

MARMELETE

# Roteiro do Medronho

## Medronho Roadmap



**Casa do Medronho**  
Marmeleite



## Casa do Medronho

### Marmelete

A Casa do Medronho recria uma típica destilaria da freguesia de Marmelete, com todos os utensílios usados na arte de fazer aguardente a partir das bagas de medronheiro.

Neste espaço, o visitante é convidado a provar a bebida e, na época de laboração, a assistir ao vivo à tradicional forma de destilação do medronho.

*The Casa do Medronho recreates a typical distillery from the borough of Marmelete, with all the utensils used in the art of making aguardente from strawberry tree berries.*

*In this space, the visitor is invited to taste the drink and find out the secrets of its production.*

# Marmelete e o Medronho

## Marmelete and the Medronho

Longe da barafunda das praias e da roda-viva das cidades, embora relativamente perto delas, Marmelete é um excelente destino para uma escapadela turística. Com um território de mais de 140 quilómetros quadrados, integrado na serra de Monchique, esta freguesia do interior algarvio beneficia de uma enorme diversidade paisagística.

Calcorreando as suas estradas, tanto se sobe a topos de considerável altitude, como se desce a vales profundos e verdejantes, uns alimentados por linhas de água, outros desenhados por terraços escalonados, construídos pela população para cultivos variados.

É nesta multiplicidade de panoramas, numa vasta área limitada a norte pelo concelho de Odemira, a sul pelos concelhos de Lagos e Portimão e a oeste pelo concelho de Aljezur, que estão inseridas as nove destilarias de aguardente de medronho deste Roteiro, cada uma delas com os seus protagonistas e as suas histórias de vida.

Além de apresentar ao visitante de Marmelete o mundo do medronho, este guia convida-o a conhecer algumas das pessoas da freguesia que todos os anos se entregam aos labores da destilação e a partilhar com elas os aromas, os ambientes e os segredos de uma atividade tão antiga quão arreigada na região.

*Far from the noise of the beaches and the bustle of the cities, albeit at the same time relatively close to them, Marmelete is an excellent destination for a quick trip away. Covering a territory of over 140 square kilometres, part of the Serra de Monchique, this borough in the hinterland of the Algarve has a huge variety of landscapes to enjoy.*

*When travelling over its roads, one can see how some climb to considerably high peaks, others make their way down to deep green valleys or are fuelled by watercourses, others are flanked by tiered terraces built by the population for different crops.*

