grande que, para uma melhor elucidação dos júris, preparou um Relatório com algumas considerações que julgou úteis.

Do concelho de Castelo de Vide concorreram, com amostras de azeite, vinho e vinagre, os lavradores seguintes:

Expositores de Azeite

António Marcelino Carrilho Belo, distinguido com *Menção Honrosa*

Expositores de Vinhos

João José Le Cocq, Vinho gasoso 1858 e 1859 Vinho tinto 1852

Expositores de Vinagre

António Marcelino Carrilho Belo, Vinagre tinto de excelente qualidade, distinguido com *Medalha de Honra*

O expositor João José Le Cocq da Quinta do Prado - Castelo de Vide - foi condecorado com o grau de Cavaleiro da Ordem da Conceição.

João José Le Cocq, cidadão francês, adquiriu terrenos de charneca, em Castelo de Vide, e preparou-os para fundar a Quinta do Prado. Limpou os matos, captou águas, tendo sido o primeiro a fazer um furo artesiano no distrito, drenou o vale, estabeleceu o regadio, semeou luzerna, milho e sorgo, fez silagens e fenos, cultivou trigo sarraceno e experimentou diversas culturas, plantou viveiros de oliveiras, olivais, vinhas, árvores ornamentais e florestas. Trouxe e adaptou equipamentos agrícolas, construiu lagar de azeite e adega, fabricou vinhos e até vinho espumoso. Fez parcerias com os trabalhadores a quem ajudou com estrumes, água de rega, equipamentos e ensinou a cultivar. A Quinta do Prado, considerada um modelo de exploração, foi visitada por técnicos e lavradores tendo desempenhado um relevante papel divulgador de culturas, equipamentos e práticas agrícolas.

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS -1867

À Exposição Universal de Paris de 1867 concorreram com amostras de nozes, lã, feijões, os seguintes lavradores do concelho de Castelo de Vide:

Expositores de Nozes

João Gonçalves Pelouro

Expositores de Feijões

João Vicente Transmontano

EXPOSIÇÃO INTERNACIONAL DE LONDRES - 1874

Na história do comércio dos vinhos de Portugal há duas épocas notáveis: a do Tratado de Methween de 1873 e a Companhia Geral das Vinhas do Alto Douro.

o Tratado foi celebrado, entre Portugal e a Grã Bretanha, e estipulou a favor dos nossos vinhos a diminuição de um terço dos direitos de entrada dos vinhos de França. Em troca deste favor foram admitidos, no nosso País, os lanifícios ingleses.

A Companhia foi instituída pelo Marquês de Pombal, em 1756, com o fim de melhorar o comércio dos vinhos do Porto.

Estas duas iniciativas visaram, apenas, os vinhos do Douro, não se cuidando, por modo algum, de beneficiar o comércio dos vinhos do resto do país.

A Exposição Internacional de Londres de 1874, alargada a todos os nossos vinhos, veio suscitar as maiores esperanças num promissor futuro para o seu escoamento no mercado exterior.

Convidado a participar nesta Exposição o Governo exortou os produtores de vinhos a enviar amostras representativas e nomeou uma Comissão para organizar a sua recolha e acompanhamento, tendo disponibilizado, para isso, a verba de seis contos de réis. Foram analisadas 79 amostras de vinhos da campanha de 1873, com vista à determinação, do grau alcoólico, antes do seu envio para a Exposição.

Do concelho de Castelo de Vide enviaram amostras de vinhos os lavradores:

António L. Farinha Pereira	1872	Branco 16,4,	1873	Tinto 15,4°
João José Le Cocq	1873	Tinto 14,6,	1872	Branco 15,3° seco

Memória sobre os Vinhos de Portugal

Os vinhos portugueses enviados à Exposição Internacional de Londres de 1874 foram acompanhados de uma NOTA informativa preparada pelo Conselheiro Moraes Soares, a qual foi reproduzi da e enriquecida com novos e mais completos dados, para ser apresentada na Exposição Universal de Paris de 1878.

Com o título de Memórias sobre os Vinhos de Portugal, este bem fundamentado documento, contendo esclarecimentos sobre os vinhos e respectivas regiões produtoras, foi muito bem recebido e apreciado pelo júri e interessados em conhecer melhor os vinhos expostos.

