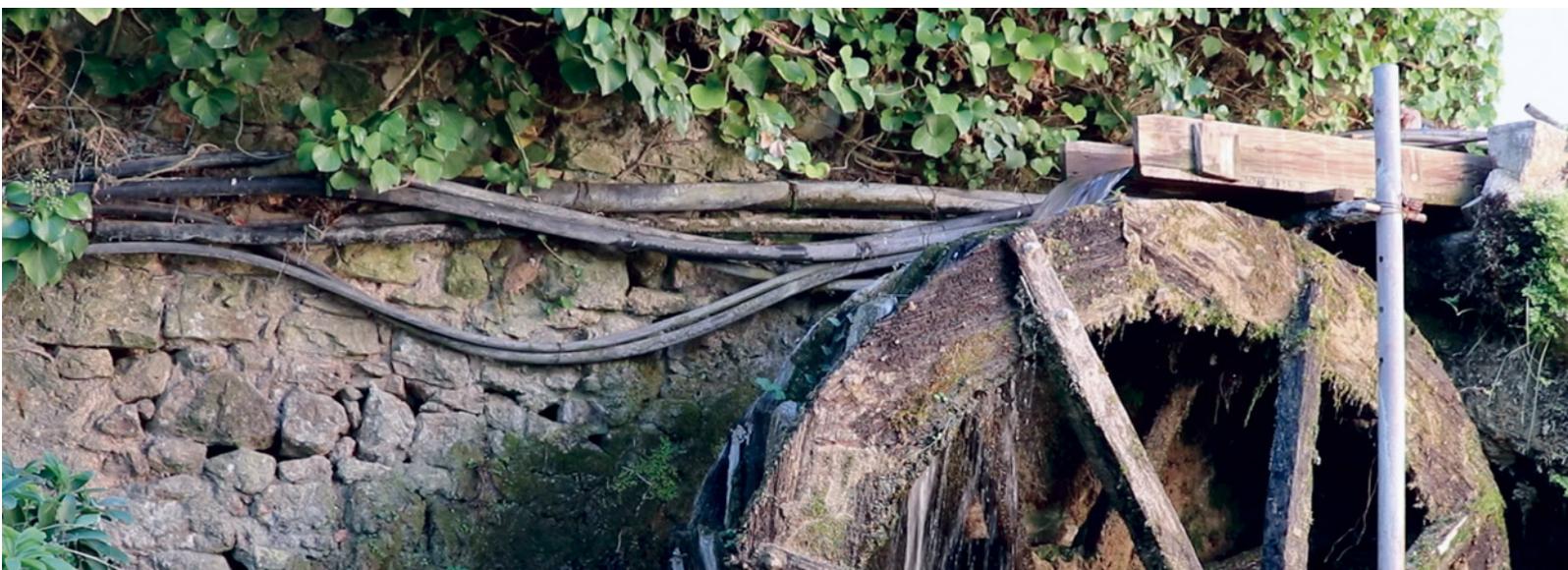


# AZENHA do Olho de Água

Ribeira de Cima, Alcobertas, Rio Maior



## **Ficha técnica – Azenha do Olho de Água**

### **Entrevistas:**

Albertina Maria Bernardino

Manuel dos Santos Anacleto

Maria Fernanda Lopes dos Santos

### **Autoria, pesquisa e Inventariação:**

Memória Imaterial CRL

Filomena Sousa

José Barbieri

Rosário Rosa

### **Coordenação e produção:**

Câmara Municipal de Rio Maior



Entidade acreditada como ONG consultora do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO.  
[www.memoriamedia.net](http://www.memoriamedia.net)

**Foto capa:** Roda da azenha do Olho de Água, pormenor ©Memoria Imaterial CRL

**Rio Maior 2019**

## RESUMO

A azenha do Olho de Água localiza-se em Alcobertas no Parque Natural das Serras d'Aire e Candeeiros. Foi aqui que nos encontramos com Maria Fernanda, Manuel Anacleto e Albertina Bernardino. Maria Fernanda é uma das filhas do casal e estes são moleiros, donos da única azenha ainda em funcionamento naquele lugar.



*Figura 1 - Moleiros: Albertina Maria Bernardino e Manuel dos Santos Anacleto ©Memória Imaterial*

Afirmam que há aproximadamente 60 anos existiam cerca de 16 azenhas desde a nascente do Olho de Água até à igreja paroquial. Hoje, apenas a sua azenha está em funcionamento embora seja a mais antiga da região, com cerca de 200 anos.