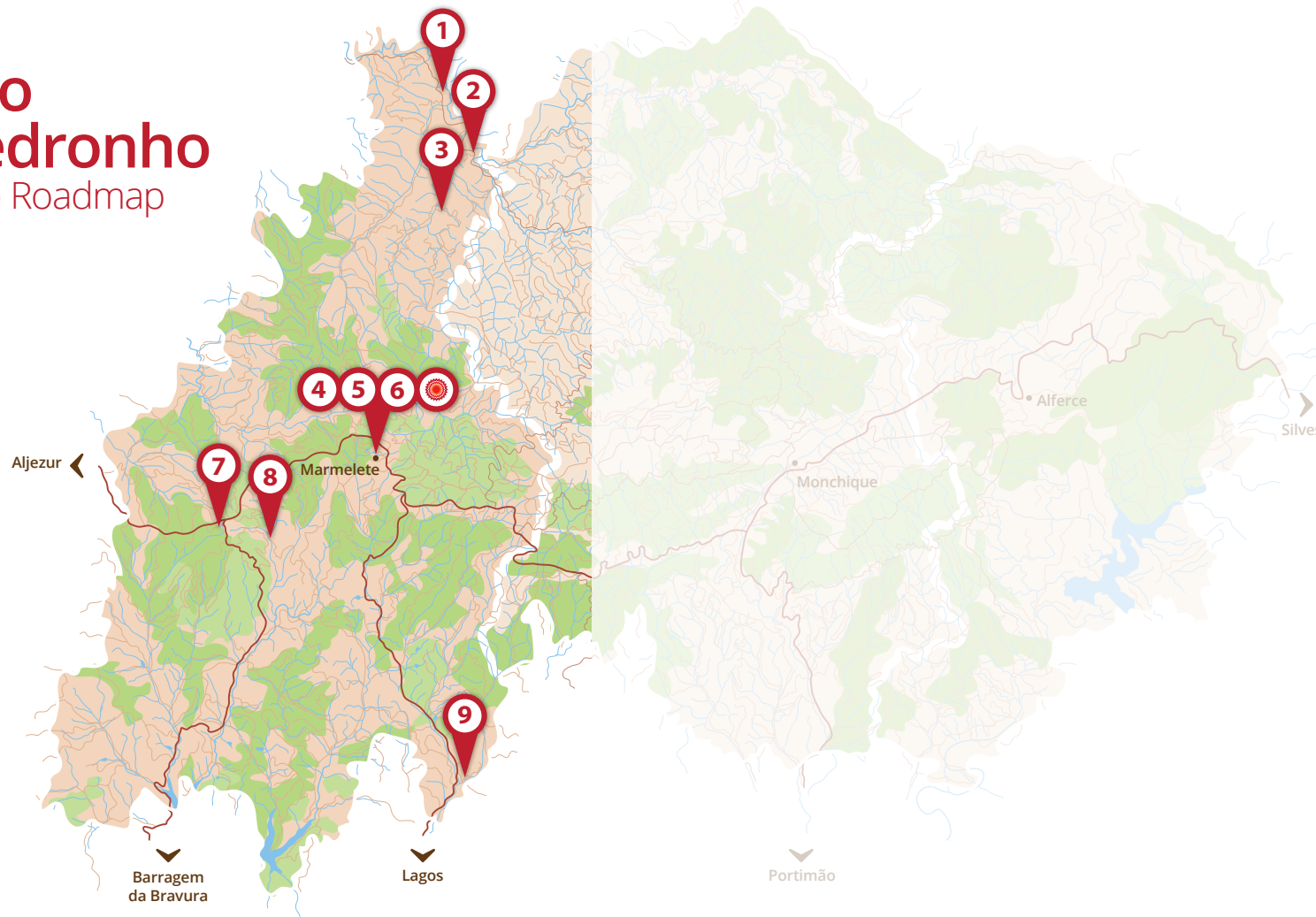
*It is in this variety of panoramas, in a vast area limited to the north by the council of Odemira, to the south by the councils of Lagos and Portimão and to the west by the council of Aljezur, that the nine Aguardente de Medronho distilleries included in this road map are located, each one of them with its protagonists and its experiences.*

*In addition to being a guide to the world of medronho for those visiting Marmelete, its purpose is also to invite you to meet some of the people of the borough who every year pull up their sleeves to prepare themselves for the distillation process and to share with them the aromas, ambiances and the secrets of this deeply-rooted and ancient activity of the region.*

MARMELETE

# Roteiro do Medronho

Medronho Roadmap



- 1** **Aguardente Destila da Ribeira**  
de Evangelista de Oliveira  
⊙ 37°23'26.64"N 8°39'21.80"W
- 2** **Aguardente Páscoa**  
de Esmeraldo Tomás Páscoa  
⊙ 37°22'41.59"N 8°38'56.31"W
- 3** **Aguardente de Medronho da Serra de Monchique**  
de Rui Oliveira  
⊙ 37°21'51.32"N 8°39'10.75"W
- 4** **Aguardente Travessa do Vimeirão**  
de José Manuel Elias  
⊙ 37°18'39.93"N 8°40'9.92"W
- 5** **Aguardente Quinta Velha**  
de Filipe e Rui Duarte  
⊙ 37°18'35.92"N 8°39'58.59"W
- 6** **Aguardente das Marias**  
de José Miguel Maria  
⊙ 37°18'23.32"N 8°40'0.37"W
- 7** **Aguardente Marianes**  
de Agostinho Ventura  
⊙ 37°17'32.27"N 8°42'38.45"W
- 8** **Aguardente Luz**  
de Ernesto Luz  
⊙ 37°17'35.02"N 8°41'49.81"W
- 9** **Aguardente Quinta da Nora**  
de Deonilde e Ilídio Correia  
⊙ 37°14'17.02"N 8°38'28.22"W
-  **Casa do Medronho**  
⊙ 37°18'43.2"N 8°40'09.9"W

