Programa

A ADIM (Associação de Defesa dos Interesses de Monsaraz) é uma associação de defesa do património e de desenvolvimento local, fundada em 1988, com vasta experiência nestas áreas, em particular na organização de fóruns de discussão. A ADIM realiza os seus "Encontros de Monsaraz" desde a sua fundação, que terão neste ano de 2026 a sua 27ª edição.

O evento conta com a parceria e o apoio de diversas entidades, nomeadamente: Município de Reguengos de Monsaraz; MONTE A.C.E.; Junta de Freguesia de Monsaraz; CCDR Alentejo I.P.; ESPORÃO; CARMIM; Padaria do Baldio; Solar de Alqueva; Casa Saramago; Olaria Patalim; FABRICAL – Fabrica Alentejana de Lanifícios; LACTIFREIRE e Padaria Ideal de Monsaraz.

14 de novembro - MONSARAZ – IGREJA DE SANTIAGO

09.00 - Recepção aos participantes e distribuição de documentação
09.30 - Mesa de Abertura
10.30 - Painel 1
- Ana Paula Amendoeira – Historiadora – "*Terras de Mato e de Pão*"
- Carlos Correia Dias - Arquitecto Paisagista – "Duas Trilogias, uma Paisagem"
- Cassandra Querido – Arquitecta Paisagista – "O pão das árvores"

12.00 - Debate

13.00 - Almoço livre

15.00 - Painel 2 – Moderador
- João Vieira – Agricultor e Guardião de Sementes – "Na Busca dos Cereais Esquecidos"
- Carolina Varela – Engenheira Florestal – "O engenho Humano na evolução do trigo, o trigo na evolução do engenho Humano"
- Hugo Oliveira – Biólogo (Universidade do Algarve) – "Domesticação dos Cereais"

17.00 - Debate
18.00 - Encerramento dos trabalhos

20.00 - Jantar (necessita inscrição previa)

15 de novembro – Workshop de fabrico de pão – Monsaraz, Casa do Forno

10.00 - Concentração dos participantes
10.30 – Oficina de fabrico de diversos tipos de pão

13.00 - Almoço de encerramento (necessita inscrição previa)

encontros de monsaraz



27ª edição
14 e 15 de Novembro de 2026
Igreja de Santiago, Monsaraz

O Pão no Alentejo

O primeiro e mais antigo alimento confecionado pelo homem, terá sido o Pão. Por isso faz parte da cultura civilizacional dos humanos. O Pão existiu sempre, em todas as culturas, em todas as épocas históricas e em todas as geografias do planeta.

O homem, nas suas actividades de animal nómada, caçador e recolector, tomou contacto e experimentou frutos naturais, grãos, sementes e raízes. Numa primeira fase, estes alimentos eram consumidos crus. Posteriormente, alguns destes grãos e frutos terão sido comidos secos ou tostados, directamente sobre pedras aquecidas pelo sol e, mais tarde, ao fogo e em fornos. Este processo evolui muito rapidamente quando o homem se torna sedentário e experimenta a agricultura e a pecuária. Uma das primeiras aprendizagens foi seguramente a semeadura dos cereais, que já bem conheciam da sua acção de recolha das espécies naturais, adaptando as sementes selvagens às condições de reprodução artificial. Descoberta a mó, o cereal passa a ser moído, dando origem à farinha e a uma nova forma de confecção, iniciada nesse processo extraordinário de transformação social e cultural da espécie humana que foi a revolução do neolítico.

A farinha dos cereais e dos frutos farináceos primitivos, como a bolota e a alfarroba, entre outros, depois de amassados com água, originam uma pasta que, depois de cozida, se transforma num alimento que se tornou a base da alimentação humana. Também, por esta altura, se descobriu o processo de **fermentação natural.** As leveduras naturais, actuando sobre a massa em repouso, faziam-na crescer como que por magia. Posteriormente, cozida, esta massa resultava num pão mais leve e mais saboroso.

Os mais antigos vestígios destas práticas encontram-se nas regiões do Médio Oriente e Egipto, locais onde o homem efectuou os seus primeiros percursos de nómada, no caminho que o levou dos continentes Africano e Asiático até ao território Europeu.

Há evidencias de que terá sido no rico estuário do Nilo, com uma imensa riqueza e variedade de espécies naturais, que foram recolhidas as primeiras sementes de cereais pelo homem. Depois de dominadas as técnicas de confecção e cozedura, o pão tornou-se naquilo que ainda é hoje, o principal alimento de uma refeição. Nas culturas mais tradicionais do Norte de Africa, Medio Oriente e de todo o mediterrâneo, ainda se comem os alimentos - legumes, peixe e carne – juntamente, ou mesmo dentro, do próprio pão que serve de conduto e também de instrumento para levar os alimentos à boca. As civilizações clássicas, sobretudo gregos e romanos, que espalharam a sua cultura por toda a Europa, também ajudaram a difundir o pão, com novos requintes que nos foram dados a conhecer pela história e pela arqueologia.

Assim se foi criando uma variedade criativa impressionante de tipos de pão, por adicção de diversos ingredientes para melhorar o seu sabor e a nutrição como sal, **mel, óleo, sementes e frutos, azeitonas,** alecrim e orégãos entre outros.

O Pão foi ganhando importância, entrando nas tradições e também em outros aspectos da sociedade e da sua cultura urbana e social, bem como no próprio desenvolvimento social e humano. A expressão "políticas de pão e circo" (**"***panem et circenses***"**) mostra como a importância do alimento extravasou para o contexto social e politico. O seu autor, poeta satírico romano, criticava a apatia e a falta de interesse cívico dos cidadãos da sua época. Ainda hoje é usada para lembrar como a manipulação e a distração podem ser usadas para manter o controlo e a ordem social dos cidadãos.