Nessa época, o Alentejo que tinha uma produção média anual da ordem dos 400 mil hectolitros, ou seja cerca de metade do que hoje tem, foi referido como uma região que, tendo sido muito castigada pelos ataques de oídio se encontrava numa franca recuperação, devido a novas plantações de vinha e a uma progressiva melhoria no fabrico de vinhos, apreciados pelas "excelentes qualidades" e preços convidativos.

Os vinhos do distrito de Portalegre estão referenciados como dos mais notáveis do Alentejo, sobretudo os produzidos em Elvas, Castelo de Vide e Ribeira de Niza.

Na Memória consta este quadro das análises de açúcar dos mostos dos vinhos expostos:

Quantidade de açúcar Por 100 partes

	Mostos Elementares				Mostos Compostos	
	N° ensaios	Máximo	Mínimo	Médias	N° ensaios	Médias
Castelo de Vide	84	26,80	19,10	22,95	12	22,70

Os vinhos portugueses foram acolhidos com entusiasmo, tendo a nossa delegação ficado surpreendida com a notícia de que se estava organizando em Londres uma Cooperativa para a «introdução e vulgarização dos vinhos portugueses em Inglaterra»

Antes de retirar de Londres, o delegado português ofereceu um jantar aos membros da Comissão inglesa, durante o qual foram apresentados 26 vinhos, entre os quais o do expositor João José Le Cocq, de Castelo de Vide.

A exposição dos vinhos portugueses foi assinalada como bem sucedida, tendo-se concluído que o seu paladar era o mais adequado ao gosto dos ingleses. O pior foi, quando chegaram as encomendas, cujas amostras se exibiram, que não puderam ser satisfeitas, ou só o foram em proporções reduzidas, porque «os vinhos não se podiam alcançar nem pelos preços de catálogo, nem por nenhum preço, porque não os havia, e como as garrafas continuavam a figurar na Exposição as encomendas choviam todos os dias».

Foi então, que a ideia já explanada em 1868, por uma Comissão criada pela iniciativa da Real Associação Central de Agricultura Portuguesa, voltou a ser retomada. Tal ideia apontava para a formação duma associação, uma companhia com funções de comercialização dos vinhos e, até, com acção colonizadora, mediante a fixação das populações, em novas áreas de vinhas a plantar.

No regresso de Londres, o Conselheiro António Augusto de Aguiar proferiu diversas conferências, com o objectivo de sensibilizar os nossos produtores de vinhos a organizar-se em Companhias Vinícolas, com vista à concentração, tipificação e comercialização dos vinhos no mercado exterior, para de futuro se evitarem situações idênticas às decorrentes da Exposição de Londres, em que os vinhos portugueses foram apreciados mas não havia quantidade suficiente para satisfazer as encomendas.

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE FILADÉLFIA -1876

A Exposição Universal de Filadélfia decorreu de 10 de Maio a 10 de Novembro de 1876, no âmbito do 10 Centenário da Revolução Americana.

A cidade de Filadélfia foi escolhida por ter sido aí que foi escrita a Declaração de Independência.

Portugal aceitou o convite para participar nesta tão importante Exposição, tendo o Governo disponibilizado a verba de 30 mil réis, que entregou à Real Associação Central de Agricultura Portuguesa encarregando-a de organizar a representação de produtores agrícolas, pecuários e florestais.

Estiveram presentes amostras de vinhos, vinagres, azeites, castanhas, nozes, cereais, legumes, mel, cera, queijos, lã, cortiça, madeiras, azeitonas e enchidos de porco, enviadas pelos lavradores do concelho de Castelo de Vide

Expositores de Vinhos

João José Le Cocq — Medalha Cobre.

Comum 74 Velho 63 Moscatel seco 68 Moscatel 70

Francisco Severiano Carvalho Belo — Medalha Cobre Tinto

66 Branco 67

Pedro José Batista Duarte - Medalha Cobre

Tinto 74

João Félix Faria Almeida Freixedas - Medalha Cobre

Tinto 74 14 graus

António Marcelino Carrilho Belo - Medalha Cobre.

Tinto 65 Tinto 67 Branco 62

Expositores de Vinagre

António Marcelino Carrilho Belo

Vinagre 60

Pedro Manuel Durão

Vinagre 72

João José Le Cocq - Medalha Cobre.