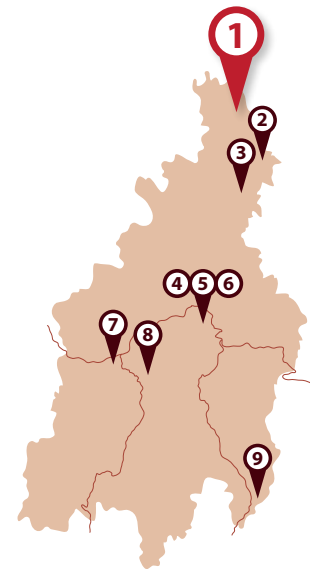


# Aguardente Destila da Ribeira

## Evangelista de Oliveira

Evangelista de Oliveira vive em Monchique, mas foi num monte na Foz do Besteiro, local do seu nascimento, que construiu uma das mais modernas destilarias da freguesia. Junto às águas da ribeira Grande, numa correnteza de casas onde já viveram pessoas e animais e até onde já houve uma venda e uma loja de tecidos, instalou uma destilaria com duas caldeiras de 120 litros e um sistema de esvaziamento direto da massa de medronho destilado, o que lhe simplifica boa parte da laboração e lhe permite diminuir o tempo entre uma “caldeirada” e outra.

Apesar de ter sido construída de raiz no século XXI, e de estar um brinco, a adega da Foz do Besteiro recria alguns aspetos das velhas destilarias. Por exemplo, os pilões são de metal, como mandam as regras, mas estão forrados a madeira para se parecerem com os de antigamente. As telhas, em vez de novas, são as originais da antiga casa, de canudo simples, e os tijolos dos fornos também foram reaproveitados. “É pelo prazer; gosto de trazer aqui as pessoas conhecidas”, justifica o produtor da Destila da Ribeira.



Evangelista de Oliveira 

Foz do Besteiro 

964 078 155 

37°23'26.64"N 8°39'21.80"W 

*Evangelista de Oliveira lives in Monchique, but it was on a hill at Foz do Besteiro, his birthplace, that he built one of the most modern distilleries in the borough, close to the waters of the river Grande, on a row of houses where people and animals had already lived and where there had even been a grocer's and a textile shop, where he installed a distillery with two 120-litre boilers and a system to directly empty the distilled medronho mash, that would simplify a good part of the work and allow him to decrease the time between one boiling process and another.*

*Even though it was built from scratch in the 21st century and is spotless, the Foz do Besteiro cellar recreates a number of aspects of the old distilleries. For example, the tanks are made of metal, as they should be, but are lined with wood to look like the original ones. The tiles, instead of new, are the originals from the old house, with a simple fitting system, and the oven bricks have also been recycled. "It is for pleasure, I like bringing friends here", explains the producer of the Ribeira Distillery.*





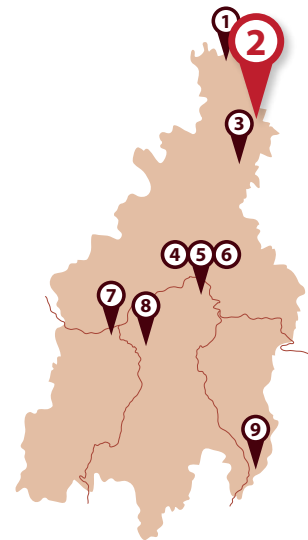


# Aguardente Páscoa

## Esmeraldo Tomás Páscoa

Esmeraldo Tomás Páscoa faz aguardente de medronho há trinta anos, mas há muitos mais que lida com o negócio, pelo menos há tantos como os que tem, que são para cima de sessenta. O pai negociava aguardente e presunto no Alentejo e no Algarve, por isso lembra-se bem dos tempos em que se encaixavam os barris de medronho nas albardas das bestas e se ia pelas terriolas fora até Odeceixe, Odemira e Cercal transacionar o produto. Também se recorda de o pai ter comprado uma camioneta mas, por não haver as estradas que há hoje, parte dos percursos continuava a ser feita a pé com a carga às costas.

Muito mudou desde esses tempos, sobretudo os caminhos, que os há alcatroados por todo o lado. Mas no que toca aos ofícios, Esmeraldo Páscoa e os seus descendentes seguiram os passos dos pais e avós. Além de fazerem aguardente de medronho, também eles se dedicam à salsicharia. E, tanto num negócio como noutro, fazem questão de manter preceitos antigos. Se nos enchidos só usam carne de porco preto bem alimentado, no medronho dão primazia à fruta nascida nas encostas soalheiras, para que cada copinho da sua aguardente tenha o tão desejado rosário de contas à volta.