Outras frases e expressões que usam a palavra "Pão" como suporte de ideias, nos acompanham diariamente: "o Pão nosso de cada dia" e "o Pão que o diabo amassou", entre tantas outras. Os textos sagrados das diferentes religiões citam abundantemente a palavra como representando a comida enquanto providência de

Deus. Um dos milagres mais conhecidos de Jesus Cristo é o da multiplicação dos pães, quando, apenas uns restos de pão se transformam numa quantidade que deu para alimentar uma multidão de pessoas que o seguiam. Outras expressões usadas por Jesus Cristo nas suas pregações e orações nos ficaram no património linguístico como "Eu sou o Pão da vida" ou "o Pão nosso de cada dia nos dai hoje". Finalmente, no episódio da última Ceia, oferece o pão aos discípulos, dizendo: "Tomai e comei todos, este é o meu corpo. Fazei isto em memória de mim".

O pão ganhou, com este historial, um caracter simbólico que nos remete para quanto é importante alimentar não só o corpo, mas também "a alma". O pão foi ainda responsável pela criação de uma actividade importantíssima, que deu origem a novas profissões, como o padeiro e o moleiro, e entrou na economia como um dos valores que contribuem para a formação de preços, de políticas, de subsídios, de apoios sociais, etc…

A religião cristã criou padroeiros de diversas actividades, e a Padroeira dos padeiros, a Rainha Santa Isabel, esposa de D. Dinis, deve essa atribuição ao celebre milagre em que transformou o pão que levava no regaço, para os pobres, em Rosas. Tem sido ainda, razão e inspiração para formas literárias, para crenças, canções, peças de teatro, obras musicais e outras actividades artísticas.

No período do Estado Novo, em Portugal, o pão esteve na origem de uma importante acção política, incrementada nos anos 30 - a produção de cereais no Alentejo. A Campanha do Trigo, teve decreto publicado no Diário do Governo de 21 de Agosto de 1929, assinado pelo ministro Henrique Linhares de Lima. Ficou conhecida como a política do "pão para a boca" dos pobres. O objectivo era controlar os preços de modo a garantir o acesso deste alimento fundamental a todos, e ainda com o objectivo de atingir a auto-suficência produtiva do país. Foi uma das mais icónicas experiências ideológicas deste período, inspirada na "Bataglia del Grano" do fascismo italiano. Tentava-se evitar a saída de divisas importantes, dos cofres do estado para o estrangeiro. Por outro lado, tentou dignificar a indústria agrícola, como primeiro fator de prosperidade económica da Nação. Esta iniciativa incluiu uma série de medidas de apoio à expansão e produção agrícola como a proteção alfandegária, com a criação de um mercado do trigo estatizado, com fixação de preços. Teve maior expressão na região do Alentejo e nos agricultores especializados na produção do trigo, os proprietários latifundiários e os seareiros. Apesar de ter originado um rápido desenvolvimento na produção, tendo a área por cultivar diminuído significativamente, houve um reverso da medalha. Pode-se considerar esta alteração da paisagem como o primeiro grande atentado ecológico, pela substituição de parte importante da área de montado por áreas de cultivo de cereais, com forte impacto nos ecossistemas, na biodiversidade e no agravamento da erosão dos solos. Apesar de criar muitos empregos, sobretudo para trabalhadores rurais, e de criar novas classes de empresários, não melhorou a situação social do país, principalmente por não contribuir para uma melhor distribuição da riqueza. A diminuição do desemprego foi sobretudo sazonal e os índices de pobreza não se alteraram, acabando esta política por ser responsável pela emigração em massa, a partir de meados do seculo XX, que conduziu à ainda atual tendência de despovoamento e envelhecimento das zonas rurais e ao abandono da atividade agrícola.

Foram ainda incrementadas outras medidas de apoio técnico e tecnológico, nomeadamente empréstimos de material agrícola às explorações; criação de campos experimentais para selecção de sementes para reprodução; construção de grandes celeiros e silos centrais; reforço da utilização de adubos; assistência técnica às explorações e diversos instrumentos financeiros. Porém, este crescimento intenso da produção, acabou por gerar uma grave crise do setor. Devido à superabundância das colheitas os preços dos cereais baixaram, sofrendo forte desvalorização. A produção do trigo foi apoiada até cerca de 1960 e a estatização do seu comércio até 1990.

Depois, veio a Europa e o fim desta política cerealífera, que mudou radicalmente, tendo-se optado por comprar ao exterior em vez e produzir. Aparentemente ficaria mais barato comprar la fora do que produzir em Portugal com custos mais elevados. Esta política, centrada nos interesses do mercado comum europeu, deu origem ao problema actual de dependência da importação, que está actualmente gravemente afectada pela guerra internacional, tendo também baixado a qualidade das farinhas e dos cereais de semente.

São todos estes assuntos, relacionados com o Pão, que vamos tratar nestes Encontros de Monsaraz 2026, na sua 27ª edição. Ouviremos especialistas de diversas áreas que nos vão pôr a par destes e outros problemas relacionados com este alimento fantástico, que continua a ser nosso companheiro em todas as refeições.

encontros de monsaraz

27ª edição
14 e 15 de Novembro de 2026
Igreja de Santiago, Monsaraz



O Pão no Alentejo

Organização: ADIM

Parceiro: Reguengos Município de Reguengos de Monsaraz

Apoios: Esporão Mais Devagar · Carmim Reguengos · Padaria do Baldio Pão Caseiro · Solar Alqueva · Saramago Casa de Monsaraz · monte · Casa Cova da Costa · nella patalim · Lactifreire · CCDR Alentejo