Manuel Anacleto herdou a azenha do seu pai quando tinha 17 anos e desde aí ficou responsável pelo funcionamento do moinho. Recebeu grande parte dos saberes do seu primo Amândio, também moleiro de profissão. Entretanto casou-se com Albertina Bernardino e dedicaram as suas vidas de trabalho às artes da moagem, a par dos trabalhos nas fazendas onde também cultivavam cereais para a produção de farinha (milho e trigo).

Sobre o moinho de água e a moagem, descreveram o processo que inicia com a colheita dos cereais e que depois passa pela lavagem e secagem do trigo, a moagem, a peneira e a venda aos fregueses. Relataram as transformações que foram ocorrendo nos

mecanismos de funcionamento da azenha, desde o processo exclusivamente mecânico-hidráulico, até aos motores elétricos, passando pelos movidos a gasóleo.



*Figura 2 - Milho, mó e farinha ©Memória Imaterial*

## 1. ORIGEM E HISTÓRIA DA AZENHA DO OLHO DE ÁGUA

Desde cedo que o homem sentiu necessidade de moer várias espécies de grãos. Em resposta a essa necessidade utilizou pedras, almofarizes e mais tarde moinhos, movidos a vento ou a água. O termo "moinho" deriva do latim "molinum", de "molo", que significa moer, triturar cereais ou dar à mó. Os moinhos de água apareceram no século II d. C. com os gregos e os romanos, que depois o espalharam pela Europa e representam mecanismos capazes de aproveitar a energia cinética da movimentação das águas permitindo moer grãos, ou irrigar terrenos.<sup>1</sup> Mais recentemente e até ao princípio do séc. XX, os moinhos hidráulicos foram utilizados como fonte de energia por diversas indústrias, nomeadamente na tecelagem e no papel. Hoje, o mesmo princípio é utilizado para gerar eletricidade em micro-geração e barragens.

O moinho de água utiliza uma roda colocada horizontalmente, o rodízio, mais adequada às águas torrenciais sazonais dos ribeiros de montanha. A azenha utiliza uma roda vertical para captar a água e é mais adequada a um fluxo constante, regulada por um sistema de tanques e canais em rios e ribeiras.<sup>2</sup>



Figura 3 - Olho de Água, reservatório e início da levada ©Memória Imaterial

<sup>1</sup> <https://pt.wikipedia.org/wiki/Moinho>

<sup>2</sup> [https://www.e-cultura.pt/patrimonio\\_item/13815](https://www.e-cultura.pt/patrimonio_item/13815)

O Olho de Água, que dá origem à Ribeira de Cima, encontra-se na Vila de Alcobertas em pleno Parque Natural das Serras d’Aire e Candeeiros. Maria Fernanda, filha de Manuel Anacleto e de Albertina Bernardino – moleiros e donos da mais antiga e única azenha ainda em funcionamento naquele lugar – afirma que há aproximadamente 60 anos existiam cerca de 16 azenhas, desde a nascente do Olho de Água até à igreja paroquial. Nessa altura, e durante muitos anos, não existia outra forma das pessoas terem farinha e pão a não ser diretamente a partir dos moinhos. Não existiam padeiros e as pessoas faziam o seu próprio pão, para tal utilizavam sobretudo farinha de cevada: *‘O pão de cevada era muito bom! Só que era preto!’* (Albertina Bernardino).

