

São Jorge: La isla de las fajãs

SOBRE



Foto: Rui Vieira

São Jorge: La isla de las fajãs

São Jorge es la isla de las escarpas, de los acantilados y de las fajãs, una de las más verdes del archipiélago de las Azores y el lugar perfecto para unas vacaciones en contacto con la naturaleza y el mar.

Esta isla de 54 kilómetros de largo por 6,9 de anchura máxima pertenece al **Grupo Central** y es uno de los vértices de las llamadas "**islas del triángulo**", junto con Faial y Pico, que queda a 18,5 km.

Paisajísticamente salta a la vista el contraste entre la **cordillera central, que atraviesa la isla casi a todo lo ancho**, y la escarpada y recortada costa, salpicada por las típicas *fajãs* que se adentran en el mar. Las *fajãs* son pequeñas planicies que se originaron debido al corrimiento de tierras o de lava. En esta isla **hay más de 40**, por eso muchas veces se la llama **isla de las fajãs**. En algunos casos solo se puede acceder a ellas a pie, motivo por el cual los **senderos** son una de las mejores formas de descubrirlas. Existen caminos adecuados para distintas condiciones físicas y acompañamiento especializado.

De **Fajã da Caldeira do Santo Cristo**, la más famosa por sus sabrosas **almejas**, a **Fajã dos Cubres**, con su cristalina laguna, pasando por Fajã do Ouvidor, con sus piscinas naturales, al pasear por la isla de São Jorge podremos admirar el terreno parcelado para la agricultura de subsistencia, las casas de piedra con ventanas de guillotina de tres hojas, las cascadas y los curiosos cables de acero que sirven para transportar la leña hasta las planicies costeras.

Como complemento a todo este deslumbrante paisaje costero tenemos también el **islote de Rosais** y, a lo ancho de la punta oriental de la isla, el **islote de Topo**, lugar de nidificación de muchas aves marinas y donde se encuentran buenos ejemplares de la flora endémica de las Azores. Estos motivos, junto con su paisaje, le valieron la catalogación como **reserva natural**.

En la altiplanicie central de la isla, a 1.053 m de altitud, encontramos el punto más alto de São Jorge, el **Pico da Esperança**, desde el cual podremos disfrutar de inolvidables panorámicas de la propia isla, vigilada de cerca por Pico, Graciosa, Terceira y Faial. La presencia en esta zona más alta, en un espacio que se extiende desde Pico do Areeiro a Pico das Caldeirinhas, pasando por los picos de Esperança y de Carvão y por Morro Pelado, de una vegetación endémica de gran valor botánico y científico llevó a la creación de tres reservas forestales naturales que adoptaron el nombre de esos cuatro picos.

Los diferentes miradores diseminados por la isla, como por ejemplo el de Ribeira do Almeida, Fajã das Almas, de Urzes, Fajã dos Cubres y de Norte Pequeno, ofrecen vistas de indiscutible belleza.

São Jorge se encuentra dividido en 2 municipios: el de **Calheta** y el de **Velas**. En Velas, el **Portão de Mar** recibe a los viajeros de los barcos que atracan en el puerto, dirigiéndolos hacia la placita central de la población, donde se pueden visitar la **Iglesia Principal de São Jorge**, con el **Museo de Arte** Sacro anexo, y la **casa consistorial**.

Al pasar por **Urzelina**, la mirada se dirige a la torre de una iglesia aislada en el medio del paisaje, rodeada casi por completo por rocas negras. Se trata del único vestigio de la construcción original, que quedó enterrada por la erupción volcánica de 1808. En **Manadas**, cabe destacar uno de los ejemplos más interesantes de la arquitectura barroca en las Azores, la **iglesia de Santa Bárbara** (del siglo XVIII), con fachada blanca y negra, y un rico interior. **Calheta** y **Topo** son pintorescos puertos en los que destacan casas e iglesias seculares con muchas historias que contar, como la **Iglesia de Santa Catalina**, el **Museo de São Jorge** y la Iglesia de Nuestra Señora del Rosario.

Las **colchas** de punto alto siguen haciéndose en telares de madera y, en Fajã dos Vimes, podrá encontrar a las artesanas en plena labor. En la cooperativa de artesanía de Ribeira de Nabo podemos ver un muestrario de estas colchas, también conocidas por "**mantas de São Jorge**".