Esmeraldo Tomás Páscoa   
Selão   
282 912 493   
37°22'41.59"N 8°38'56.31"W 

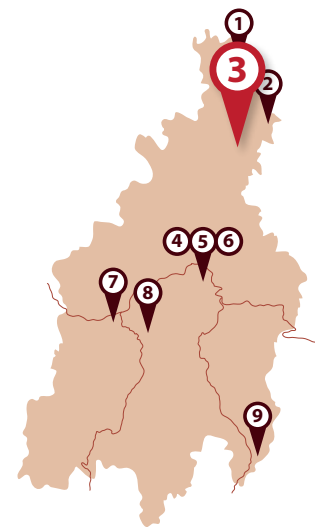
*Esmeraldo Tomás Páscoa has been making aguardente de medronho for thirty years, but has been in the business for a lot longer, at least as long as he is old, somewhere over sixty. His father traded in aguardente and smoked ham in Alentejo and in Algarve, and therefore he recalls the times when the medronho barrels were fitted on to the animals' pack saddles and they would travel through hamlets and villages all the way to Odeceixe, Odemira and Cercal to sell their goods. He also recalls his father having bought a truck but as they did not have the roads they have today, part of the journey was still done on foot with the load on their backs.*

*A lot has changed since then, especially the roads, that are now all paved. But as far as crafts are concerned, Esmeraldo Páscoa and his descendants followed the steps of their fathers and grandfathers. Besides making aguardente de medronho, they also produce sausages. And, in both one business and the other they insist on sticking to old recipes. If for their sausages they only use well-fed black pork, for the medronho they select the fruit grown on sunny hills to ensure each glass of their aguardente has the sought after rosary of beads around it.*



# Aguardente de Medronho da Serra de Monchique

Rui Oliveira



Rui Oliveira   
Aldobreira   
966 117 387

37°21'51.32"N 8°39'10.75"W

Rui Oliveira, um dos mais jovens aguardenteiros da freguesia, é dono de uma destilaria na Aldobreira, um lugar quase secreto para quem não é da terra. Para se chegar lá é preciso conhecer bem os apertados e sinuosos trilhos que envolvem as muitas serras de que é feita a região – caminhos à justa entre terra firme e ladeiras ocultadas por cerrada e perfumada vegetação. Mas Rui conhece o território como a palma da mão. A mãe já viveu ali e antes dela viveu a avó.

A destilaria fica pois num sítio antigo, passado de geração em geração, que o jovem faz questão de preservar. Há uns anos remodelou todo o espaço da adega para poder vender legalmente a sua aguardente. Anteriormente o chão e as paredes eram de terra, e de madeira o pilão. “Andava-se de manhã à noite amassando barro com os pés”, conta o destilador. Hoje não só o chão é firme, como há espaço para o conforto de um pequeno sofá. Até as lanternas são meramente evocativas de um outrora mais sombrio. Mas não foi só por razões legais que Rui arranjou tudo. Confessa que foi também por gostar do ritual da “estila”, do convívio com os amigos nas épocas de laboração, e por sentir orgulho em dar seguimento às coisas que já o avô fazia.

*Rui Oliveira, one of the youngest aguardente producers in the region, is the owner of a distillery in Aldobreira, a well-kept secret of a place for outsiders. In order to get there you have to know all the tight and sinuous paths that cross over the many serras the region is made of – paths somewhere between land and the slopes hidden by lush, perfumed vegetation. But Rui knows the territory like the back of his hand. His mother used to live there and before her his grandmother too.*

*The distillery is on a very old site that was passed on from one generation to the other and that Rui wishes to preserve. Some years ago, he remodelled the whole cellar to be able to legally sell his aguardente. Before this the floor and walls were made of earth and the still made of wood. “You spent the whole day flattening clay with your feet”, says the distiller. Nowadays not only is the floor firm but there is space for the comfort of a small couch. Even the lanterns recall a time gone by, a darker more sullen time. But it wasn't only for legal reasons that Rui had everything fixed. He confesses that it was also because he likes the “distilling” ritual, the conviviality with his friends at the time of the distillery process and he feels proud of carrying on in his grandfather's footsteps.*









# Aguardente Travessa do Vimeirão

José Manuel Elias



José Manuel Elias   
Travessa do Vimeirão, Marmeleite   
967 066 967   
37°18'39.93"N 8°40'9.92"W 

José Manuel Elias destila medronho há mais de trinta anos, mas reconhece que depois deste tempo todo às vezes a aguardente ainda não lhe sai bem, ou pelo menos não tão bem quanto gostaria. E isso porque a natureza, por mais rigorosos que sejam os homens, tem sempre uma palavra a dizer. Se há anos em que chove na quantidade e no tempo certos e o fruto nasce com o ponto de doçura exacto, outros há que são mais secos e que por isso geram frutos também eles mais enxutos e sensorões. É nessas alturas que a bebida que pinga no cântaro do destilador não é tanta e tão macia quanto desejará. Mas fora este indomável detalhe, José Elias controla todo o processo de forma metódica e dedicada.