Azeite 75

António Marcelino Carrilho Belo - Medalha Cobre

Azeite 74 Azeite 75

Egídio José Duarte - Medalha Cobre

Azeite 75

Manuel Diogo Coelho

Azeite 75

Pedro Manuel Durão ~ Medalha Cobre.

Azeite 76

Expositores de Castanhas

Manuel Diogo Coelho

Castanha seca e castanha verde

Expositores de Nozes

João José Le Cocq

Manuel Diogo Coelho

Expositores de Cereais

Manuel Diogo Coelho

Trigo, centeio, cevada, milho grosso, milho miúdo

José Reis Pimentel

Trigo, centeio, milho grosso

Expositores de Legumes

Manuel Diogo Coelho

Favas, feijão amarelo, feijão catarino, feijão branco, feijão preto

José Reis Pimentel

Grão de bico

João Franco António

Eduardo José Reis Pimentel

Expositores de Mel

Vicente Narciso Raposo

Joaquim Severiano Manco Almeida

José Reis Pimentel

Expositores de Cera

David M. Moreira

Expositores de Queijos

José Francisco Pereira

Queijo mestiço

Manuel Diogo Pereira

Queijo Mestiço

Expositores de Lã

João José Le Cocq

Lã branca

Francisco Severiano Carvalho Belo

Lã branca

José Francisco Pereira

Lã branca

José Reis Pimentel

Lã branca suja

Marçal & Irmão

Lã branca

Expositores de Cortiça

José Reis Pimentel

José Augusto d'Orb

Ramiro Cesar Murta

Expositores de Madeira

Manuel Diogo Coelho

Carvalho, azinho, sobro, castanho bravo, castanho manso, nogueira, cerejeira

Expositores de Azeitonas

João José Le Cocq

Azeitona cordovil

João Diogo Coelho

Azeitona galega, azeitona verde, azeitona cordovil

Rita Cândida de Barros

Azeitona sevilhana

Expositores de Enchidos de Porco

Manuel Diogo Coelho

Paios, Linguiças

Vicente Fernando

Lombo de porco ensacado

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS -1878

À Exposição Universal de Paris - 1878 concorreram com amostras de: azeite, vinagre, aguardente, castanhas, vinhos, cereais, leguminosas, nozes, cortiça, mel, cera, linho e carnes os seguintes lavradores de Castelo de Vide:

Expositores de Azeite

Joaquim Pedro Bicho

Dr. João Augusto de Carvalho

Pedro Manuel Durão
João Félix de Faria Almeida Freixeda
João José Le Cocq - Medalha de Bronze
Francisco António Mimoso
João António Mimoso - Medalha de Bronze
Joaquim Pedro Godinho de Paiva
José Vitorino Pimenta
José Reis Pimentel
João de Lemos Afonso

O júri internacional não queria que os azeites fizessem parte da classe dos produtos alimentícios, pois, pelo seu «mau aspecto ou mau fabrico» só os queria admitir na classe de óleos para usos industriais, tais como lubrificação de máquinas, etc.

O nosso jurado da classe azeites, o conselheiro Ferreira Lapa, então Director do Instituto de Agricultura, teve muita dificuldade em demover os colegas a alterarem a ideia que tinham formulado acerca do azeite português.

Expositores de Vinagre

João Pedra Afonso Videira Ceia
Pedra Manuel Durão - Medalha de Bronze
Manuel Patrícia de Miranda

Expositores de Aguardente

Manuel Patrício Miranda
José Reis Pimentel

Expositores de Castanhas

Dr. João Augusto de Carvalho

Expositores de Vinhos

António Marcelino Camilo Belo
Vinho tinto
Vicente Joaquim Bugalho - Medalha de Bronze
Vinho tinto 71
João Pedro Afonso Videira - Medalha de Bronze
Vinho tinto

João Félix Faria de Almeida Freixedas - Menção Honrosa

Vinho tinto 76

João José Le Cocq - Medalha de Bronze

Vinho comum 63 Vinho ordinário 76

João António Mimoso

Vinho tinto

Padre José António Mimoso - Menção Honrosa

Vinho tinto de mesa

D. Joana Maria de Miranda - Medalha *de* Bronze

Vinho tinto

Manuel Patrício de Miranda

Vinho branco

Joaquim Pedro Godinho de Paiva

Vinho tinto 77

João Gonçalves Peloura

Vinho tinto 76

Expositores de Cereais

João Vitorino Bentes Pimentel

Manuel Diogo Coelho

Trigo galego, centeio, milho, painço

Pedro Manuel Durão

Milho, painço

João de Faria Freixedas

João José Le Cocq

Milho

José Reis Pimentel - Medalha *de* Bronze

Trigo galego, centeio, trigo mourisco, painço, milho e gavelos de milho

Padre Serafim Pedra de Carvalho Sequeira

Centeio

Expositores de Legumes

Joaquim Pedra Bicho

Feijão branco, feijão amarelo

Vicente Joaquim Bugalho

Feijão "arrebenta calção"

