

RUTA

Alentejo, la tierra pródiga de Portugal

TEXTO | FOTOS: PATRICIA OSUNA Portugal

26 abr. 2017 | 17:55



¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

[¡LO QUIERO!](#)

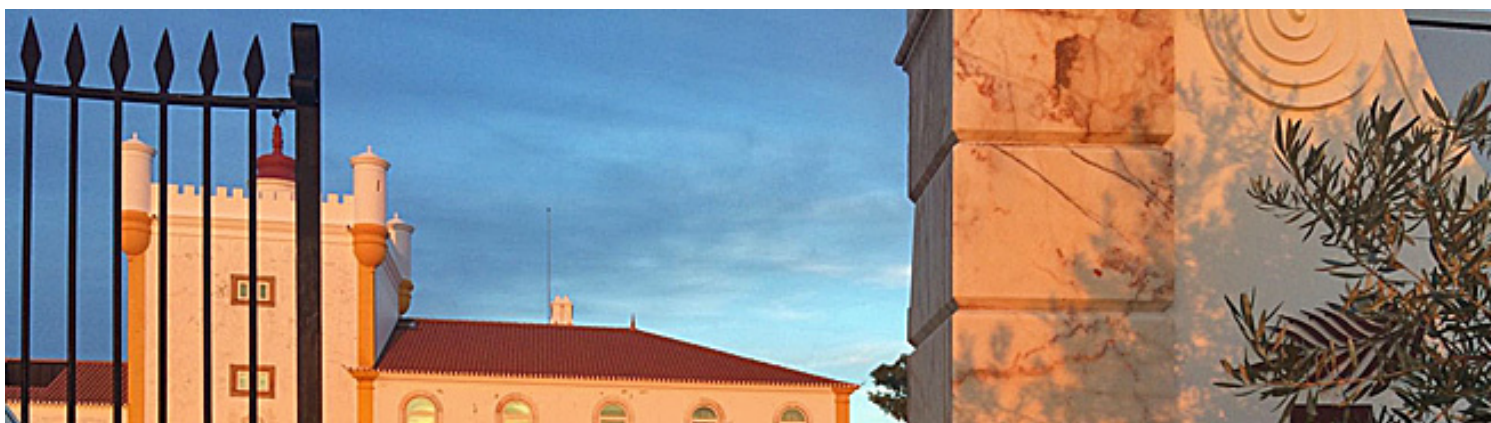


El embalse de Alqueva desde las murallas de Monsaraz. / P. OSUNA

- El enoturismo más puntero, una exquisita gastronomía y preciosas villas medievales esbozan una emotiva ruta por esta región más allá del Tajo.
- [Trío de ases en Baixo Alentejo](http://viajes.elmundo.es/2015/03/24/europa/1427208839.html) [http://viajes.elmundo.es/2015/03/24/europa/1427208839.html]
- [Por qué nos gusta tanto Portugal](http://viajes.elmundo.es/2013/07/31/europa/1375286772.html) [http://viajes.elmundo.es/2013/07/31/europa/1375286772.html]

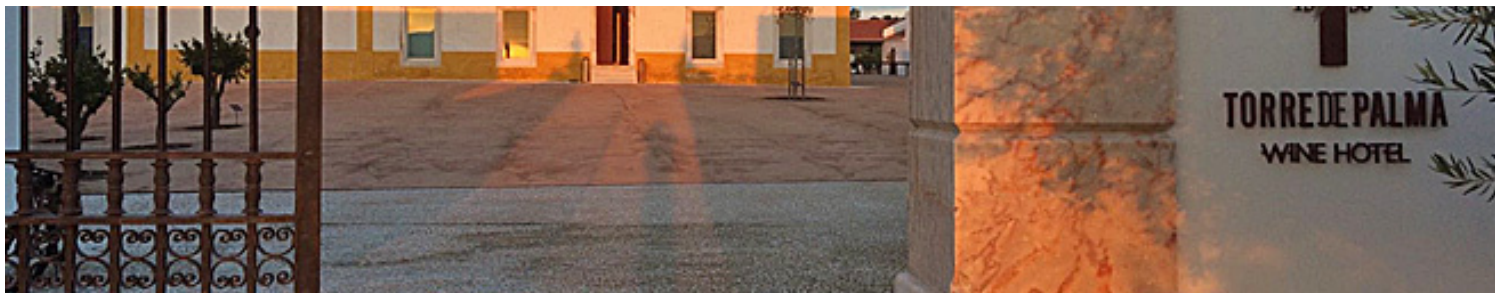
Sentirse como en casa cuando se está tan lejos de ella. Lo confesamos: tenemos debilidad por Portugal. Y más aún por el **Alentejo**, esa tierra fraguada en mil batallas, rica en **vino y gastronomía**, con pueblos detenidos en el tiempo y tranquilas **carreteras secundarias** que oscilan a veces entre llanuras, a veces entre colinas.