Na Travessa do Vimeirão, entre cada "caldeirada", o cobre do tacho e da respectiva cabeça do alambique, assim como o cácere usado para tirar as borras da caldeira, muito bem lavados para não contaminarem o sabor da bebida. Só há uma pausa na disciplina quando, a aguardente começa a perder a força. Aí José Elias troca a vasilha da aguardente boa pelo cântaro da frouxa e nas horas que se seguem faz rodar entre vizinhos e amigos copinhos cheios do seu medronho.

*José Manuel Elias has been distilling medronho for over thirty years but acknowledges that after all this time it is not as good as he would like it to be. That is because nature, regardless of how exact men are, always has a word to say. If there are years that it rains in the right quantity and at the right time and the fruit is born with the precise sweetness, there are others that are drier and therefore produce fruit that is also more dry and tasteless. It is at these times that the beverage that drips into the distiller's tank is not as plentiful or as sweet as he would like it to be. But outside this uncontrollable detail, José Elias controls the whole process in a methodical and dedicated fashion.*

*At the Travessa do Vimeirão, between each "boil", the copper of the still and its corresponding head, as well as the utensil used to take out the lees from the boiler, are very well washed to ensure they do not contaminate the flavour of the beverage. There is only one pause and that is when the aguardente begins to weaken. Then José Elias exchanges the bowl of aguardente for the pitcher of the weak aguardente and in the following hours he passes round glasses full of his aguardente to neighbours and friends.*



# Aguardente Quinta Velha

Filipe e Rui Duarte

O negócio dos irmãos Rui e Filipe Duarte nasceu num terreno com medronheiros que o pai possuía em Porto do Lobo. Era aí, no meio do campo, que a família tinha uma destilaria, como muitas que havia na altura, com chão de terra e paredes de taipa. Com o passar do tempo, essa construção foi sendo abandonada em prol do cultivo de eucaliptos, e a destilação acabou por ser substituída pelas atividades florestais e pela suinicultura. Quando os dois irmãos voltaram às ebulições da bebida, há uns quinze anos, já foi na Quinta Velha, na sede da freguesia, num espaço amplo, carregado de lenha e com todas as condições para o fabrico de aguardente e de melosa, um subproduto do medronho.

Embora o corte de madeira e a suinicultura continuem a preencher-lhes grande parte dos dias do ano, no Outono e no Inverno, quando chove nos fins-de-semana, Rui e Filipe entregam-se à "estila". Dizem ter tomado o gosto pela ocupação, tanto pela apanha, como pelos segredos da destilação, contestando assim as vezes que na região profetizam o fim desta atividade.



Filipe e Rui Duarte 

Quinta Velha, Marmeleite 

964 236 396 

37°18'35.92"N 8°39'58.59"W 

*The business pertaining to the brothers Rui e Filipe Duarte was born on a plot of land with strawberry trees or medronheiros that their father owned at Porto do Lobo. It was here that in the middle of a field the family had a distillery, like many others that existed at the time, with a dirt floor and walls of dried mud. With time, this construction was abandoned to cultivate eucalyptus and distilling was eventually taken over by forestry and pig farming. When, fifteen years ago, the brothers came back to the ebullitions of the drink, it was now at Quinta Velha, in the borough capital, in a more spacious area, full of wood and with all the conditions appropriate for the production of aguardente and melosa, a by-product of medronho.*

*Even though wood cutting and pig farming occupy most of their days during the year, in Autumn and Winter, when it rains at weekends, Rui and Filipe get involved with the distillation. They say they really enjoy the occupation both for the picking and for the secrets of the distillation, thus countering the voices that prophesy the end of this activity.*









## Aguardente Maria's José Miguel Maria

José Miguel Maria tem uma longa carreira no medronho. Começou a acompanhar o pai na feitura de aguardente aos oito anos de idade, já lá vão mais de quatro décadas, e não podia ter tido professor mais bem treinado. O pai morreu com 94 anos e toda a vida apanhou medronho. Não admira pois que o filho tenha as suas regras na elaboração da bebida. Ao invés de uma caldeira de 120 litros, como a maior parte dos conterrâneos tem, prefere usar uma de 110 litros, por acreditar que o medronho ferve melhor. E no que respeita à lenha, gosta de queimar a mais grossa, porque assim mantém “um borralho mais certo”.