Dr. João Augusto de Carvalho

Feijão branco

Manuel Diogo Coelho

Grão de bico, feijão amarelo, feijão Santa Catarina, feijão moína

João de Faria Freixedas

Feijão Santa Catarina, feijão encarnado

Manuel Braz Rolo

Feijão branco

Serafim Augusto do Patrocínio

Feijão amarelo

Padre Serafim Pedro de Carvalho Sequeira

Grão de bico

Expositor de cortiça

José Reis Pimentel

Expositores de Mel

António Marcelino Belo

Eduardo Le Cocq

Expositores de Cera

António da Conceição Bica

José Gonçalves Pelouro

David Martins Moreira

Expositor de Lã

José Reis Pimentel

Lã branca

Expositor de Linho

José Reis Pimentel

Linho em rama

Expositor de Carnes

Filipe António Mimoso, Saucissons

EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA DE LISBOA - 1884

No dia 4 de Maio de 1884, foi solenemente inaugurada a Exposição Agrícola de Lisboa, realizada na Tapada da Ajuda, onde se construiu, propositadamente, o Pavilhão das Exposições, se procedeu ao ajardinamento do local e se iniciou a urbanização da mata.

Eram decorridos 20 anos desde a Exposição promovida pela Real Associação Central de Agricultura Portuguesa, em Belém, nas Terras do Desembargador e, pode-se afirmar, que teve uma forte e generalizada participação da Lavoura de todo o País.

o concelho de Castelo de Vide esteve representado com amostras de azeite, vinagre, vinho, cereais, legumes, mel, feno, linho, lã e cortiça, enviadas pelos lavradores seguintes:

Expositores de Azeite

João Pedro Afonso - Menção Honrosa

Pedro Manuel Durão

Manuel Mendes Guerreiro - Menção Honrosa

João António Panasco

João Gonçalves Pelouro - Menção Honrosa

José Vicente de Matos Pimenta

José Reis Pimentel

José António Raposo - Menção Honrosa

Padre Serafim Sequeira - Menção Honrosa

Expositores de Vinagre

João Severiano Carrilho Belo - Menção Honrosa

Pedro Manuel Durão Manuel Mendes Guerreiro

José Francisco Pereira

José Victoriano de Basto Pimenta

José António Raposo

Padre Serafim Sequeira

Expositores de Vinho

Vicente Bugalho

Vinhos lotada e branco

Manuel Diogo Coelho

Vinhos tinto e branco 82

Álvaro Augusto Godinho - Medalha Cobre

Vinho tinto e branco

Manuel Mendes Guerreiro - Menção Honrosa

Vinho tinto 82

António da Graça Miranda

Vinho tinto 82

José dos Reis Pimentel

Vinho tinto de meia feitoria Vinho tinto de bica aberta

Viúva Le Cocq e Filhos - Medalha Prata.

Vinho espumoso

O Relatório do Júri de vinhos refere que os vinhos do distrito expostos «eram vinhos delgados com pouca tinta, puxando a palhete, não muito alcoólicos, agradáveis».

Entre a colecção do distrito «tornou-se notável um vinho espumoso exposto pela firma Viúva Le Cocq & Filhos de Castelo de Vide, um champanhe delicioso, muito bem apresentado, formando óptima espuma, muito cristalino, e que é decerto um dos melhores vinhos desta especialidade fabricado no país».

