



Le pain traditionnel « Alentejano », consommé dans tout le sud du pays.



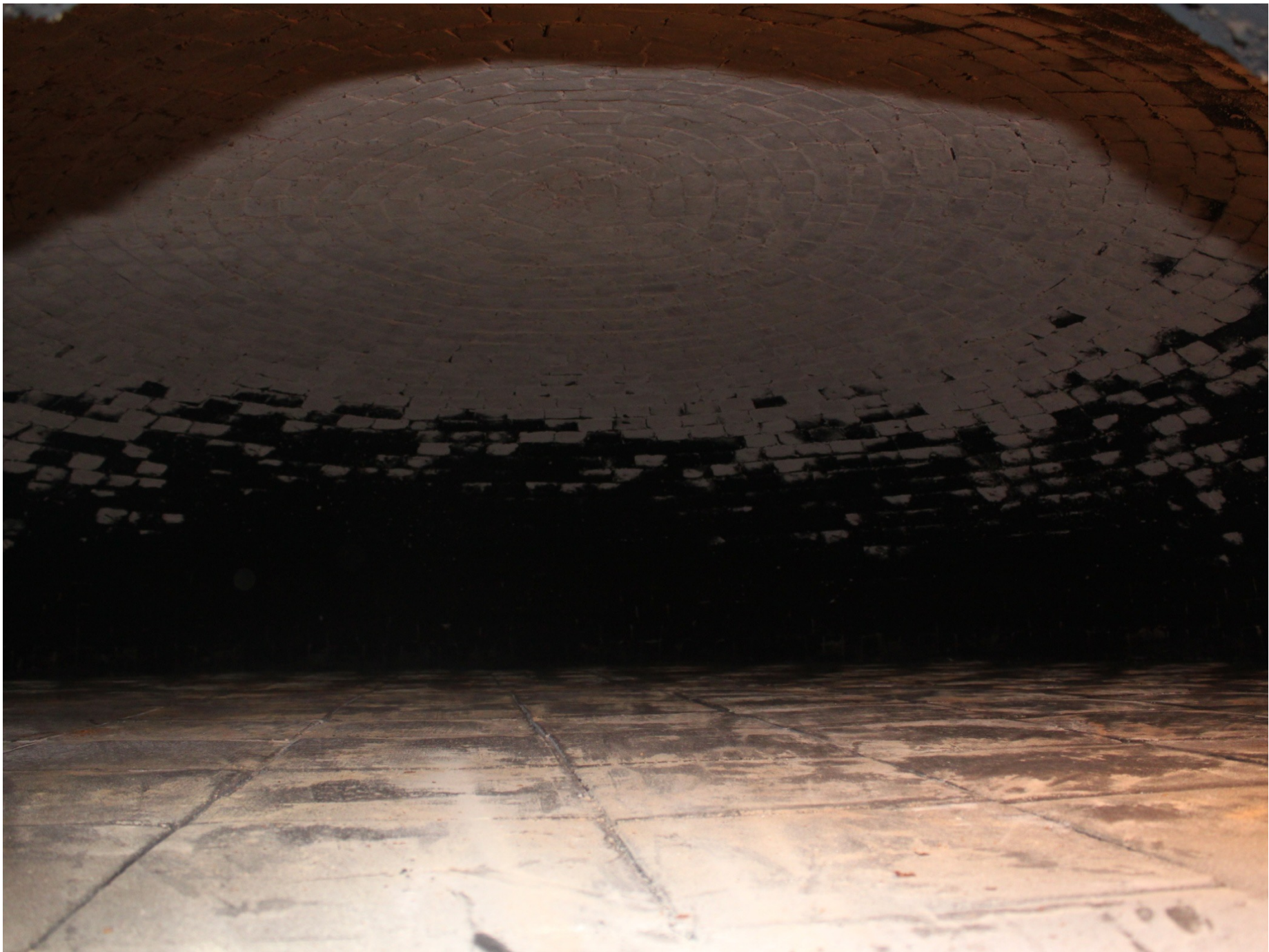


La boulangerie et la boulangère, vue d'ensemble du four traditionnel « Alentejano » (la région au sud du Tage) .





La voûte





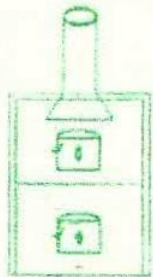
L'entrée de la flamme dans la chambre de cuisson, ou gueulard permanent.



Sortie des fumées...

Constructeur du four
Joaquim Rosa de B. Constantino

__Fornos, Fornalhas e Serralharia Civil__



Contribuinte nº 123 356 318

Telef.:286 662 560 Telem.: 968 090 183

Praceta dos Bombeiros, 1

7700 Almodôvar

Renseignement reçu de Sergio COELHO MENDES ; atalaialte@yahoo.fr





Four de l'Azienda Floriddia (Peccioli.it)