

# Oliveturismo

## SOBRE



Foto: Porto Convention & Visitors Bureau

### Oliveturismo

**De aroma afrutado, ligeramente espeso, de color dorado o amarillo verdoso, amargo, picante o más dulzón, suave o intenso. Así es el aceite de oliva portugués.**

País muy influido por el clima mediterráneo, en Portugal el olivo define el paisaje desde tiempos inmemoriales. La calidad de los suelos y los cambios climáticos determinan las variedades de los olivos y, en consecuencia, la calidad y diversidad de los aceites producidos.

De este modo, en torno a este ingrediente esencial de la cocina portuguesa podemos descubrir cada una de las seis regiones con Denominación de Origen Protegida de la producción de aceite de oliva: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior y Norte Alentejano.

En **Trás-os-Montes**, en el extremo nordeste de la región de Oporto y Norte de Portugal, el cultivo del olivo y la producción de aceite se concentran principalmente en la llamada "Terra Quente", que abarca los municipios de Valpaços, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Izeda (Bragança) Murça, Alijó, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa y Freixo de Espada à Cinta. Después del Alentejo, se encuentra la región que más aceite produce en Portugal, en una tierra de montañas y planicies de esquisto, agrestes pero de gran belleza, al igual que los valles por los que discurren espectaculares ríos como el Duero.

Al lado de esta región y limitando con el Duero al sur, encontramos Beira Interior que comprende los **aceites de Beira Alta y Beira Baixa**. La región del Centro de Portugal está marcada por grandes contrastes paisajísticos y comprende un total de 24 municipios, en los que, fundamentalmente, encontramos un olivar tradicional que llena laderas y orillas de ríos, como el Tajo y sus afluentes. Al norte tenemos el paisaje serrano que se va suavizando a medida que caminamos hacia el sur hasta encontrarnos, ya en el límite meridional, el paisaje latifundista, en el que el olivar convive con las dehesas. En esta región podemos visitar el **Museo del Aceite, en Belmonte** y, muy cerca de Idanha-a-Nova, el Núcleo Museológico del Aceite - **Complejo de Lagares de Proença-a-Velha**, recuperados por el Centro Cultural Raiano de Idanha-a-Nova. En Idanha-a-Velha, aldea histórica en la que encontramos olivos centenarios, hay que visitar el interesante **Lagar de Varas**, también recuperado por el Centro Cultural Raiano.

Siguiendo el curso del Tajo en dirección a Lisboa, llegamos a Ribatejo, otra de las regiones de producción de aceite de oliva DOP que abarca ciudades como Abrantes, Santarém, Torres Novas y Tomar. En esta última, cuyo Castillo y Convento de Cristo se encuentran catalogados como Patrimonio Mundial por la UNESCO se están convirtiendo en museo los antiguos Lagares d'el-Rei, que se remontan a los siglos XII y XIII, época en la que la ciudad fue sede de la Orden de los Templarios.

---

Más al sur llegamos al Alentejo, la zona de mayor producción aceitera de Portugal, en la que asistimos al cultivo tradicional, semiintensivo e intensivo del olivo y que cuenta con tres marcas DOP. El norte alentejano abarca una amplia zona que se extiende desde Portalegre a Reguengos de Monsaraz, los aceites de Moura engloban las producciones de Moura, Serpa y Vila Verde de Ficalho, y, por último, el Alentejo Interior comprende los municipios de Portel, Vidigueira y Torrão. En Moura tenemos que visitar el **Museo del Aceite - Lagar de Varas do Fojo**, del siglo XIX, y, en Campo Maior, el **Lagar-Museo del Palacio Visconde d'Olivã**. El Alentejo es la región de los horizontes inmensos, de la fuerza de la tierra, de las interminables planicies de alcornoques y de olivos. En esta región también encontraremos las Aceitunas de Conserva de Elvas y Campo Maior, excelentes aceitunas de mesa que también cuentan con certificado DOP.

Al recorrer todas o algunas de estas regiones, incluido el Algarve que también cuenta con aceites de oliva DOP, conoceremos las diferentes variedades del aceite portugués, así como la gran diversidad de paisajes, patrimonio y experiencias que nos ofrece el país, siempre a poca distancia unos de otros. Resulta evidente la utilización de las técnicas más modernas para la plantación del olivar, los muchos lagares que se pueden visitar muestran la tecnología de fabricación más avanzada y para comprobar la gran calidad de los aceites producidos en Portugal basta con probarlos.

#### **Para no perderse**

- > visitar las cooperativas agrícolas de muchos de los municipios de las regiones DOP, en las que se pueden probar los aceites que allí se producen.
- > seguir las rutas organizadas entre los productores del municipio por muchas localidades de norte a sur de Portugal
- > probar una tiborna, pan caliente mojado en aceite con el que, habitualmente, terminan las visitas a las rutas del aceite

---

#### **INFORMACIÓN ÚTIL**

Museo del Aceite  
Belmonte  
[www.cm-belmonte.pt](http://www.cm-belmonte.pt)  
Más Información:  
[www.visitalentejo.pt](http://www.visitalentejo.pt)

---

#### **CÓMO LLEGAR**

Aeropuerto de Portela, en Lisboa  
Aeropuerto Francisco Sá Carneiro, en Oporto  
Aeropuerto de Faro  
Tren ([www.cp.pt](http://www.cp.pt))  
Autobús - Rede Expressos: [www.rede-expressos.pt](http://www.rede-expressos.pt)