O Governo nomeou uma Comissão, composta pelos mais reputados especialistas, para proceder à análise dos vinhos expostos, a qual encontrou os seguintes resultados:

Concelhos	Densidade	Alcool	Extracto seco	Tanino	Açúcar redutor	Ácidos	Coloração
Castelo de Vide	988,0	16,260	2,536	0,021	0,207	0,453	500 d

Expositores de Cereais

José Severiano Carrilho Belo - Menção Honrosa

Milho grosso, milho miúdo

António Barrigas - Menção Honrosa

Trigo, centeio

Francisco Grincho

Trigo, centeio, milho

José Reis Severiano

Trigo

Matias Mourato - Menção Honrosa

Trigo galego com barbas e sem barbas, centeio Milho grosso e milho miúdo

João Gonçalves Pelouro

Milho grosso

João Francisco Pereira - Menção Honrosa

Trigo, centeio, milho miúdo

José Reis Pimentel - Medalha Cobre

Trigo, milho miúdo, centeio

António José Repenicado

Centeio

João António Repenicado

Trigo, centeio, milho miúdo

Manuel Braz Rolo - Menção Honrosa

Trigo, centeio, milho grosso

Manuel Diogo Coelho - Menção Honrosa

Trigo, centeio, milho grosso e miúdo

Expositores de Legumes

José Atanásio
Fava, chícharo
José Severiano Carrilho Belo
Feijão e fava
Vicente Dias Begim
Feijão branco, feijão raiado
Pedro Manuel Durão - Menção Honrosa
Feijão branco, feijão amarelo, feijão Santa Catarina
Matias Mourato - Menção Honrosa
Feijão raiado, feijão encarnado, feijão preto
João Gonçalves Pelouro - Menção Honrosa
Feijão amarelo e grão de bico
José Francisco Pereira
Feijão Preto

Expositores de Mel

José Reis Pimentel - Menção Honrosa
Límpido e aromático
Vicente Raposo - Menção Honrosa
Muito límpido

Expositores de Fenos

Manuel Diogo Coelho - Menção Honrosa
Feno
José Mourriães - Menção Honrosa
Feno de Prado natural
Matias Mourato
Feno de prado natural

Expositor de Linho

José Reis Pimentel

Expositores de Lã

Manuel Alexandre
Lã branca
Manuel Diogo Coelho
Lã branca
Vicente Serrano Manso
Lã branco
José Reis Pimentel - Menção Honrosa
Lã branca
Leonardo Transmontano
Lã branca

Expositor de Cortiça

José Reis Guerreiro

- Na Exposição houve também uma Secção Pecuária, em que participaram 11 Expositores do distrito, com 29 amostras de gado Cavalari, Caprino e Suíno

Foram também Expostas:

- amostras de diferentes fosfatos procedentes da exploração ou das pesquisas realizadas em Castelo de Vide.

EXPOSIÇÃO INDUSTRIAL E AGRÍCOLA DE LISBOA -1888

A Associação Industrial Portuguesa organizou em 1888, na Avenida da Liberdade, uma Exposição Industrial, complementada com uma Secção Agrícola e uma Exposição Pecuária, no Vale do Pereiro.

Foi inaugurada em 7 de Julho e estiveram expostas na Secção Agrícola amostras de azeite, vinagre, vinho, nozes, castanhas, amêndoas, cereais, legumes, linhaça, mel, cera, queijos, lã, feno, cortiça, madeira, carvão, entrecasco. Azeitonas, bagaço de azeitona, sarro de vinho, queijo em aguardente, flor de tília, mostarda, cardo e diversos, enviada pelos lavradores seguintes do Concelho de Castelo de Vide:

Secção Agrícola

Expositores de Azeites

Álvaro Augusto de Paiva Godinho - Medalha Cobre.

Serafim Pedro Carvalho Sequeira - Menção Honrosa

João António Coelho - Medalha Cobre

Francisco António Mimoso Sénior - Menção Honrosa

José António do Nascimento - Menção Honrosa

António Augusto Marçal Madeira - Menção Honrosa

José Vicente Temudo

João Pedra Afonso Videira - Menção Honrosa

João António Raposo - Menção Honrosa

Carlos José Caldeira - Medalha Cobre

José Batista Duarte

João José Gasalho - Medalha Cobre.

