



Projeto “Casa do Medronho”



Melhorar a oferta turística na Freguesia de Marmeleite/Concelho de Monchique;



Valorizar a atividade de produção da Aguardente de Medronho, uma atividade ancestral, que de algum tempo a esta parte, ganhou uma expressividade crescente, no Concelho de Monchique;



Potenciar a divulgação/comercialização da Aguardente de Medronho, associada a outros produtos gastronómicos tradicionais da Serra de Monchique, bem como o seu processo de obtenção;



Contribuir para o desenvolvimento económico local...

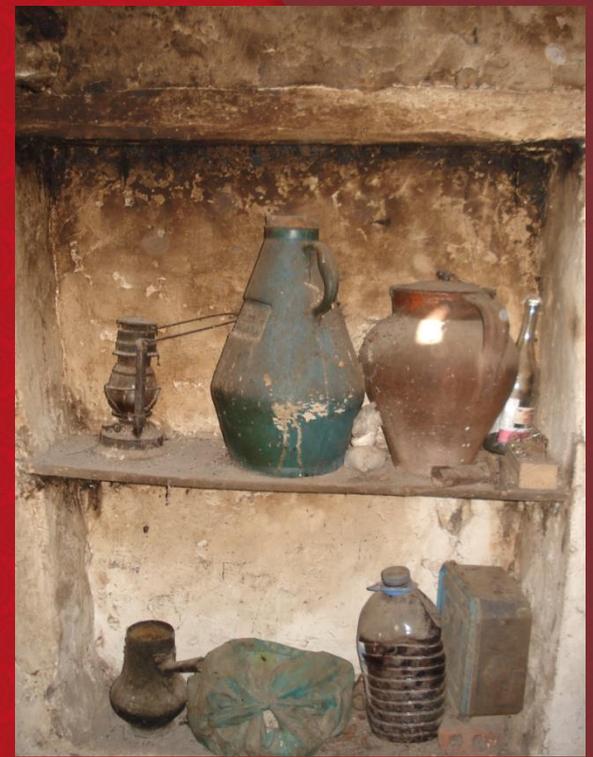
Trabalho de pesquisa...



Para a concretização do projeto da **CASA DO MEDRONHO**, iniciou-se um trabalho de pesquisa em torno de várias destilarias, muitas das quais abandonadas e perdidas no tempo...



Trabalho de pesquisa...



Fase de Projeto...



 Recriação de uma destilaria típica, mantendo a sua traça tradicional.

 Criação de um espaço contemporâneo, com painéis e vídeo explicativos de todo o processo do medronho.

Projeto:
Arq. Vitor Lourenço

Requalificação do espaço “Armazém da Junta de Freguesia”...

Início da Obra...

CASA DO MEDRONHO 😊



Casa do Medronho
Marmelete

Construção de paredes interiores em taipa...



Construção de paredes interiores em taipa...







Construção da fornalha com pedra local, “xisto” ...



**Ações promovidas
na
Casa do Medronho...**



Ações promovidas na Casa do Medronho

Visita Guiada

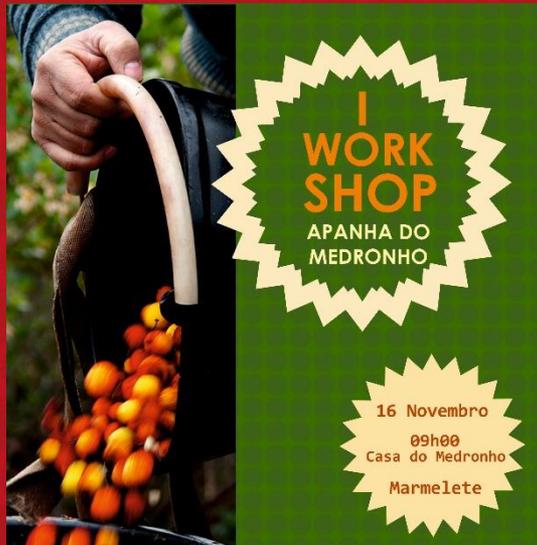
Na qual é feita uma explicação de todo o processo do medronho, de forma diferenciada, tendo em conta o público alvo, sendo possível efetuar provas de medronho e produtos selecionados da Serra de Monchique (doces e enchidos tradicionais da Serra de Monchique).



Ações promovidas na Casa do Medronho

Workshop's “As etapas do Medronho – Apanha, fermentação e destilação”

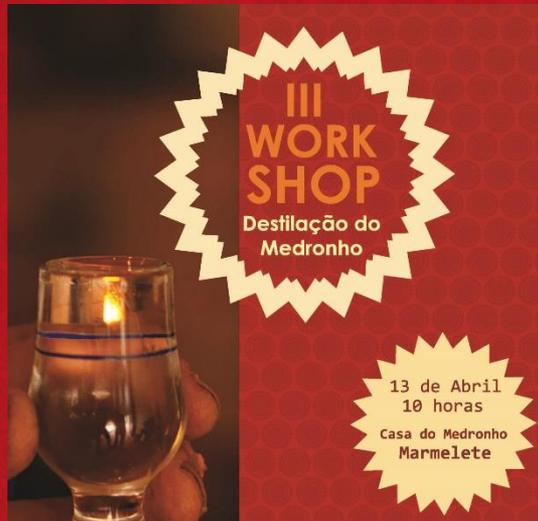
Os interessados participam ativamente em todo o processo do Medronho, desde a apanha do fruto, até à sua destilação.



