

Il turismo dell'olio

RIGUARDO A



Photo: Porto Convention & Visitors Bureau

Il turismo dell'olio

Dall'aroma fruttato, leggermente denso, dal colore giallo oro o verde dai riflessi gialli, amaro, piccante o dolciastro, delicato o intenso: così è l'olio d'oliva portoghese.

Il Portogallo è un paese con un clima mediterraneo e gli uliveti ne caratterizzano il paesaggio da tempi immemorabili. La qualità dei terreni e le variazioni climatiche determinano i tipi e le varietà di ulivi e di conseguenza la qualità e la diversità dell'olio prodotto.

Avendo come punto di riferimento questo ingrediente fondamentale della gastronomia portoghese, si può andare alla scoperta di ognuna delle sei regioni che vantano la Denominazione di Origine Protetta per la produzione dell'olio d'oliva: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior e Norte Alentejano.

Nella regione di **Trás-os-Montes**, nell'estremità nord-orientale della regione di Porto e Nord del Portogallo, la coltivazione degli ulivi e la produzione dell'olio si concentra in quella che viene chiamata "Terra Quente" ("Terra calda"), che comprende i comuni di 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 e Freixo de Espada à Cinta. Dopo la regione dell'Alentejo, questa è quella che produce più olio d'oliva in Portogallo, in un territorio contraddistinto da monti e altipiani di scisto, selvaggi ma di grande bellezza, così come le valli in fondo alle quali scorrono fiumi scenografici come il Douro.

Contigua a questa regione e confinante con la zona del Douro, verso sud, si trova la Beira Interior che comprende **l'olio d'oliva della Beira Alta e Beira Baixa**. Nel Centro de Portugal, il territorio è caratterizzato da grandi contrasti paesistici e include 24 comuni, dove ci sono essenzialmente uliveti tradizionali che ricoprono le colline e le sponde dei fiumi, come il Tago e i suoi affluenti. Nella parte settentrionale troviamo un paesaggio montuoso che diventa più pianeggiante quando si scende verso sud, dove, al confine meridionale, si osserva il tipico paesaggio dei latifondi, nel quale gli uliveti sono vicini ai terreni piantati a querce. In questa regione si può visitare il Museu do Azeite (Museo dell'olio d'oliva), a Belmonte e, nei pressi di Idanha-a-Nova, il Núcleo Museológico do Azeite - **Complexo de Lagares de Proença-a-Velha**, un complesso di frantoi che è stato ristrutturato dal Centro Cultural Raiano di Idanha-a-Nova. A Idanha-a-Velha, un villaggio storico dove si vedono ulivi secolari, va visitato l'interessante **Lagar de Varas**, un altro frantoio ristrutturato dal Centro Cultural Raiano.

Seguendo il corso del fiume Tago, in direzione di Lisbona, si arriva in Ribatejo, un'altra regione di olio d'oliva DOP che include città come Abrantes, Santarém, Torres Novas e Tomar. In quest'ultima, il cui Castello e Convento de Cristo sono stati classificati Patrimonio Mondiale dall'Unesco, si stanno trasformando in museo gli antichi Lagares d'el-Rei, dei frantoi che risalgono ai secoli XII^o e XIII^o, quando la città era la sede dell'Ordine dei Templari.

Più a sud, si entra in Alentejo, la regione con la più grande produzione d'olio d'oliva in Portogallo, nella quale la coltivazione degli ulivi è tradizionale, semi-intensiva e intensiva, con tre marchi DOP. La parte settentrionale dell'Alentejo comprende una vasta area che va da Portalegre a Reguengos de Monsaraz, mentre l'olio d'oliva di Moura include la produzione delle località di Moura, Serpa e Vila Verde de Ficalho, infine l'Alentejo Interior comprende i comuni di Portel, Vidigueira e Torrão. A Moura, bisogna visitare il **Museu do Azeite - Lagar de Varas do Fojo**, un museo dedicato all'olio d'oliva che contiene un frantoio del XIX° secolo, e a Campo Maior, un altro museo, il **Lagar-Museu do Palácio Visconde d'Olivã**. L'Alentejo è una regione dai vasti orizzonti, dove si sente la forza della terra e le pianure ricoperte di querce da sughero e ulivi si stendono a perdita d'occhio. Qui si trovano anche le Azeitonas de Conserva (olive in salamoia) di Elvas e Campo Maior, olive da tavola di alta qualità che vantano la certificazione DOP.

Percorrendo una parte di queste regioni, oppure tutte, compreso l'Algarve che vanta anch'esso olio d'oliva DOP, si conosceranno le varietà dell'olio d'oliva prodotto in Portogallo e la diversità dei paesaggi e del patrimonio architettonico del paese. Si vedranno inoltre le più moderne tecniche di piantagione di uliveti, mentre nei frantoi, che è possibile visitare, si osserverà la tecnologia più avanzata di produzione, e si potrà comprovare la notevole qualità dell'olio d'oliva portoghese, assaggiandolo.

Da non perdere

- > visitare le cooperative agricole di vari comuni delle regioni DOP, dove è possibile assaggiare l'olio d'oliva prodotto.
- > Percorrere le strade dell'olio tracciate dai produttori di molti comuni in tutto il Portogallo
- > assaggiare una tiborna, ossia del pane caldo imbevuto in olio d'oliva, specialità con cui spesso si concludono le visite alle strade dell'olio

INFORMAZIONI UTILI

Museu do Azeite (Museo dell'olio d'oliva)

Belmonte

www.cm-belmonte.pt

Altre Informazioni:

www.visitalentejo.pt

COMME ARRIVARE

Aeroporto da Portela, a Lisbona

Aeroporto Francisco Sá Carneiro, a Porto

Aeroporto di Faro

In treno (www.cp.pt)

In pullman - Rede Expressos: www.rede-expressos.pt