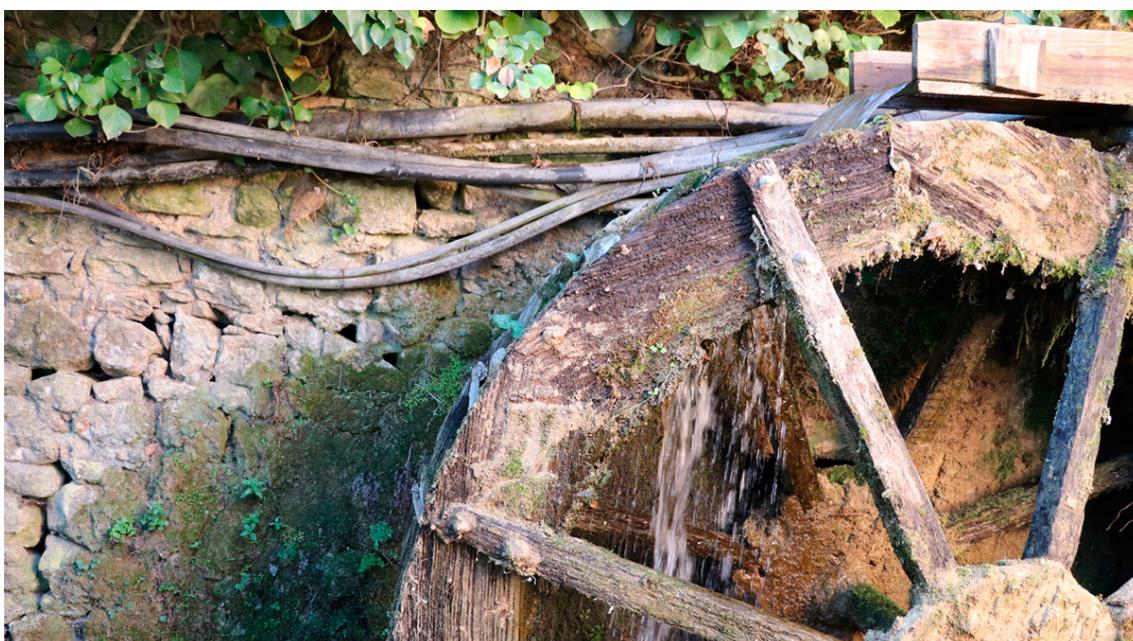


Figura 4 - Roda da azenha do Olho de Água ©Memória Imaterial

Manuel Anacleto, hoje com 80 anos, herdou o moinho com 17 anos quando o seu pai faleceu. Nessa altura o pai tinha cerca de 100 fregueses e Manuel tinha poucos conhecimentos acerca do funcionamento do moinho. O pai passou-lhe pouca informação de moleiro, tendo-lhe transmitido mais ensinamentos acerca dos *‘trabalhos de agricultura na fazenda’* (Manuel Anacleto).

Apesar disso, a azenha já despertava o interesse de Manuel e chegou a dizer ao pai: *‘Se alguma vez eu ficar com o moinho hei de pôr aqui uma roda hidráulica’*<sup>3</sup> (Manuel

---

<sup>3</sup> A roda hidráulica ou roda d'água é um dispositivo circular montado sobre um eixo, contendo na sua periferia caixinhas ou aletas dispostas de modo a poder aproveitar a energia hidráulica. In [https://pt.wikipedia.org/wiki/Roda\\_de\\_%C3%A1gua](https://pt.wikipedia.org/wiki/Roda_de_%C3%A1gua)

Anacleto). Diz-nos que o pai nem sabia o que era uma roda hidráulica, mas ele passava muito tempo com o seu primo Amândio, moleiro de profissão que desde cedo lhe ensinou muito sobre esta arte.

Embora ajudasse os pais desde os 8 anos de idade, quando começou a trabalhar sozinho na agricultura e no moinho aos 17 anos, Manuel Anacleto depressa cumpriu o desejo que tinha relatado ao pai – comprar uma roda hidráulica. A sua primeira roda tinha 80 cm de largo e foi a que durou mais tempo, cerca de 30 anos. Como na época ainda não havia máquinas a roda foi toda feita à mão numa serração da região, a partir de um carvalho muito grosso. A escolha da madeira de que é feita a roda é fundamental para o seu bom funcionamento.<sup>4</sup>



Figura 5 - Maria Fernanda e Manuel Anacleto ©Memória Imaterial

A sua primeira roda, levou 42 dias a ser construída, em cima de uns bancos, com uns esquadros, um metro e um cordel. Comparando com ‘as rodas do pai’ [rodízios], esta era muito mais rentável, pois com muito menos água produzia muito mais farinha – ‘(...) *só uma roda [hidráulica] dava muito mais rendimento*’ que o sistema antigo de ‘*tinha*

---

<sup>4</sup> Manuel explica-nos ainda que também existe uma diferença entre os pinheiros grossos e os pinheiros curvos – ‘(...) se for um pinheiro grosso dá na mesma, mas é cortado contra o veio (...) se for um curvo é cortado com o veio que tem, e dura muito mais tempo. Tem que ser serrado ao alto’ (Manuel Anacleto). Refere ainda que a melhor madeira vem de árvores criadas em chão piçarro (não amanhado; arenoso) porque o outro chão de melhor qualidade faz ‘(...) as árvores virem [crescerem] de repente e as árvores não prestam’ e de preferência cortada de manhã: ‘(...) o Amândio explicava que se for cortada da parte da manhã tem o cerne em baixo. Com o calor o cerne vai para cima’ (Manuel Anacleto). A madeira tem também que ser verde para ter maior duração.