Francisco Pereira de Almeida - Menção Honrosa

Francisco Manuel Ramos

Padre José António Mimoso - Menção Honrosa

Francisco Xavier Tavares Rosa - Menção Honrosa

José Augusto de Carvalho

Pedro Manuel Durão - Menção Honrosa

Ramiro César Murta

Manuel de Carvalho

Manuel Braz Rolo - Menção Honrosa

Eduardo de Almeida Teixeira - Menção Honrosa

Manuel António de Carvalho

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Prata

Expositores de Vinagre

D. Genoveva Benzeiro Carrilho Guerra - Medalha Cobre

Manuel Feliciano Gasalho - Medalha Cobre

Francisco Mendes Ramos

Pedro Manuel Durão - Medalha Cobre

Eduardo Almeida Teixeira - Medalha Cobre

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Cobre

Expositores de Aguardente

José Batista Duarte - Medalha Cobre

Manuel Braz Rolo - Menção Honrosa

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Prata

Manuel Mendes Guerreira - Medalha Cobre

Expositores de Vinho

Álvaro Augusto de Paiva Godinho - Menção Honrosa

Vinhos tinto e branco

Vicente Joaquim Bugalho Sénior

Vinho tinto

Francisco Assis Rebelo

Vinho tinto

Serafim Pedro Carvalho Sequeira

Vinho tinto

João António Coelho

Vinho branco

Francisco António Mimoso Sénior

Vinho tinto

José António do Nascimento

Vinho tinto

António Augusto Marçal Madeira - Menção Honrosa

Vinho tinto

José Pedro Afonso Videira

Vinho branco

João António Raposo

Vinhos tinto e branco

Carlos José Caldeira

Vinho tinto

José Batista Duarte

Vinho tinto

João José Gazalho - Menção Honrosa

Vinhos tinto e branco

José Jacinto de Sousa e Silva

Vinhos tinto

Padre José António Mimoso

Vinhos tinto e branco

Ramiro César Murta

Vinho tinto

Manuel de Carvalho

Vinho tinto

Manuel Braz Rolo

Vinhos tinto e branco

Manuel Diogo Coelho - Menção Honrosa

Vinhos tinto e branco

Eduardo de Almeida Freixedas

Vinho tinto

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Prata

Vinho moscatel 87, Vinho espumoso 86, Vinho
espumoso seco 86, Vinho tinto 63 - 81 – 87

Vinho branco 81 – 86

Manuel Mendes Guerreiro

Vinho tinto

Expositor de Nozes

Viúva Le Cocq & Filhos

Expositores de Castanhas

José Manuel Mimoso

Viúva Le Cocq & Filhos

Expositor de Amêndoas

Viúva Le Cocq & Filhos

Expositor de Cereais

João da Alegria Chavão

Milho grosso

Álvaro Augusto de Paiva Godinho

Trigo

José António Repenicado

Centeio, milho

José Dias Gravetano

Trigo, centeio

Joaquim Mouriães

Trigo, aveia, centeio, milho grosso

José António Simões

Centeio, aveia, milho

José António Raposo

Trigo galego, centeio

António José Repenicado

Milho grosso, centeio

Manuel de Carvalho

Trigo, centeio

Manuel Braz Rolo

Trigo, cevada, aveia, centeio, milho grosso

Manuel Diogo Coelho

Trigo, centeio, milho

Manuel António de Carvalho

Centeio

Viúva Le Cocq & Filhos

Trigo, centeio, aveia, cevada, milho grosso

António Polido

Trigo

Francisco Fernandes

Trigo, centeio

José Chaminho Pescada

Centeio

João Colaço

Trigo

João Roque

Trigo

Joaquim Pedro

Trigo, centeio

José Fernandes Centeio

José Gaspar

Trigo, centeio

José Pires Trigo

centeio

José Reis Guerreiro

Trigo

José Reis Pimentel

Trigo, centeio e milho grosso

Manuel Mendes Guerreiro

Cevada, centeio

Manuel Pereira

Centeio, trigo, milho grosso

Manuel Rolo

Centeio, milho miúdo

D. Maria da Graça Godinho

Trigo, centeio, cevada

Vicente Cigano

Trigo, centeio

Expositores de Legumes

João de Alegria Chavão

Feijão carrapato riscado, feijão ratinho, feijão hespanhol, feijão Santa Maria, feijão amarelo, ervilha
Duquesa de Edimburgo

João António Repenicado

Feijão

António Augusto Marçal Madeira

Grão de bico

José António Simões

Tremoços

José Vicente Temudo

Fava, feijão, grão de bico

José António Raposo

Grão de bico

Pedro Manuel Durão

Feijão branco, feijão amarelo, feijão Santa Catarina Grão de bico

Ramiro César Murta

Feijão branco, feijão amarelo, feijão Santa Catarina Grão de bico

Manuel Carvalho

Tremoços, grão de bico

João Abelho

Feijão Santa Catarina, feijão amarelo, feijão branco, feijão carrapato amarelo, grão de bico