Para no perderse

- > surfear las olas de Fajã da Caldeira de Santo Cristo
- > probar el Queso de São Jorge, las almejas, las clacas, los cangrejos y las lapas

FESTIVIDADES

Al igual que en las demás islas, en São Jorge las Fiestas del Espíritu Santo, que se celebran entre mayo y septiembre, también cuentan con mucho arraigo entre la población.

La fiesta dedicada al santo que dio nombre a la isla, San Jorge, se celebra en el municipio de Velas el 23 de abril e incluye una procesión, espectáculos musicales y exposiciones.

Durante el mes de julio, la Semana Cultural das Velas anima São Jorge y las demás "islas del triángulo". El programa está compuesto por diversas actividades como eventos náuticos, espectáculos musicales y una feria gastronómica. En ese mismo mes, Calheta presenta un Festival de Julio repleto de desfiles etnográficos, música popular, pruebas deportivas y exposiciones.

En la isla también se realizan las romerías, que se celebran en las distintas fajãs y durante las cuales la devoción religiosa y las verbenas populares van de la mano.

ACTIVIDADES

São Jorge cuenta con unas excelentes condiciones naturales para la práctica de actividades marítimas como el buceo, la observación de cetáceos, la pesca, la vela o el piragüismo. Sin embargo, uno de sus mayores atractivos son las olas de Fajã da Caldeira de Santo Cristo: aficionados y profesionales consideran absolutamente extraordinaria para la práctica del surf esta ola constante y regular que se forma sobre la base de piedra.

En tierra, el relieve de la isla es perfecto para dar paseos a pie o para realizar inolvidables circuitos en bicicleta de montaña. La escalada deportiva, con base en Urzelina, el barranquismo o la exploración de las grutas de Montoso y de Bocas do Fogo, de 140 y 120 metros de profundidad respetivamente, constituyen otro excelente desafío para aficionados y especialistas.

GASTRONOMÍA

De fama internacional y sabor único, el Queso de la isla de São Jorge es, probablemente, uno de los productos gastronómicos más conocidos de las Azores.

En la União de Cooperativas Agrícolas e Lacticínios de São Jorge, situada en Beira, se llevan a cabo los procesos de

cura, clasificación y certificación del queso que se produce en la isla. La denominación de origen solo se concede a los ejemplares realizados con los ingredientes y métodos tradicionales. Se cree que la producción de queso de leche de vaca se debe a la influencia de los flamencos que poblaron Topo. El Queso de la isla de São Jorge, de pasta semiblanda o dura, tiene un ligero gusto picante, su forma es redonda, pesa entre 7 y 12 kilos y normalmente se corta en cuñas.

Nacidas y criadas espontáneamente en la Reserva Natural y Área Ecológica Especial de Caldeira de Santo Cristo, las almejas son otra maravilla gastronómica de São Jorge.

El microclima de algunas fajãs propició la aparición de peculiaridades agrícolas, como una plantación de cafetales, algo poco habitual en Europa: en Fajã dos Vimes se puede degustar un café de sabor y aroma intenso, realizado con granos cosechados allí mismo. Es un posible complemento, al igual que el aguardiente de canela, para la repostería de la isla, con sus tradicionales recetas de coscorões (masa frita), rosquillas y bizcocho de cuajada.

CÓMO LLEGAR

-Por aire con Sata-Air Açores, que habitualmente opera vuelos diarios con destino a esta isla desde los aeropuertos de Ponta Delgada y Lajes en Terceira. El tiempo medio de vuelo desde Terceira es de 30 minutos.

Para más información: www.sata.pt

-Por mar, existen conexiones regulares desde las islas de: Faial (1:15 h de viaje con escala en São Roque do Pico y Madalena), Pico (30 minutos de viaje) y Terceira (2:30 minutos de viaje). La duración de los viajes depende de la compañía.

Para más información:

- www.atalnticoline.pt

- www.transmacor.pt

INFORMACIÓN ÚTIL

-para el Queso de São Jorge consulte a la União das Cooperativas Agrícolas de Lacticínios de S. Jorge, UCRL

- www.portais.ws/uniqueijo

- www.lactacores.pt