*três rodas!* (Manuel Anacleto). O primo Amândio chegou a dizer-lhe: *'Se o teu pai viesse agora e visse uma roda tão grande, o que seria de ti?...uma roda tão grande e tão cara!'*.

Aos 26 anos casou com Albertina Bernardino, e o casal passou a trabalhar em cooperação com outro casal – a irmã e o cunhado de Manuel – dividindo os afazeres das fazendas e dos moinhos (o moinho de água e um outro moinho de vento). Manuel e a irmã dedicavam-se mais às atividades de moleiro, e Albertina e o cunhado ocupavam-se sobretudo das tarefas de agricultura e de pecuária, uma vez que também tinham algumas vacas – *'Ajudava mais na fazenda, ia com o cunhado. Se fosse preciso ajudava a pôr o trigo nas mós ou a entregar os saquinhos de farinha'* (Albertina Bernardino).

Esta cooperação durou cerca de 10 anos, em que todos *'(...) trabalhavam para a casa'*, e só terminou quando o pai do cunhado de Manuel faleceu, e deixou de herança ao filho mais alguns terrenos, fazendo com que tivessem optado por separar os terrenos começando cada casal a trabalhar em separado.

A partir dessa data, Manuel e Albertina passaram a dividir o trabalho das fazendas e do moinho, contando sempre com a ajuda do primo Amândio, que sempre os apoiou, sobretudo nas artes ligadas ao moinho. Ao longo da nossa conversa com Manuel e Albertina, o primo Amândio é mencionado diversas vezes, como alguém muito próximo, quer na transmissão de saberes e na ajuda prática nos trabalhos do moinho, quer nos afetos e na cumplicidade. A este propósito, podemos referir o sistema de comunicação existente entre os dois quando trabalhavam nos seus moinhos de vento, localizados em serras opostas, a cerca de 3km de distância. Os dois primos tinham um sistema de alerta, que consistia em colocar um pau com uma lanterna pendurado na janela do moinho. A luz acesa da lanterna no alto da serra alertava imediatamente o outro da necessidade de ajuda – *'O Amândio ensinou-me muito. Trabalhava de noite e de dia. Tinha o moinho de vento lá em cima (...) muito grande, o maior da freguesia. (...) Ele percebia mais do que os carpinteiros. Partia-se alguma coisa no moinho (...) e eu punha um sinal que era um pau com uma lanterna pendurada. Era o telefone que havia!'* (Manuel Anacleto).

Depois de Manuel Anacleto ter comprado a sua primeira roda hidráulica para a azenha, a clientela começou a aumentar, pelo que decidiu comprar um motor a gásóleo, uma vez que na altura, ainda não existia eletricidade na localidade. O motor ajudava a manter

a moagem em funcionamento sobretudo nos meses quentes, a partir de abril, quando a água era dirigida para as regas. O motor também servia para o funcionamento da lavadora, uma máquina de lavar e secar o trigo. Mais tarde, há cerca de 50 anos, a eletricidade chegou à região e passou a utilizar um motor elétrico, o que facilitou muito o processo, tanto na moagem dos cereais, como na lavagem do trigo.



Figura 6 – Entrosga, carroto e motor elétrico adaptado ao mecanismo do moinho ©Memória Imaterial

Chegou a ter mais de 500 fregueses, e só não teve mais porque '(...) não conseguia dar vazão (...)', uma vez que não tendo sementeiras suficientes para responder a todos os pedidos dos clientes tinha de ir comprar cereais a Lisboa, Vila Franca, Vale Figueira ou Caldas da Rainha. Como não sabe ler e não tem carta de condução '(...) tinha de pagar a quem fosse buscar com ele'.

Atualmente, a roda que existe na sua azenha tem cerca de 22 anos, e trabalhou até 2018, mas já está em muito más condições. Manuel Anacleto ainda deseja comprar uma roda nova, '(...) nem que seja por desporto', afirma.

## 2. A AZENHA – ESTRUTURA E COMPONENTES

As artes de moleiro dependem, em grande parte, do conhecimento e manuseamento das várias peças e de elementos que fazem parte da azenha. Neste ponto, enumeramos os componentes principais dessa estrutura, de forma a ser mais fácil a compreensão do processo de moagem que iremos descrever posteriormente.

