Tourisme oléicole

AU SUJET DE

Photo: Porto Convention & Visitors Bureau

Tourisme oléicole

Un arôme fruité, une texture légèrement épaisse, une couleur dorée ou jaune vert, un petit goût amer, piquant ou plutôt sucré, une saveur douce ou intense ; voilà ce qui caractérise l'huile d'olive portugaise.Pays sous forte influence du climat méditerranéen, le Portugal possède un paysage marqué depuis des temps immémoriaux par l'olivier. La qualité des terres et les variations climatiques déterminent les variétés et les types d'oliviers et, par conséquent, la qualité et la diversité des huiles d'olive produites.Ainsi, autour de cet ingrédient essentiel de la cuisine portugaise, vous pouvez partir à la découverte de chacune des six régions à l'appellation d'origine protégée pour la production d'huile d'olive : Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior et Norte Alentejano.À Trás-os-Montes, à l'extrémité nord-est de la région de Porto et du Nord du Portugal, la culture des oliviers et la production d'huile d'olive se concentrent surtout dans ce que l'on appelle la « Terre chaude », qui englobe les municipalités de Valpaços, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, d'Izeda (Bragança), de Murça, d'Alijó, Alfândega da Fé, de Mogadouro, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa et Freixo de Espada à Cinta. Après l'Alentejo, c’est cette région qui produit la plus grande quantité d'huile d'olive au Portugal, dans un terroir fait de montagnes et de plateaux de schiste, agrestes mais d'une grande beauté, tout comme les vallées où coulent des fleuves majestueux comme le Douro.Contigüe à cette région et confinant au Douro au sud, se trouve la Beira Interior qui englobe les huiles d'olive de la Beira Alta et de la Beira Baixa. Dans le Centre du Portugal, la région se caractérise par de grands contrastes paysagers et englobe au total 24 municipalités, où se trouvent essentiellement des oliveraies traditionnelles qui recouvrent les coteaux et les rives des fleuves, comme le Tage et ses affluents. Au nord, vous avez le paysage de montagne qui s'adoucit au fur et à mesure que vous avancez vers le sud jusqu'à ce que vous trouviez, à la frontière méridionale, un paysage latifundiaire où les oliviers côtoient des plantations de chênes. Dans cette région, vous pouvez visiter le musée de l'Huile d'Olive (Museu do Azeite) situé à Belmonte et, tout près d'Idanha-a-Nova, le centre muséologique de l'Huile d'Olive (Núcleo Museológico do Azeite) – Complexe de pressoirs (Complexo de Lagares) de Proença-a-Velha, rénové par le Centro Cultural Raiano d'Idanha-a-Nova. À Idanha-a-Velha, village historique où se trouvent des oliviers centenaires, il faut absolument visiter l'intéressant Lagar de Varas, pressoir rénové par ce même Centre Culturel.En suivant le cours du Tage, en direction de Lisbonne, vous arrivez dans le Ribatejo, autre région de production d'huile d'olive A.O.P. où se trouvent des villes comme Abrantes, Santarém, Torres Novas et Tomar. Dans cette dernière, dont le château et le couvent du Christ sont inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, les anciens pressoirs, Lagares d’el-Rei, qui remontent aux XIIe et XIIIe siècles, donc de l'époque où la ville était le siège de l'ordre des Templiers, sont en voie de muséification.Un peu plus au sud, vous arrivez en Alentejo, la région dotée de la plus grande production d'huile d'olive du Portugal, où est pratiquée la culture traditionnelle, semi-intensive et intensive des oliviers, avec trois marques A.O.P. Le Norte Alentejano recouvre une grande zone qui s'étend de Portalegre à Reguengos de Monsaraz ; les huiles d'olive de Moura englobent les productions de Moura, Serpa te Vila Verde de Ficalho et, finalement, l'Alentejo Interior comprend les municipalités de Portel, Vidigueira et Torrão. À Moura, n'oubliez pas de visiter le musée de l'huile d'olive et son pressoir (Museu do Azeite - Lagar de Varas do Fojo), datant du XIXe siècle, et à Campo Maior, le

2013 Turismo de Portugal. Tous droits réservés.
info@visitportugal.com

pressoir-musée Lagar-Museu do Palácio Visconde d'Olivã. L'Alentejo est la région des vastes horizons, de la force de la terre, des plaines recouvertes de chênes-lièges et d'oliviers à perte de vue. C'est également là que vous trouvez les olives de conserve d'Elvas et de Campo Maior, des olives de table de qualité qui sont aussi certifiées A.O.P.Après avoir parcouru toutes ou quelques-unes de ces régions, y compris l'Algarve qui possède aussi des huiles d'olive A.O.P., vous connaîtrez les différentes variétés d'huile d'olive portugaise, ainsi que la grande diversité de paysages, de patrimoine et d'expériences que ce pays vous offre, dans des lieux proches les uns des autres. Les techniques de plantation d'oliviers ultra-modernes sont patentes. Les nombreux pressoirs que vous pouvez visiter démontrent bien une technologie de fabrication d'avant-garde et il vous suffira de les déguster, pour constater la grande qualité des huiles d'olive produites au Portugal.

À ne pas manquer

> visiter les coopératives agricoles de nombreuses municipalités des régions A.O.P. où vous pouvez déguster les huiles d'olive qui y sont produites.
> suivre les routes organisées entre les producteurs de la région qui traversent de nombreuses municipalités, du nord au sud du Portugal.
> goûter un bon pain chaud imbibé d'huile d'olive, appelé « tiborna », qui souvent vous attend à la fin des visites sur les routes de l'huile d'olive.

INFORMATIONS UTILES

Musée de l'Huile d'Olive (Museu do Azeite)
Belmonte
www.cm-belmonte.pt
Autres informations:
www.visitalentejo.pt

COMMENT ARRIVER

Aéroport de Portela, à Lisbonne
Aéroport Francisco Sá Carneiro, à Porto
Aéroport de Faro
Train (www.cp.pt)
Autocars – Rede Expressos: www.rede-expressos.pt

2013 Turismo de Portugal. Tous droits réservés.
info@visitportugal.com