Más allá del Tajo (que es lo que significa *Além Tejo*) nos dejamos seducir por una de las regiones más vastas de Portugal (representa el 30 por ciento del país) con la densidad de población más baja (apenas el 5 por ciento de sus habitantes). Aunque poco a poco sus hijos pródigos regresan a casa. Lo ha hecho **Paulo Barradas**, propietario de Torre de Palma, un nuevo *wine hotel* a las afueras de Monforte rodeado de viñedos y restos romanos. Directivo de una empresa farmacéutica, hace dos años decidió recuperar sus raíces y fundar un alojamiento único en la tierra de sus ancestros.



¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!



El hotel Torre de Palma, un oasis a las afueras de Monforte.

Filipe Ramalho es otro hijo pródigo. Este joven chef que se ha fogueado en los mejores hoteles de la Costa de Estoril volvió a su pueblo natal y ahora versiona los contundentes platos del recetario alentejano en Basili, el restaurante de Torre de Palma. Y lo hace con éxito: quien los pruebe tardará tiempo en olvidar su *açorda* (sopa de agricultores con pan, huevo escalfado, cilantro, ajo, pescado o carne), el arroz cremoso de liebre o las *pipocas de porco* (palomitas de corteza de cerdo).

A medio camino de **Elvas**, **Évora** y **Marvão** -tres joyas del Alentejo-, Torre de Palma es la casilla de salida desde la que comenzar a explorar esta comarca. Empezaremos por **Marvão**, uno de los burgos medievales más relevantes del país. Desde su castillo se divisan a un lado pueblos españoles, a otro portugueses, así como los picachos de las sierras de Mamede, Ladeira de Gata y Estrela.

Elvas y sus cuatro murallas

Cerca de la frontera con Badajoz, **Elvas** es la ciudad con la fortificación abaluartada más grande del mundo. Nada menos que **cuatro cortinas de muralla** circundan la población: dos islámicas, una del siglo XIV y la del XVII, que abarca todo su centro histórico. No extraña que haya resistido a lo largo de la historia numerosas invasiones. De fe tampoco andan mal: **veinte iglesias** y seis conventos entre los que destacan la iglesia de las Dominicas, la de la Orden Tercera de San Francisco y el convento de São Domingos. El imponente **acueducto de Amoreira** se aprecia desde prácticamente cualquier punto de Elvas y el *pelourinho* (picota), en el Largo Primeiro de Dezembro, aún conserva los cuatro ganchos en los que se ataba a los reos para ser azotados.

La nota dulce la ponen las *ameixas*, ciruelas confitadas que se hicieron famosas por ser las preferidas de la escritora Agatha Christie. Las sirven de postre (tras un *bacalhau dourado* sobresaliente) en el restaurante del **hotel Santa Luzia**, construido extramuros en 1942 y **primera Pousada de Portugal**. De una ciudad a otra se atraviesan planicies con suaves lomas y oteros, en las que se alternan campos de cultivo con bosques de encinas y alcornoques.



¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!



La ciudad monumental de Évora.

Así llegamos a Évora, el mejor conjunto histórico-artístico al sur de Lisboa (y **Patrimonio de la Humanidad** de la Unesco). Su catálogo monumental abarca ejemplos de la práctica totalidad de etapas históricas, por lo que resulta difícil destacar uno por encima de otro: desde la iglesia de San Francisco y su capilla de los Huesos a la plaza de Giraldo, la catedral, la plaza de la Puerta de Moura... Tamaña riqueza se debe a que Évora fue **tierra de reyes**: aquí se consolidó la formación del nuevo reino de Portugal durante el siglo XII y varios monarcas fijaron sus cortes.

Tanta historia (y las cuestas empinadas) abren el apetito. Nos encaminamos entonces a **Dom Joaquim**, uno de los establecimientos más reputados no solo de Évora sino del Alentejo. Atestado los fines de semana, las migas, guisos y asados vuelan de la cocina a las mesas mientras que su chef Joaquim Almeida, que pese al dom es bien joven, saluda a los comensales.

Como contrapartida, el restaurante Divinus del **hotel Convento do Espinheiro**, a las afueras, ofrece recetas alentejanas con un plus de sofisticación, basadas en cocina de mercado. Además, aquí podrá alojarse y disfrutar de los servicios de este cinco estrellas que ha mantenido la estructura original del convento del siglo XV (claustros manuelinos, iglesia cuatrocentista...) sin renunciar a comodidades (o caprichos, según se mire) como un moderno **spa**, **vinoteca** y **piscina** al aire libre.

¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!



Alta cocina en Divinus, el restaurante del Convento do Espinheiro.

Alfombras con historia

Quien aprecie la artesanía debería desviarse, llegados a este punto, a **Arraiolos**, célebre por sus tapetes (alfombras). Se trata de una tradición centenaria con influencias persas, turcas y españolas, como nos explican en el antiguo Hospital del Espíritu Santo, reconvertido en centro de interpretación. Además de exponer varias alfombras del siglo XVII a la actualidad, en una de las salas una artesana borda una pieza y permite admirar *in situ* el complejo proceso de elaboración (un metro cuadrado de bordado tiene detrás ocho horas diarias de trabajo, durante al menos dos semanas, sin levantar la vista de la aguja).

Del museo también se sale con un **consejo infalible** para diferenciar alfombras originales de burdas copias: si una tienda cuenta con un amplio muestrario, es difícil que sean piezas made in Arraiolos. Por lo arduo de su elaboración, el catálogo cuando son auténticas es muy limitado. Con o sin alfombra bajo el brazo, no se marche de esta localidad sin visitar su **castillo** de muralla circular así como el **convento dos Lóios** y su preciosa iglesia del siglo XVI, revestida enteramente de azulejos. Aunque el convento es hoy Pousada de Portugal, la iglesia y los jardines permanecen abiertos al público.

¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!

No hace falta irse muy lejos de Arraiolos para constatar que en Alentejo se producen grandes vinos. **Monte da Ravasqueira**, a apenas cuatro kilómetros, es una impresionante finca de 3.000 hectáreas y arquitectura típica. La familia de José de Mello, el propietario, lleva tres generaciones trabajando estas tierras, aunque la bodega la incorporaron hace apenas 16 años en su afán por obtener un vino elegante de gama premium. La experiencia enoturística se completa con **catas, alojamiento** (disponen de 13 habitaciones) y un **Museo del Carruaje** donde exhiben su colección privada de calesas y carros antiguos, fruto de la pasión de la familia por el caballo lusitano.



Museo del Carruaje en la bodega Monte da Ravasqueira.

También saben bastante de vinos en Reguengos de Monsaraz, con un Museo de la Viña y el Vino y uno de los centros productores más grandes de la región, la **cooperativa Carmim**, donde se impone hacer una cata y comprar alguna botella.

¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!

colina cuenta con apenas tres calles empedradas y una de las mejores panorámicas de la Península. Desde sus murallas la vista alcanza kilómetros a la redonda y permite admirar el **embalse de Alqueva**, el lago artificial más grande de Europa y uno de los mejores lugares del mundo para la observación de estrellas.

GUÍA PRÁCTICA

Cómo llegar

La mejor manera de explorar el Alentejo es por **carretera**, para tener la oportunidad de visitar sus pueblos y bodegas sin prisa.

Dónde dormir

Rodeado de viñedos y a las afueras del pueblo de Monforte, **Torre de Palma** (www.torredepalma.com) es un hotel con bodega, cuadra y halconería perfecto para familias y parejas en busca de una escapada romántica. En Évora, el **Convento do Espinheiro** (www.conventodoespinheiro.com) pertenece a la Luxury Collection de la cadena Starwoods. Garantía de servicio y atención al cliente junto a un emplazamiento histórico y una gastronomía reseñables. Extramuros de Elvas, el sencillo **hotel Santa Luzia** (www.slhotel-elvas.pt), primera Pousada de Portugal y hoy negocio familiar.

Dónde comer

El restaurante Basilio del hotel **Torre de Palma** es una experiencia más que recomendable tanto para huéspedes como para viajeros de paso. Ídem con el restaurante Divinus del hotel **Convento do Espinheiro** (Évora). El *bacalhau dourado* del hotel **Santa Luzia** (Elvas) y las vistas del restaurante del **Convento Arraiolos** (www.pousadas.pt) también merecen una parada.

Más información

En la página web de **Turismo de Alentejo**: www.visitalentejo.pt/es

COMENTARIOS

Todavía no hay comentarios. Sé el primero en dar tu opinión...

¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!

OTRAS WEBS DE UNIDAD EDITORIAL

El Mundo

Su Vivienda

El Mundo en Orbyt

Salud

Correo Farmacéutico

Cuídate Plus

Diario Médico

Moda y Ocio

Telva

El Búho

Recetas de cocina del señor Señor

Códigos de descuento

Cinemanía

Empleo

Escuela Unidad Editorial

Unidad Editorial

Expansión y Empleo

¡OFERTA EXCLUSIVA! Ahora El Mundo con un 30% dto. ¡No lo dejes escapar!

¡LO QUIERO!