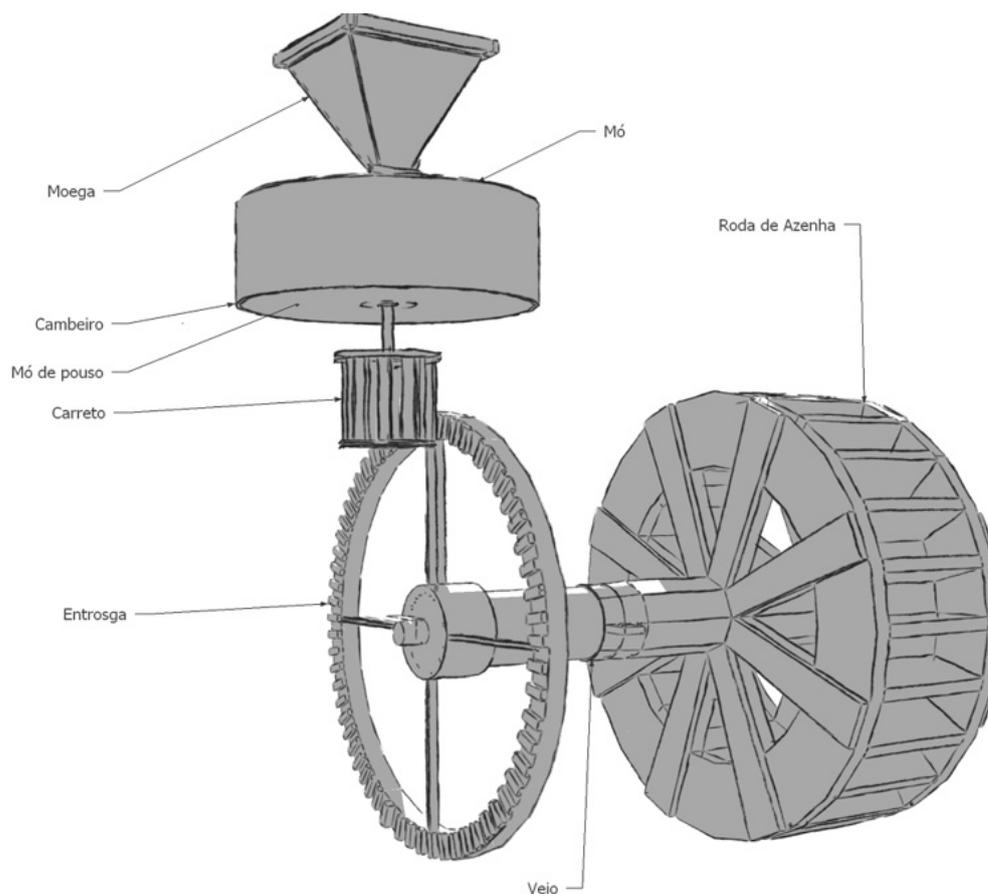


Figura 7 - Azenha, mecanismo base de funcionamento ©Memória Imaterial

Assim, na parte exterior da azenha, são fundamentais para o processo de regulação e aproveitamento da água para a produção da energia hidráulica que faz movimentar os mós do moinho: a adufa e a roda hidráulica.

**ADUFA** – portinhola/pequena comporta que permite regular o fluxo e o trajeto da água na calha.



*Figura 8 - Adufa da levada ©Memória Imaterial*

**RODA HIDRAÚLICA** – dispositivo circular construído em madeira, montado sobre um eixo, com várias cavidades. A roda que existe atualmente na azenha de Olho de Água foi construída em madeira de carvalho, e tem 24 cavidades, 12 a encher e 12 a vazar. O número de cavidades pode variar de acordo com o tamanho da roda, mas tem que ser sempre em número par, para que o movimento giratório seja equilibrado. Esta roda está ligada por um eixo a um rodízio com 72 dentes localizado no interior da azenha, que vai acionar o movimento das mós.

Adicionalmente, na parte interior do moinho, localizam-se a maioria das peças e instrumentos que fazem parte do processo de moagem dos cereais. Descrevemos alguns dos principais, desde o tegão, onde os cereais são depositados, até à tulha onde é guardada a farinha.



Figura 9 - Moega, chamador e mó ©Memória Imaterial

**TEGÃO** – depósito de madeira, onde são colocados os cereais em grão.

**LAVADOURA E SECADORA** – máquina que lava e seca o trigo. Atualmente esta máquina é elétrica, mas já foi movida a gasóleo. Antigamente o processo era manual, com recurso a alguidares para lavar o trigo, e a panos para secá-lo.

**SOBRADO** – piso mais alto dentro do moinho onde estão localizadas as moegas e as mós.

**MOEGA** - caixa de madeira, com a forma de pirâmide invertida, com capacidade para cerca de 80 kg de cereal. Encontra-se suspensa e ligada ao forro do telhado por arames. Na azenha de Olho de Água encontram-se atualmente três moegas que correspondem aos três pares de pedras/mós ali existentes.