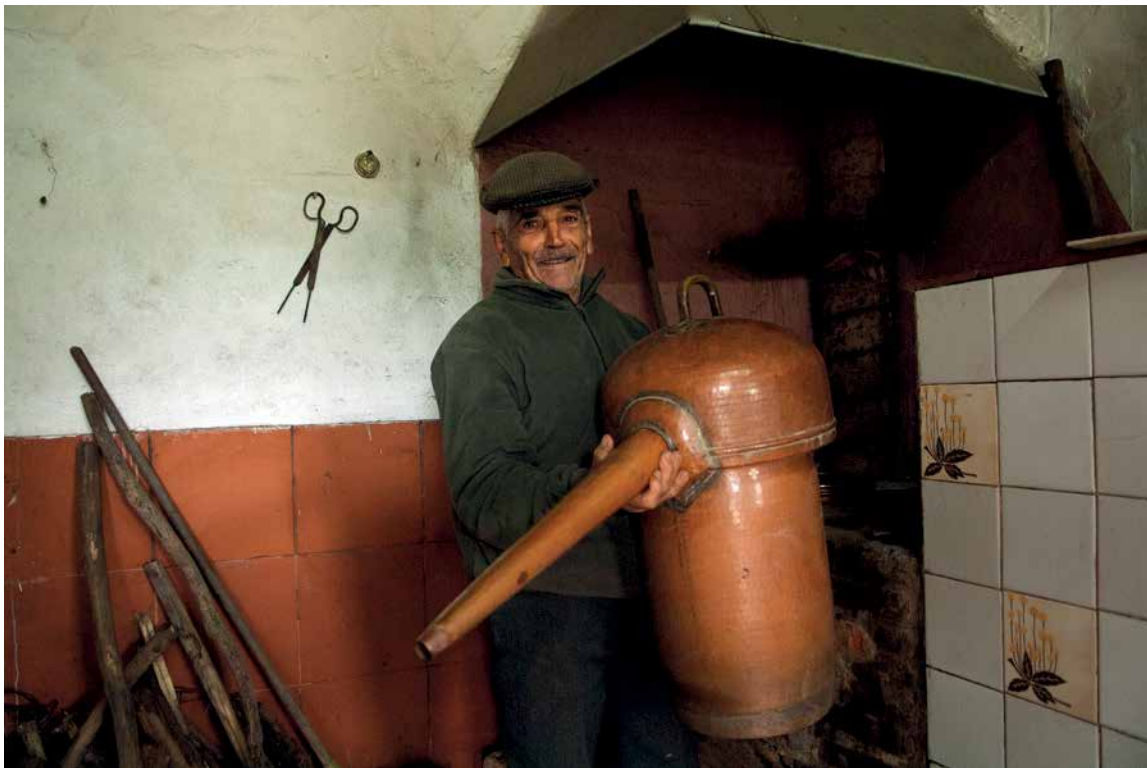
Quanto ao resto, os preceitos são mais ou menos os mesmos de toda a gente. Apanha o fruto numa zona certa, fermenta a massa de medronho em barricas de plástico, usa a aguardente frouxa (a última a sair na destilação anterior) para dar força à “caldeirada” seguinte, e só fecha o fogo, ou seja, a porta da fornalha, quando a bebida destilada começa a afiar, que é como quem diz, a sair certa no cântaro que se encontra do outro lado do alambique. Feito este último gesto, na sua destilaria passa-se o mesmo que em todas as outras: “Se já afiou, dá direito a um copinho!”



