



Vista de un pueblo del Alentejo con sus viñedos en primer término. :: NICOLAS ASFOURI / AFP

Viaje al corazón de Portugal

En El Alentejo, encinas, olivos y viñedos comparten paisaje con casitas blancas y aceras empedradas jalonadas de naranjos

:: EUFRASIO SÁNCHEZ

Cuando uno se dispone a hacer un viaje, una lectura previa sobre el lugar a visitar afina la mirada, los lugares relacionados con lo que leiste adquieren dimensiones diferentes, pues lectura y vida se combinan de modo agradable para modificar la visión que se tiene del paisaje. Ir a cualquier lugar del mundo, o de la vida, con información previa a lo que uno va a encontrar, permite encararlo con más conocimiento, placer y aprovechamiento. Sin lecturas que preparen la aventura del viaje, de la experiencia que nos espera, somos incapaces de interpretar el paisaje y hacerlo de verdad nuestro. Huérfanos de referencias, nos pasearemos por él pisoteándolo torpemente, como los estóolidos rebaños que sólo buscan la foto para po-

der decir, «estuve allí».

Recientemente he realizado un viaje a Portugal volando desde Madrid a Lisboa y desplazándome en coche desde la capital hasta la provincia del Alentejo. Bendito viaje. Durante el desplazamiento por carretera se divisaban auténticos océanos de encinas, alcornoques y olivos conviviendo con viñedos, que íbamos dejando atrás mientras nos embriagaba la pureza del aire y la concentración de aromas en la tierra poblada de matas de romero y de lluvia reciente. Enorme territorio que ocupa cerca de la cuarta parte del país, aunque como ocurre con nuestra Extremadura su población es escasa (con 300.000 habitantes no llega al 6% de todo Portugal). Nuestro lugar de destino era Vila Viçosa, una señorial villa de casitas blancas y aceras empedradas jalonadas de naranjos por doquier, como



Salones y cocinas de la Fundación Casa de Bragança.

si de una continuidad del barrio sevillano de Santa Cruz se tratara. Sobre ella se eleva a modo de atalaya el majestuoso castillo del Marqués de Vila Viçosa, rivalizando con el no menos impresionante Palacio Ducal levantado en los albores del siglo XVI por el cuarto duque de Bra-

ganza, don Jaime de Braganza. Llegó a ser sede del reino de Portugal con don Juan, octavo de la dinastía, que después de duque se proclamó rey, trasladando finalmente su trono a Lisboa, quedando Vila Viçosa como una segunda corte. A modo de curiosidad citaremos lo que reza en

la divisa de la Casa de Braganza: «Después de vosotros, nosotros». Otra frase atribuida a uno de sus miembros decía: «Prefiero ser rey por una hora que duque toda la vida». Una saga que siempre ha tenido conexiones con los grandes de la nobleza española, en especial con doña Luisa de Guzmán, hija de los duques de Medina Sidonia.

Allí encontramos cobijo en el precioso y acogedor hotel de 44 habitaciones que en un pasado reciente había sido almazara de aceite, y que recibe el nombre de Marmòris, dado que el propietario, Antonio Albes, posee en un lugar cercano una impresionante cantera de mármol con forma de anfiteatro romano (algo que abunda en las inmediaciones del pueblo y es motor de su economía junto con el corcho, los vinos y los olivos), haciéndose llevar al hotel piezas enteras de la noble piedra; alguna sobrepasa las 27 toneladas –como la que decora el espacio de la recepción–, de figuras caprichosas, unas en bruto y otras talladas que se reparten por todos los rincones, tanto en suelos como en paredes, y con murales con distintos dibujos de azulejos de variados colores, entre los que destaca el mármol rosa.

El hotel alberga uno de los mejores restaurantes alentejanos, el Narcissus Fernandesii, en el que oficia el chef Pedro Mendes, cocinero autodidacta que interpreta una cocina contemporánea en la que priman los productos de proximidad, como los derivados del ovino y del porcino. Con él visitamos una fábrica artesana de embutidos, la Salsicharia os Lobinhos disfrutando de sus gollerías y pudiendo observar cómo se elaboraban unas cabezas de gochu para hacerlas fiambre, algo similar a lo que aquí conocemos como cabeza de jabalí. También nos acompañó a conocer una bodega, la de Thomaz de Lima Mayor, construida a partir de una vieja ermita, pudiendo degustar entre otros vinos un Petit Verdot de inolvidable recuerdo.

De la imaginativa cocina de Mendes, destaca su utilización de la bellota con la que confecciona una serie de platos que dan categoría de alta gastronomía a algo tan humilde como el ovalado aqeuio, disputándole el manjar al cerdo ibérico. Hay que ver lo que se puede hacer en cocina con la bellota, sobre todo lo que consigue este cocinero, un virtuoso de los fogones que tiene escrito todo un tratado sobre sus aplicaciones en gastronomía. Una gratisísima experiencia la de compartir dieta con los gorrinos.

PESCADOS Y MARISCOS DEL CANTÁBRICO
CALIDAD, EXPERIENCIA Y PROFESIONALIDAD
SERVICIO A DOMICILIO
ENVÍOS A TODA ESPAÑA EN 24 HORAS *
SERVICIO DE GUARDIA PARA HOSTELERÍA
ESPECIALIDAD EN HOSTELERÍA DE CALIDAD
APERTURA LUNES A SÁBADO

El mejor pescado y la mayor calidad de servicio



Pescaderías
Casapesca®
desde 1953



AVILÉS

www.casapesca.es