
Alcobaça

AU SUJET DE



Alcobaça est située dans les vallées des fleuves Alcoa et Baça, qui selon certains écrivains lui donnèrent leurs noms. Selon d'autres interprétations c'est la dénomination de cette ville d'origine arabe qui a été divisée pour baptiser ces deux fleuves.

Alcobaça doit sa réputation et son développement au Monastère ou Abbaye Royale de Santa Maria, fondé en 1153 par l'Ordre de Cister, et dont le début de la construction date de 1178, sur des terrains donnés au Frère Bernardo de Claraval, fondateur de l'Ordre de Cister, par le premier Roi du Portugal, D. Afonso Henriques, pour accomplir un voeu effectué après la reconquête chrétienne de Santarém, qui fut aux mains des maures jusqu'en 1147.

Le Monastère possède un vaste domaine, également connu comme "coutos" de Alcobaça, où l'Ordre de Cister systématisa le peuplement, en organisant des villes et des fermes et dynamisa l'agriculture, en introduisant de nouvelles techniques et produits agricoles, des caractéristiques qui perdurent dans le temps, puisque aujourd'hui encore cette région du Portugal produit des fruits.

Érigée selon le modèle de l'Abbaye de Claraval, maison mère de l'Ordre de Cister en France, le Monastère de Alcobaça est un magnifique monument classé patrimoine de l'humanité par l'UNESCO.

La gastronomie et les pâtisseries ont été très influencées par les monastères et les couvents de l'Ordre de Cister existant dans la région, se joignant à celui d'Alcobaça, le Monastère Féminin de Cós et le Couvent des Capuchos à Évora de Alcobaça. La pâtisserie la plus connue est le 'Pão de Ló' qui a pris le nom de la ville où il est confectionné - Alfeizerão.

Il est important de faire également référence au cristal d'une excellente qualité, ainsi qu'aux pièces de poterie et de céramique.