**MÓ** – é cada uma do par/casal de pedras duras, redondas e planas com as quais se trituram os grãos de trigo, cevada, centeio e outros até os reduzirem a farinha. Nesta região, pela conversa que tivemos com este casal de moleiros, a pedra de cima é denominada de mó, e a pedra que fica por baixo tem o nome de pouso.<sup>5</sup> As mós têm

---

<sup>5</sup> - Na literatura encontramos outras regiões em que a pedra de cima é denominada de andadeira ou corredoura. In <https://memmouriscas.blogs.sapo.pt/2148.html>

características diferentes consoante o tipo de cereal a que se destinam. Em média, as mós dão cerca de 100, 120 voltas por minuto.

**ALEVADOURA** – sistema de peças para nivelar e elevar mós, a fim de regular a grossura da moenda (também conhecida por aleviادouro, aleviادoiro ou alevadouro).

**CAMBERAIS** – estrutura circular que envolve a mó, em forma de cinta, e que tem por função evitar que a farinha se espalhe pelo sobrado (usualmente referenciado como cambeiro).<sup>6</sup>

**CHAMADOR** – peça em madeira que regula a descida dos grãos dos cereais para a mó.

**PENEIRA** - espécie de caixa circular, com uma base de rede, que permite ‘filtrar’ a farinha, separando-a do carolo.

**TULHA** – arca onde se guarda a farinha.



Figura 10 – Tulha com farinha de milho e peneira ©Memória Imaterial

<sup>6</sup> Cadernos de *Património Moinhos de Água e a Ribeira de Porto Longo* in [http://www.museumonteredondo.net/images/cadernos\\_pat/moinhosdeaguan6.pdf](http://www.museumonteredondo.net/images/cadernos_pat/moinhosdeaguan6.pdf)

### 3. DOS CEREAIS À FARINHA - DESCRIÇÃO DO PROCESSO

Tradicionalmente os moleiros são também agricultores, aproveitando os cereais do seu próprio cultivo para a produção de farinha. Manuel e Albertina não são exceção, dividindo as suas vidas de trabalho entre a agricultura e a moagem e utilizando os cereais produzidos nos seus terrenos para o fabrico de grande parte da farinha que vendiam.

Numa fase mais tardia, passaram a complementar a sua produção com cereais comprados a terceiros, de forma a conseguirem dar resposta ao número crescente de pedidos dos fregueses. Frequentemente também prestavam o serviço de moagem aos agricultores que não tinham moinho próprio, e que recorriam ao moinho de Manuel Anacleto para a troca dos seus cereais por farinha.



Figura 11 - Levada e campo cultivado ©Memória Imaterial

#### 3.1. AS SEMENTEIRAS

No início da vida de casados, Manuel e Albertina semeavam milho e trigo, mas sobretudo trigo. Mais recentemente, começaram a comprar o trigo e passaram a semear mais milho. O milho cultivado sempre foi o milho carraceno, porque é o melhor para a confeção do pão. Segundo Manuel Anacleto, o milho híbrido, apesar de ser mais rentável porque é mais produtivo, faz com que a farinha fique amarga e o *'pão fica todo estalado'*.

O trigo é semeado no Inverno, entre dezembro e janeiro – *‘A semana da Conceição que é dia 8 de dezembro é a melhor para semear trigo’*. O milho é semeado mais tarde, já na primavera – *‘O milho de sequeiro é em março. Se for no regadio é em abril’* e a apanha é feita cerca de 3 meses depois, entre julho e agosto. Para a sementeira é preciso arranjar o chão, ceifar a ervas, desbastar, sachar e *‘montar’*, *‘chegar mais chão para ele ficar ali montado, para se aguentar mais (...) e a maçaroca seja melhor’* (Manuel Anacleto). Há cerca de 5, 6 anos Manuel Anacleto diz que ainda produziu cerca de 5600 kg de milho. Este ano não chegou aos 500 kg, em parte por motivos de doença, mas também porque existe um grande número de javalis na região, que têm vindo a destruir as culturas agrícolas.



*Figura 12 - Milho carraceno ©Memória Imaterial*

Depois da apanha, o trigo é ceifado e debulhado. Atualmente já existem máquinas debulhadeiras, mas antigamente esse trabalho era feito manualmente, levando o trigo em cabulas (feixes de trigo) para as eiras, onde era debulhado com a ajuda das vacas. Em relação ao milho, eram feitas as *‘descamisadas’* e 4 ou 5 pessoas malhavam o milho, separando os grãos dos carolos. Atualmente já existe uma máquina para descarolar o milho.

