



El Alentejo, un Portugal gourmet y natural para descubrir

JAIME DE LAS HERAS

f t in G+

De todas las maravillas que un español tiene cerca quizá Portugal sea la más ignota. Paisajes atlánticos, una historia repleta de mar y un corazón ibérico hacen del país vecino mucho más que eso, convirtiéndolo prácticamente en un hermano al que no visitamos tanto como quizá debiéramos.

Es cierto que Lisboa no es una desconocida para nosotros, como tampoco lo es Oporto, y como no lo es el Algarve. Pero hay zonas de Portugal a las que aún no les hemos prestado demasiada atención y sin embargo nos están esperando cargadas de riqueza natural, gastronómica e histórica de la cual nos enamoraremos nada más poner allí los pies.



APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER



Vista de los campos de Monsaraz.

Una de estas regiones es el Alentejo, ubicada en pleno centro del país, formando una amplia franja que se extiende desde la ribera sur del Tajo hasta el Algarve. A apenas seis horas en coche desde Madrid, el Alentejo representa la tradición ibérica bien entendida, desde sus campos adeshados hasta sus construcciones renacentistas, prueba de la bonanza económica de Portugal durante el descubrimiento de América.

Sin embargo, aún lejos del mar, la influencia atlántica se siente en el Alentejo, ofreciéndonos un clima más benigno que el del interior de España. Apto sobre todo para aquellos que no quieren irse demasiado lejos y aún así disfrutar con deleite de un termómetro más amable.



Los intramuros de las fortificaciones de Monsaraz, historia viva del Alentejo.

Belleza rural que se distribuye en pueblos y ciudades tan magníficos como Estremoz, Monsaraz o Elvas, discretas villas que han sabido mantenerse en el tiempo como faros de una Portugal de tierra adentro y que hacen honor a su historia, marcada por la eterna dualidad ibérica entre España y Portugal, permaneciendo siempre fieles a sus orígenes lusitanos.

En estos pueblos, la bandera de iure ondea con fuerza en el rojo y el verde, los mismos colores que dan sentido a una región que se entrega a los placeres culinarios entre el verdor de sus encinas y el rojo de sus viñedos. Ocho denominaciones de origen distintas se encuadran en este Alentejo, paraíso culinario por excelencia, que dentro de pocos años alcanzará el grado de reconocimiento que caldos como los Portalegre, Évora o Vidigueira merecen.



APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER



Hora de comer, tiempo de porco alentejano.

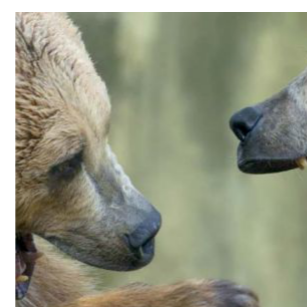
A ellos se suma otra devoción, la porcina, compartida a medio camino con Extremadura, su hermana española, y es que allí, el cerdo es el rey de los campos alentejanos, incluso teniendo una variante de pata negra, el cerdo de raza alentejana, emparentado troncalmente con las estirpes ibéricas. Es este trotón de dehesa el que además se usa para dar sentido al gran plato de la región, el cerdo a la alentejana, que se acompaña de almejas de la costa alentejana, ya que no todo aquí es interior.



Una parada obligada, el hotel bodega Torre de Palma.

Regado con profusión con los caldos de la tierra, tanto tintos como blancos, pasando por el tradicional vinho verde, los alentejanos presumen de uvas, vides e historia tras ellas. Tanto es así que sus potentes asociaciones se ensamblan en la Ruta de los Vinos del Alentejo, ofreciendo una maravilla enoturística a través de más de 250 productores que hará que a partir de ahora miremos con otros ojos al país vecino sabiendo que hay más allá de una Portugal atlántica.

Whales and Bears in Br...



imaginetravel.com

Patrocinado por imaginetraveluk



APÚNTATE A NUESTRA NEWSLETTER



The Royal Express, el lujo japonés sobre las vías



The Mark, el hotel que te hará sentir como el Gran Gatsby



Siete playas desconocidas para este verano

Robb Report
LA REVISTA DE LA BUENA VIDA

[AVISO LEGAL](#) [CONTACTO REDACCIÓN](#) [CONTACTO PUBLICIDAD](#) [MEDIA KIT](#)