Manuel Braz Rolo

Favas, tremoços, grão de bico, feijão amarelo, feijão preto, feijão raiado, feijão Santa Catarina

Manuel António de Carvalho

Feijão preto, feijão amarelo

Viúva Le Cocq & Filhos

Favas, grão de bico, feijão preto, feijão branco, feijão amarelo

António da Costa Valeriano

Feijão frade

José Reis Guerreiro

Feijão Santa Catarina

José Reis Pimentel

Grão de bico, feijão branco, feijão Santa Catarina feijão amarelo, feijão preto

Manuel Pereira

Feijão preto, feijão Santa Catarina, feijão amarelo

Expositores de Linhaça

Viúva Le Cocq & Filhos

António da Costa Valeriano

Joaquim Guerreiro da Costa

D. Maria da Encarnação e Silva

Expositores de Mel

Vicente Narciso Raposo

Manuel Carvalho
Manuel Braz Rolo
Manuel António de Carvalho

Expositor de Cera

David Martins Moreira
Cera branca e cera amarela

Expositores de Queijo

António José Repenicado
Queijos 87 Queijos 88 Queijos ovelha 88
Ramiro Cesar Murta
Queijos 88
Viúva Le Cocq & Filhos
Queijo mestiço 88, queijo ovelha 88

Expositor de Lã

Viúva Le Cocq & Filhos
Lã branca 88, lã preta 88, lã southo door 88
António José Repenicado
Velo de lã 88

Expositor de Feno

José Vicente Temudo Feno 87

Expositores de Cortiça

Ramiro Cesar Murta
Manuel Braz Rolo
Viúva Le Cocq & Filhos
Francisco Severiano Pereira

Expositores de Carvão

Eduardo d' Almeida Freixedas
Picão de oliveira 87
Viúva Le Cocq & Filhos
Carvão de carvalho, carvão de cepa, carvão de esteva picão de vides

Expositores de Entrecasco

Manuel Braz Rolo
Entrecasco de sobro
Viúva Le Cocq & Filhos
Carvão de carvalho, carvão de cepa, carvão de esteva picão de vides

Expositores de Entrecasco

Manuel Braz Rolo
Entrecasco de sobro
Viúva Le Cocq & Filhos
Entrecasco de sobro, entrecasco de carvalho

Expositores de Azeitonas

Viúva Le Cocq & Filhos
Azeitona cordovil, azeitona galega

Expositores de Bagaço de Azeitona

Viúva Le Cocq & Filhos
Bagaço de azeitona 87
Bagaço de Azeitona 87
Joaquim Mouriães
Bagaço de azeitona 87

Expositor de Sarro de Vinho

Viúva Le Cocq & Filhos
Sarro de vinho
D. Vicência Mimoso Freixedas

Expositores de Flor de Tília, Mostarda e Cardo de Queijeiro

Viúva Le Cocq & Filhos

Expositores Diversos

Viúva Le Cocq & Filhos
junca para ata de vinha falcaria de pinho para empa de vinha Fardo (instrumento de queijaria)
façataz (instrumento de queijaria) 2 sinchos, para queijos de ovelha 2 sinchos para queijos
mestiços gamela, para uso dos criados da lavoura

Secção Industrial

Vicente Joaquim Bugalho Sênior
Carne ensacada
José Augusto Cardoso da Costa
Fosforite de Castelo de Vide - Medalha Cobre

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS 1889

Para comemorar o 1º Centenário da Revolução Francesa foi organizada, em Paris no ano de 1889, uma grandiosa Exposição Universal, que nos legou a imponente Torre Eiffel com os seus 300 metros de altura.

Portugal foi convidado a participar nesta Exposição mas, inicialmente, o Governo optou por uma representação não oficial. Porém, aconteceu que depois do Congresso Agrícola de 1888, realizado no Teatro Trindade, a Real Associação Central de Agricultura Portuguesa, sempre em defesa dos agricultores, criou uma Comissão para avaliar a possibilidade dos produtos agrícolas nacionais serem expostos e concorrerem com os similares estrangeiros na referida Exposição. O Governo acabou por aderir à ideia e atribuiu um subsídio para a sua concretização.