José Miguel Maria   
 Bairro das Marias, Marmeleite   
 282 955 494   
 37°18'23.32"N 8°40'0.37"W 

*José Miguel Maria has a long career in medronho. He began to accompany his father in the production of aguardente at the age of eight, over four decades ago, and could not have had a better teacher. His father died at the age of 94 and he picked medronho all his life. It is no surprise then that his son has his own specific rules for the preparation of the drink. Instead of a 120-litre boiler, like most of his contemporaries have, he prefers to use a 110-litre one, as he believes the medronho boils better in it. And as far as the wood is concerned, he likes to burn thicker logs as in this way he can keep “a surer spark”.*

*As to the rest, the precepts are more or less the same as everyone else's. He picks the fruit in a certain area, ferments the medronho mash in plastic barrels, uses the weak aguardente (the last to leave the previous distillate) to strengthen the following “boil”, and only turns off the fire, i.e., the door of the batch, when the distilled drink starts to run smoothly, i.e., when the liquid comes out evenly into the pitcher that is on the other side of the still. Having made this last gesture, the same thing happens in his distillery as in all the others: “It has started to run, now we can have a drink!”*



# Aguardente Marianes

## Agostinho Ventura

Agostinho Ventura vive com a mulher, Isabel Lourenço Martins, na sede da freguesia, mas a maior parte dos dias passados no lugar de Marianes. É aqui que mata o tempo, ora com as mãos na terra, ora com elas nas borras do medronho. Três galinhas, umas batatas, umas ervilhas, uns alhos e mais qualquer coisa não trazem fortuna, mas sempre vão dando para os gastos. O mesmo caso se dá com a aguardente: é um complemento que se junta a outras rendas do casal. Fórmula antiga, esta, de viver do que a terra e as serras dão, apesar de os tempos ditarem novos preceitos. Se antigamente em qualquer canto se montava um alambique, agora é exigido asseio e regramento, requisitos que Agostinho e Isabel fazem questão de cumprir.

Ao legalizarem a sua destilaria, separaram bem as águas: a ardente que corre para o cântaro, da canalizada que sai da torneira. Também o fruto depois de apanhado fermenta num espaço diferente daquele em que é feita a destilação, e a bebida, uma vez destilada, fica guardada em lugar próprio. Só não está na lei a mesa instalada no centro da adega, uma mesa bem-posta, com toalha de croché e copos sempre prontos para brindar o visitante com uma pinga de boa aguardente.



Agostinho Ventura 

Marianes 

282 955 433 

37°17'32.27"N 8°42'38.45"W 

*Agostinho Ventura lives with his wife, Isabel Lourenço Martins, in the borough capital, but most of their days are spent at Marianes. It is here they kill time, with their hands in the earth or in the lees from the medronho. Three little chickens, some potatoes, peas, garlic and a little more do not make up a fortune but they are enough to make ends meet. The same thing goes for aguardente: it is a supplement to the couple's other income. Only living from the land and the mountains is an old formula even though modern times demand modern ways. If in the past you could set up a still in any old place, now cleanliness and regulations are required that Agostinho and Isabel insist on complying with.*

*By legalizing their distillery they have separated things very well: the aguardente that runs to the pitcher from the running water that comes out of the tap. Even the fruit after it is picked ferments in a different space from the one where the distillation process takes place, and the drink, once distilled, is kept in a specific place. The only thing that is not governed by law is the table standing in the centre of the cellar, with a good spread and a crocheted tablecloth and glasses always ready to toast the visitor with a drop of good aguardente.*



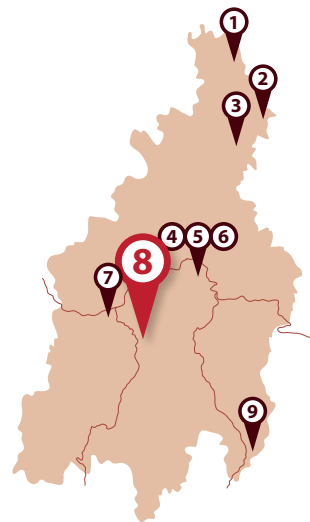


# Aguardente Luz

## Ernesto Luz

Ernesto Luz nasceu no Zebro, num sítio rodeado por eucaliptos, oliveiras, urze, giesta e tojo, que se acha saindo da Nacional 267 e descendo até quase às faldas de um cerro. Na altura havia umas vinte casas habitadas nas vizinhanças; hoje há apenas uma casa com gente a residir dentro. Todos foram viver para outras terras. Ele próprio vive na cidade de Portimão, embora a ligação à casa onde nasceu permaneça viva. Depois de destruído por um incêndio, o edifício foi reerguido e transformado em destilaria de aguardente de medronho e lugar de confraternização.