### 3.2. A LAVAGEM E SECAGEM DO TRIGO

O trigo precisa de ser lavado, para que a terra, pequenos seixos e outras impurezas sejam removidos, e a farinha fique mais branca. Depois disso, tem de ser seco, antes de ser guardado. Antigamente isto era feito com recurso a alguidares, onde o trigo era lavado, e depois era seco com panos. Mais tarde, este processo passou a ser facilitado com a utilização da ‘lavadora’ – uma máquina de lavar e secar o trigo, inicialmente movida a gasóleo, e posteriormente, a eletricidade.

Depois, o trigo é guardado em arcas, de onde é levado para a moagem ou para a alimentação dos animais.

### 3.3. A MOAGEM NA AZENHA

O processo de moagem na azenha começa na água que corre da nascente e que se direciona para a roda do moinho. A água cai na roda, através de uma calha de madeira, provocando o movimento giratório da roda, que por sua vez, irá movimentar as mós que estão dentro do moinho.

No espaço interior do moinho, o moleiro inicia o processo de moagem do cereal, em primeiro lugar, com o ajustamento das mós, que é feito através da alevadoura.

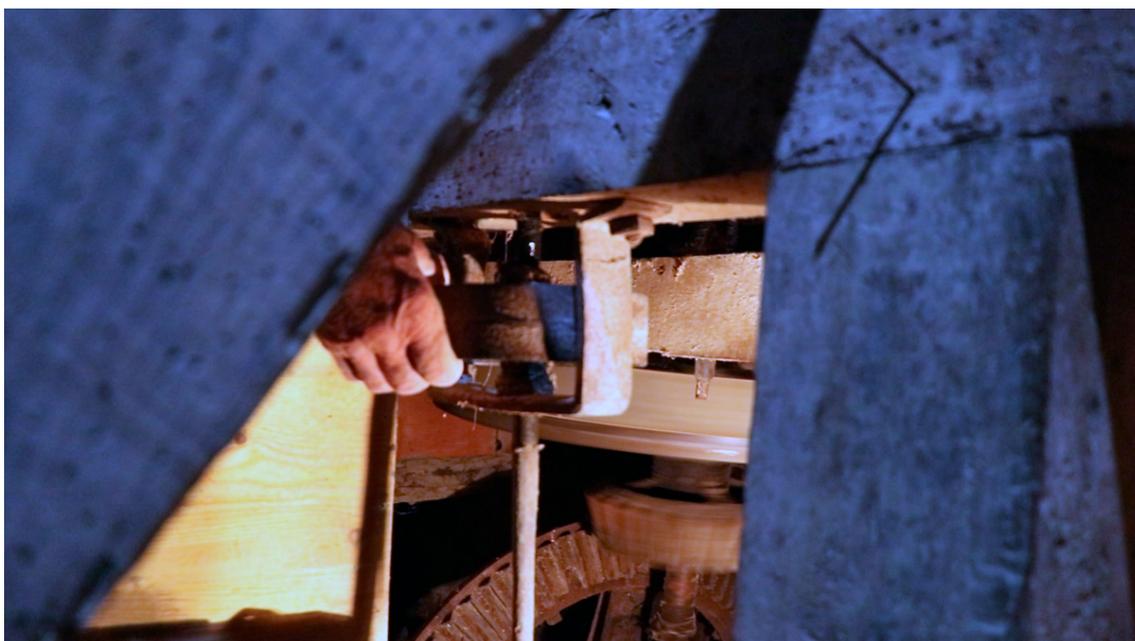


Figura 13 – Alevadoura ©Memória Imaterial

De seguida o cereal – de produção própria ou trazido por outros produtores - é colocado na moega por onde desce até à mó. Nesta fase o cereal é dividido de acordo com a respetiva mó, ou seja, o trigo é colocado na moega localizada acima da mó de trigo, e o milho na moega que o dirige para a mó de milho.

Os cereais vão descendo da moega para a mó através do chamador, que regula essa descida, para que a moagem seja bem feita. De seguida, através de uma pequena calha, a farinha cai para a tulha, finalizando o processo de moagem.