A Comissão, com a colaboração dos agrónomos regionais, procedeu à recolha das amostras de cortiças, azeites e vinhos, classes a que decidiu concorrer, e nomeou seus representantes para os júris das referidas classes.

o Concelho de Castelo de Vide esteve representado com amostras de azeite, vinho e cortiça, enviadas pelos lavradores seguintes:

Expositores de Azeite

João Augusto de Carvalho - Menção Honrosa

Manuel António Carvalho - Medalha Bronze

Manuel Carvalho Sobrinho - Menção Honrosa

Padre João António Coelho - Menção Honrosa

Padre José Batista Duarte

Pedro Manuel Durão - Menção Honrosa

Eduardo de Almeida Freixedas

Álvaro Augusto de Paiva Godinho

Francisco António Mimoso Sénior - Medalha Bronze.

Ramiro César Murta - Menção Honrosa

José António do Nascimento - Medalha Bronze

João António Raposo - Menção Honrosa

Manuel Braz Rolo - Medalha Bronze.

Padre Serafim Pedro Carvalho Sequeira

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Bronze

Na Exposição de 1878, os azeites portugueses foram muito mal acolhidos pelo júri que pretendeu que, devido ao seu mau aspecto ou mau fabrico, fossem admitidos na classe dos óleos industriais, tais como lubrificação de máquinas, etc. e não na classe de produtos alimentícios. Esta má representação fez com que o júri de 1889 estivesse de antemão prevenido contra os azeites portugueses, chegando a dar preferência nas análises aos azeites de países como a Rússia, cujos óleos alimentares eram de inferior qualidade. E, quando concluiu as provas dos óleos russos, os jurados peritos franceses e estrangeiros receavam os resultados das provas a efectuar aos azeites portugueses. Porém, logo que se iniciaram as provas, todo o júri diz que os nossos azeites «eram de primeira qualidade, comparáveis em finura e em fabricação com os melhores azeites de Nice e de Itália».

É, que foi, principalmente, na classe azeites que se evidenciaram os progressos que a agricultura portuguesa realizou nos dez anos que separaram as duas exposições - a de 1889 e a de 1878 - sobretudo no aperfeiçoamento dos processos de extração e armazenagem.

o elevado número de expositores de Portalegre e as numerosas recompensas que lhe foram atribuídas, confirmaram a importância e a qualidade dos azeites produzidos no distrito, sem dúvida um dos mais importantes na produção de azeite.

Expositores de Vinho

Álvaro Augusto de Paiva Galinha

Vinho tinto

Viúva Le Cocq & Filhos

Vinho espumoso e espumoso seco, Vinho tinto - Medalha Prata

Expositor de Cortiça

Sebastião Francisco Carvalho & Sobrinho - Medalha Bronze

EXPOSIÇÃO UNIVERSAL DE PARIS -1900

o Concelho de Castelo de Vide esteve representado na Secção Agrícola desta grande Exposição Universal com amostras de azeite, vinagre e lã, enviadas pelos seguintes lavradores:

Expositores de Azeite

Tiago Fernandes de Carvalho - Menção Honrosa

António Marcelino Gordo - Medalha Bronze

Viúva Le Cocq & Filhos - Medalha Prata

Expositor de Vinagre

António José Repenicado - Medalha Ouro

Expositor de Lã

Carlos José Caldeira - Medalha Prata

EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA E DE PRODUTOS MINERAIS 1903

Em 17 de Setembro de 1903 foi inaugurada, no Palácio de Cristal Portuense, uma Exposição Agrícola e de Produtos Minerais.

A Direcção da Real Associação Central de Agricultura Portuguesa, reconhecendo que os produtos agrícolas das regiões do Sul de Portugal eram pouco conhecidos em todo o Norte do País, enviou convites aos Serviços Agronómicos dessas regiões para que estimulassem os lavradores a enviar amostras dos seus produtos, para expor e concorrer na Exposição.

A Direcção dos Serviços Agronómicos de Portalegre aceitou o convite e, por seu intermédio foram expostas amostras de trigo, centeio, milho grosso, milho miúdo, feijão (3) grão de bico, favas, ervilhas, tremoços, lentilhas, chícharos, batata, cebola, alhos, queijos e mel, produzidos por lavradores do concelho de Castelo de Vide

Individualmente, o Lavrador António José Repenicado expôs amostra de azeite que foi premiada com Medalha de Prata