Entre as destilarias legalizadas, a sua é uma das mais toscas, no sentido em que mantém muitas das características das antigas adegas. No local da destilação do medronho, a caldeira e o fogo são soberanos. Quanto ao resto, é sombrio, cheio de fumo e parco em mobiliário. Algum conforto, só na divisão contígua, onde há uma comprida mesa para dias de festa rija. O método que Ernesto usa para controlar o lume também é invulgar nos dias que correm. Fã-lo mantendo a porta da fornalha aberta, o que o obriga a uma permanente vigilância das chamas, para que a química da "estila" seja exacta e a bebida perfeita.



Ernesto Luz   
Zebro 

965 048 016 

37°17'35.02"N 8°41'49.81"W 

*Ernesto Luz was born at Zebro, in a place surrounded by eucalyptus, olive trees, heather, Scotch broom and gorse, that is found by leaving the National Road 267 and driving down almost to the foot of a hill. At that time there were twenty houses in the neighbourhood; there is only one house with people living there now. Everyone went to live elsewhere. He himself lives in the city of Portimão, although the connection to the house where he was born is very much alive. After having been destroyed by a fire, the building was built up again and transformed into a medronho aguardente distillery and a meeting place for friends.*

*Among the legalized distilleries his is the crudest, in the sense that has kept many of the characteristics of the old cellars. In a medronho distillery the boiler and the fire are the priorities. As to the rest it is dark, full of smoke and with little furniture. Some comfort, only in the adjoining room, where there is a long table for days of festivities. The method that Ernesto uses to control the fire is also unusual nowadays. He does so by keeping the batch door open, requiring the permanent supervision of the flames, so the chemistry of the distillation is precise and the drink perfect.*





# Aguardente Quinta da Nora

Deonilde e Ilídio Correia

O casal Deonilde e Ilídio Correia começaram a fazer aguardente há quarenta e cinco anos, depois do casamento. Ilídio não é de terras de medronho, mas Deonilde já em pequena acompanhava o pai na apanha do fruto. A destilaria, tal como a casa onde Deonilde vive desde os seis anos, fica numa propriedade chamada Várzea da Pedra Branca, na Folga, junto à ribeira do Arão. À semelhança de outras destilarias, também nesta a abundância de água e a existência de uma nora eram muito importantes nos tempos em que não havia água canalizada, porque simplificavam o processo de condensação dos vapores produzidos na caldeira onde o fruto é fervido. Quem não tinha água por perto, era obrigado a carregá-la em cântaros às costas ou num burro.

Mas à exceção da localização, que é a mesma de sempre, e da festa, que continua a ser rija nos dias de "estila", na adega original tudo era diferente do branco imaculado do presente. As paredes eram de terra, e luz só a emprestada pelas lanternas. Memórias de uma outra época, que os donos da Quinta da Nora gostam de contar.



Deonilde e Ilídio Correia 

Folga 

282 955 492 

37°14'17.02"N 8°38'28.22"W 

The couple Deonilde and Ilídio Correia began making aguardente forty-five years ago after their marriage. Ilídio is not from the land of medronho but Deonilde already as a young girl would accompany her father when picking the fruit. The distillery, like the house where Deonilde has lived since she was six years old, is in a property called Várzea da Pedra Branca, in Folga, near the river Arão. Like other distilleries, in this distillery too abundance of water and the existence of a waterwheel were very important in the times when there was no running water as they simplified the condensation process of the vapours produced in the boiler where the fruit was boiled. Those who didn't have any water close by were obliged to carry it in pitchers on their backs or on a donkey.

But with the exception of the location, which is the same as always, and the festivities, which continue to be eventful at the time of the distillation, in the original cellar everything was different from the immaculate white of the present one. The walls were made of dried earth and the only light there came from the lanterns. Memories of bygone days that the owners of Quinta da Nora like to tell.

COORDENAÇÃO POR / COORDINATION BY  
Marta Martins · Freguesia de Marmeleite

PRODUÇÃO POR / PRODUCTION BY  
1000olhos.pt

Texto / Text

Teresa Resende

Fotografia / Photography

João Mariano

Design

Margarida Maltinha

Tradução / Translation

Michael Dornan

**Casa do Medronho  
de Marmeleite**

Rua de Aljezur n.º 14  
8550-145 Marmeleite

T. 282 955 121  
F. 282 955 130

info@casadomedronho.com  
[www.casadomedronho.com](http://www.casadomedronho.com)



GOVERNO DE  
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA,  
DO MAR, DO AMBIENTE  
E DO ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural

A Europa investe nas zonas rurais