Ações promovidas na Casa do Medronho

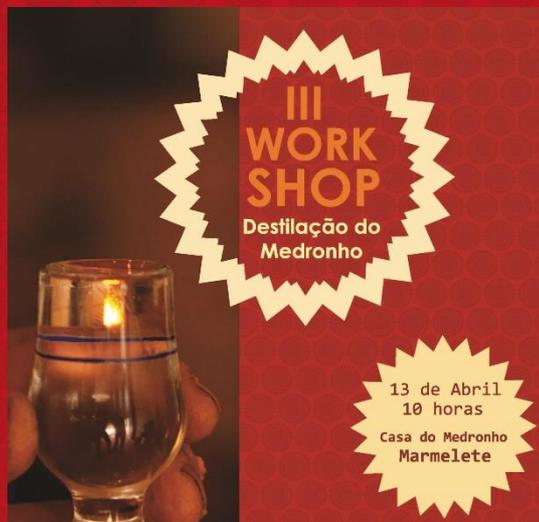
Workshop's “As etapas do Medronho – Apanha, fermentação e destilação”

Os interessados participam ativamente em todo o processo do Medronho, desde a apanha do fruto, até à sua destilação.



Ações promovidas na Casa do Medronho

Workshop's “As etapas do Medronho – Apanha, fermentação e destilação”



Ações promovidas na Casa do Medronho

Sessões informativas

Estabelecimento de parcerias com outras entidades, no sentido de apresentar-se aos produtores de medronho/outras interessados, assuntos relacionados com o medronho (investigações, aperfeiçoamento de técnicas, novas aplicações....)



Ações promovidas na Casa do Medronho

Destilaria Comunitária

Os interessados têm a possibilidade de requisitarem o espaço da destilação, para produzirem a sua aguardente de medronho, respeitando e cumprindo todos os requisitos legais para o efeito. A aguardente de medronho obtida é apenas, para autoconsumo.



Roteiro do Medronho

Tendo como ponto de partida a Casa do Medronho os interessados são convidados a visitar as destilarias licenciadas da Freguesia, a conhecer os produtores e a partilhar com eles os aromas, os ambientes e os segredos desta arte, seguindo o roteiro criado para o efeito.

Outras ações desenvolvidas na Casa do Medronho

 **Participação no Programa “Lavrar o Mar”**

Teatro nas Destilarias





Casa do Medronho

Marmelete

Os nossos parceiros....

Aguardente Destila da Ribeira

Evangelista de Oliveira



Casa do Medronho
Marmeleite



Aguardente Adega Páscoa

Esmeraldo Páscoa



Casa do Medronho
Marmeleite

Aguardente de Medronho da Serra de Monchique

Rui Oliveira



Casa do Medronho
Marmelete



Casa do Medronho
Marmeleite

Aguardente Travessa do Vimeirão

José Manuel Elias

Aguardente Quinta Velha

Filipe Duarte



Casa do Medronho
Marmelete

Aguardente Maria's

José Miguel Maria



Casa do Medronho
Marmelete

Aguardente Marianes

Agostinho Ventura



Casa do Medronho
Marmelete

Aguardente Luz

Ernesto Luz



Casa do Medronho
Marmelete

Aguardente Quinta da Nora

Deonilde e Ilídio Correia



Casa do Medronho
Marmeleite

Com a colaboração dos vários produtores de Medronho, foi possível criar o Roteiro do Medronho e um documentário que explica todo o processo do Medronho... bem como desenvolver as várias ações apresentadas...





Casa do Medronho

Marmelete

Marmelete e o Medronho

Documentário













Casa
do
Medronho
Marmeleiro



Casa do Medronho

Marmelete

Visitem-nos e venham desvendar
todos os segredos desta arte tão
antiga e tradicional, das gentes da
nossa terra...

Obrigada.

Marta Martins



Casa do Medronho

Marmeleite



01. Apanha

Este é o momento em que os medronhos são colhidos. A colheita é feita manualmente, utilizando-se de uma colher de pau para colher os frutos diretamente da árvore. É importante escolher frutos maduros e livres de pragas e doenças.

02. Fermentação

Os frutos são lavados e colocados em um recipiente com água e açúcar. A mistura é deixada para fermentar por alguns dias em um local escuro e fresco. Durante esse período, ocorre a transformação do açúcar em álcool.

03. Destilação

A mistura fermentada é colocada em um alambique de cobre. O alambique é aquecido por baixo, fazendo com que o líquido se evapore. O vapor é então condensado e coletado em um recipiente separado.

04. Engarrafação

O destilado é filtrado e colocado em garrafas de vidro. É importante garantir a esterilidade das garrafas para evitar contaminações. O produto final é armazenado em um local fresco e escuro até o momento da distribuição.





Casa do Medronho

Marmelete