

Olijfolietoerisme

OVER



Foto: Porto Convention & Visitors Bureau

Olijfolietoerisme

De Portugese olijfolie is vrij dik en fruitig, met een goudgele of groengele kleur en bitter, pikant of eerder zoet, zacht of intens van smaak.

In Portugal, dat de invloed van het mediterrane klimaat ondergaat, maakt de olijfboom sinds mensenheugenis deel uit van het landschap. De bodemkwaliteit en de verschillende klimaatomstandigheden bepalen welke soorten olijfbomen voorkomen en logischerwijze dus ook de kwaliteit en de diversiteit van de geproduceerde olijfolie.

Zo kunt u met dit basisingrediënt van de Portugese keuken als vertrekpunt op ontdekking gaan naar de zes olijfolieregio's met beschermde oorsprongsbenaming: Trás-os-Montes, Beira Interior, Ribatejo, Moura, Alentejo Interior en Norte Alentejano.

In **Trás-os-Montes**, gelegen in het uiterste noordoosten van de regio Porto en Noord-Portugal, worden vooral olijven geteeld en olijfolie geproduceerd in de "Terra Quente" (warme streek). Deze strekt zich uit over het grondgebied van de gemeenten Valpaços, Mirandela, Macedo de Cavaleiros, Vimioso, Izeda (Bragança) Murça, Alijó, Alfândega da Fé, Mogadouro, Vila Flor, Carraceda de Ansiães, Tabuaço, Torre de Moncorvo, Vila Nova de Foz Côa en Freixo de Espada à Cinta. Na de Alentejo is dit de streek waar de meeste olijfolie wordt geproduceerd in Portugal. Het onherbergzame maar prachtige landschap bestaat hier uit bergen, leistenen hoogvlakten en valleien, waar schilderachtige rivieren zoals de Douro doorheen lopen.

Naast deze regio, die in het zuiden wordt begrensd door de Douro, bevindt zich de regio Beira Interior met de **olijfoliestreken Beira Alta en Beira Baixa**. De regio Midden-Portugal kenmerkt zich door grote contrasten in het landschap. Hier bevinden zich 24 gemeenten met hoofdzakelijk traditionele olijfgaarden aan de oevers van rivieren zoals de Taag en haar bijrivieren. Het noorden heeft een berglandschap dat naar het zuiden toe minder steil wordt. In het zuiden treft men een landschap aan met uitgestrekte landgoederen, waar naast olijfbomen ook veel kurkeiken voorkomen. In deze regio kunt u het **Museu do Azeite (olijfoliemuseum) in Belmonte** bezoeken en vlakbij Idanha-a-Nova is er het museum Núcleo Museológico do Azeite - **Complexo de Lagares de Proença-a-Velha** (geheel van pershuizen), die door het Centro Cultural Raiano de Idanha-a-Nova werden gerestaureerd. In Idanha-a-Velha zelf, een historisch dorp met eeuwenoude olijfbomen, moet u zeker een bezoek brengen aan het interessante pershuis **Lagar de Varas**, dat eveneens door het Centro Cultural Raiano werd gerestaureerd.

Als u de loop van de Taag richting Lissabon volgt, komt u in de Ribatejo, nog een DOP-olijfolieregio met steden als Abrantes, Santarém, Torres Novas en Tomar. Het kasteel en het klooster Convento de Cristo in Tomar zijn door Unesco erkend als werelderfgoed. De oude pershuizen Lagares d'el-Rei, die dateren uit de 12e en 13e eeuw toen hier de zetel van de Orde van de Tempeliers was gevestigd, worden tegenwoordig omgebouwd tot een museum.

Meer naar het zuiden toe ligt de Alentejo, de streek waar de meeste olijfolie wordt geproduceerd. Hier worden de olijven nog op traditionele, half-intensieve en intensieve wijze geteeld, met drie keurmerken DOP. Het noorden van de Alentejo omvat een groot gebied dat zich uitstrekt van Portalegre tot Reguengos de Monsaraz. De olijfolie van Moura wordt gemaakt met olijven uit Moura, Serpa en Vila Verde de Ficalho. Alentejo Interior behelst de gemeenten Portel, Vidigueira en Torrão. Het **Museu do Azeite - Lagar de Varas do Fojo** uit de 19e eeuw in Moura is zeker een bezoek waard. In Campo Maior is het pershuis **Lagar-Museu do Palácio Visconde d'Olivã** een must. De Alentejo is een streek met weidse horisonten die zich kenmerkt door de kracht van de aarde en uitgestrekte vlakten met kurkeiken en olijfbomen. In deze streek zijn ook de Azeitonas de Conserva de Elvas e Campo Maior te vinden, hoogwaardige tafelolijven die ook een keurmerk DOP bezitten.

Na kennis te hebben gemaakt met de verschillende regio's, met inbegrip van de Algarve waar ook DOP-olijfolie wordt geproduceerd, is het tijd om de soorten Portugese olijfolie, de grote verscheidenheid aan landschappen, erfgoed en ervaringen die het land te bieden heeft en die zich op korte afstand van elkaar bevinden, te leren kennen. Bij het beplanten van de olijfgaarden worden de meest moderne technieken gebruikt en de vele pershuizen die u kunt bezoeken passen de meest geavanceerde productietechnologieën toe. Proef de hoge kwaliteit van de in Portugal geproduceerde olijfolie.

Niet te missen

- > De landbouwcoöperatieven in verschillende gemeenten van de DOP-regio's bezoeken waar u de olijfolie kunt proeven.
- > De door de producenten is de verschillende gemeenten georganiseerde routes volgen die Portugal van noord naar zuid doorkruisen.
- > Een "tiberna", een in olijfolie gedrenkt warm broodje, proeven waarmee vaak een bezoek aan de olijfolieroutes wordt afgesloten.

NUTTIGE INFORMATIE

Museu do Azeite (olijfoliemuseum)
Belmonte
www.cm-belmonte.pt
Andere informatie:
www.visitalentejo.pt

HEENREIS

Luchthaven Aeroporto da Portela in Lissabon
Luchthaven Aeroporto Francisco Sá Carneiro in Porto
Luchthaven van Faro
Met de trein (www.cp.pt)
Met de bus - Rede Expressos: www.rede-expressos.pt