*Figura 14 - Moagem do milho ©Memória Imaterial*

### **3.4. A VENDA DA FARINHA**

Depois da moagem, a farinha tem que ser peneirada, antes de ser vendida aos clientes. No caso do milho, é peneirada pelos moleiros. No caso do trigo, são os próprios clientes que peneiram a farinha. A farinha passa por uma peneira (espécie de caixa circular, com uma base de rede) e a arte de peneirar passa por três tipos de movimentos: rodar (andar à roda com a peneira e com a farinha); bater (bater a farinha de um lado para o outro) e sacudir. A farinha é guardada na tulha (arca) ou é ensacada para o cliente, e o farelo vai para os animais.

Quando a farinha resultava da própria produção de cereais era vendida aos fregueses a dinheiro, a cerca de 13 cêntimos (26 escudos) o kilo. Quando era produzida a partir dos cereais que as pessoas levavam ao moinho para moer, era normalmente paga através da *maquia*. As pessoas traziam o cereal num saquinho – *talego* ou *farnel* – e os moleiros pesavam-nos na balança, anotando o peso, e despejavam-no no *tegão* (depósito), que seguia depois o processo normal até à produção de farinha (lavagem, moagem e peneira). A *maquia* significava que uma parte desse peso do cereal servia de pagamento do trabalho do moleiro, normalmente 15 ou 20% do seu peso total. Por exemplo, se um produtor levava ao moinho 10 kilos de trigo, levava para casa 8 kg de farinha. Os restantes 2 kg eram a *maquia*, ou seja, o pagamento pelo trabalho realizado.

Os fregueses podiam preferir pagar a dinheiro, e nesse caso, levavam a quantidade de farinha igual ao peso total do cereal em grão que tinham levado, pagando a *maquia* em dinheiro.



Figura 15- Registo para pagamento da farinha ©Memória Imaterial

A farinha proveniente das *maquias* era guardada em arcas, servindo para ser vendida aos fregueses. Alguns pagavam logo na hora, outros negociavam o pagamento para mais tarde. Em tempos mais recuados, acontecia também alguns fregueses negociarem uma troca direta de bens, como por exemplo, trocaram uma oliveira por uma determinada quantidade de farinha. Essa troca era realizada com transferência de propriedade (da

oliveira), fazendo com que ainda hoje Manuel Anacleto seja proprietário de algumas árvores localizadas em terrenos de terceiros (algumas delas recebidas de herança do seu pai).

Apesar de Manuel Anacleto não saber escrever, criou um sistema de registo da farinha entregue e da farinha paga, através de riscos e traços desenhados numa tábua de madeira. Na vertical, meio risco representa 25kg de farinha, e um risco inteiro representa 40 kg. Quando os riscos estão traçados por um risco horizontal significa que aquelas quantidades de farinha já foram pagas pelo cliente.

## BIBLIOGRAFIA E WEBGRAFIA

Moreira, A. et al., (2007) *Cadernos do Património - Os Moinhos de Água e a Ribeira De Porto Longo (Monte Redondo)*, n.º6. Museu do Casal de Monte Redondo. In [http://www.museumonteredondo.net/images/cadernos\\_pat/moinhosdeaguan6.pdf](http://www.museumonteredondo.net/images/cadernos_pat/moinhosdeaguan6.pdf)

[Consultado 11-02-2020].

Matos, R. (2011). *Património à prova de água. Apontamento para a Salvaguarda das Azenhas & Açudes nas margens do rio Ave, Vila Nova de Famalicão/Trofa*. Câmara Municipal de Vila Nova de Famalicão.

OLIVEIRA, E. V. de, (1983) *Sistemas de Moagem*, Lisboa. Instituto Nacional de Investigação Científica.

PEREIRA, B. E., (1987) “Em defesa e para valorização do património etnomuseológico do Alto Minho”, in *Mealibra*, revista cultural, , série 2, Viana do Castelo. Centro Cultural da Alto Minho.

Rodrigues, J. (2015). *Moinhos hidráulicos em Moledo do Minho*. Mestrado Integrado em Arquitetura e Urbanismo. Escola Superior Gallaecia.

MOINHO

<https://pt.wikipedia.org/wiki/Moinho>

Moinhos e Azenhas. Achegas para o seu estudo

<https://memmouriscas.blogs.sapo.pt/2148.html>

Moinhos do Alto Minho

[https://www.e-cultura.pt/patrimonio\\_item/13815](https://www.e-cultura.pt/patrimonio_item/13815)

OLHO DE ÁGUA DE ALCOBERTAS

<http://www.turismoriomaior.pt/conte.php?a=59>

Tipologia dos Moinhos – Caraterização Arquitectónica

<http://museuvirtual.activa-manteigas.com/index.php/places/moinhos-1/tipologia-dos-moinhos-caraterizacao-arquitetonica/>