

Viagem Divina

Carlos Nobres

*Deliciosa
calmaria*



Viagem Divina

S

ão 2,3 quilômetros de travessia pela emblemática ponte 25 de Abril, que liga Lisboa à margem sul do Tejo. Para trás fica o bulício da metrópole e, adiante, um convite ao deleite - subentenda-se: sossego, comida e vinhos genuínos, além das histórias de outros tempos. Depois de 90 quilômetros de estrada, começa oficialmente o Alentejo, e você percebe isso quando a monotonia das infinitas planícies passa a ser intercalada por suaves colinas que, invariavelmente, abrigam uma fortaleza no topo - o endereço de reis e rainhas na Idade Média. Além-muros, esparramam-se casas coladas umas nas outras, banhadas a cal - todos os anos o branco é renovado -, com telhas de barro e faixas coloridas (azuis ou amarelas) ao redor de portas e janelas. Na praça principal, a cena se repete: uma turma de senhores troca dois dedos de conversa enquanto observa a vida passar. A regra para curtir essa região portuguesa é uma só: comportar-se como um alentejano, ou seja, desacelerar e despir-se de preconceitos. Os endereços mais rústicos e peculiares podem oferecer a melhor acolhida e os sabores mais surpreendentes.

Esse cantinho pitoresco - na verdade, um território bem generoso para padrões portugueses - ocupa 31.551 quilômetros quadrados, um terço de toda a área do país, e insinua um cenário congelado no tempo, mas não é bem assim. Algumas coisas mudaram nas últimas décadas: vinhedos atrás de vinhedos passaram a se destacar no panorama a partir dos anos 1980 e mais recentemente surgiram pousadas rurais de charme, hotéis de luxo e uma série de mimos para atrair os visitantes. Isso explica por que os lisboetas, diante de qualquer brecha, fim de semana ou feriado, invadem as planícies alentejanas. O que não mudou - ainda bem! - foram o patrimônio histórico e as receitas tradicionais, pratos autênticos que ajudam a atrair uma legião de comensais. Segundo um estudo oficial, a gastronomia e os vinhos são a segunda motivação de visitas turísticas à região.

Típica vila alentejana: casas caiadas espalham-se em torno do castelo de Mértola



Viagem Divina



O alentejano fez do pão um dos ingredientes principais de várias receitas



Restaurante do hotel Convento do Espinheiro, em Évora

Não há segredo: o que você encontra na ementa (cardápio) de qualquer restaurante local são invenções feitas no fogão à base dos ingredientes que provavelmente já avistou no campo: o azeite extravirgem, que vem das azeitonas nascidas das oliveiras da região, os queijos frescos, moles ou curados, produzidos com o leite das ovelhas, a açorda (um tipo de sopa com pão, ovos, alho, coentro e, eventualmente, carne ou peixe) e as migas (pão amassado e frito em gordura animal acompanhado de porco ou bacon), receitas em que o pão deu asas à imaginação, a carne de caça (javali, lebre, perdiz e coelho), os embutidos, presuntos e pratos elaborados com a carne do inigualável porco preto ... O toque final é dado pelas ervas cultivadas nas hortas que decoram os jardins: salsa, hortelã, poejo, orégano, tomilho e, principalmente, coentro.

Primeira paragem

O destino é Évora, considerada o coração do Alentejo. A 135 quilômetros de Lisboa, essa cidade abraçada por uma muralha do século 14 rende flashes que lembram a capital italiana graças aos resquícios da ocupação romana. Do século 1º d.C. ficaram, por exemplo, as ruínas do Templo de Diana. O centro histórico, tombado pela Unesco, revela o traço árabe (os mulçumanos do norte da África se instalaram no local entre os séculos 8 e 12) nas ruínas de pedra em forma

de labirinto e nos pátios mouriscos. Em Évora situam-se também alguns dos mais afamados restaurantes das redondezas (ou mesmo do país), como é o caso do Fialho, há mais de seis décadas em funcionamento. O toque tradicional do ambiente repete-se no cardápio com pratos como borrego assado no forno e lombo de porco com ameijoas (vôngole). O Fialho serviu de escola para muitos cozinheiros que, posteriormente, abriram o próprio negócio. Foi o que fez o senhor Manuel Oliveira - ele e a mulher, Carolina, tocam o delicioso Tasquinha do Oliveira, um endereço simples e compacto com não mais do que 20 lugares dedicado ao bem comer. E, mesmo numa cidade onde impera a tradição, já sopram ares cosmopolitas. Prova disso é o Convento do Espinheiro, do século 15, transformado num dos hotéis mais requintados da região: é equipado com spa, um restaurante gourmet e um wine bar. Outro endereço que seguiu a mesma cartilha é o hotel M'AR De AR Aqueduto, em pleno centro histórico, que ocupa um antigo palácio. No restaurante Degust'AR, o chef António Nobre apresenta sua interpretação das receitas alentejanas.

E como as povoações são bem próximas umas das outras, vale a pena esticar a viagem para além de Évora, pois estamos numa zona vinícola sagrada. A vizinha vila de Estremoz é conhecida como uma área nobre de tintos, brancos e rosés,

Viagem Divina



Quinta do Mouro: uma das célebres vinícolas de Estremoz

Os endereços mais rústicos e peculiares podem oferecer a melhor acolhida e os sabores mais surpreendentes.

por isso, não é de estranhar a quantidade de videiras plantadas e de placas na estrada indicando uma vinícola atrás da outra (chamadas aqui de adegas). Muitas delas já contam com estrutura para receber os visitantes que chegam sem avisar, como a Vila Santa, que pertence a um dos importantes enólogos do país, João Portugal Ramos. Mais a leste, em Reguengos de Monsaraz, está a Herdade do Esporão, pioneira em enoturismo. Outras adegas, mais modestas em tamanho, tocadas em geral pelos membros da família, abrem suas portas com hora marcada. É o caso da Quinta do Mouro - um empreendimento de Miguel Louro, dentista que se converteu em enólogo -, da célebre Herdade do Mouchão e da bela Quinta Dona Maria, uma propriedade do século 18 dada de presente pelo rei d. João 5º a uma donzela por quem se havia apaixonado, conta-se. A cultura da uva existe no Alentejo desde antes da era romana, mas ela passou por altos e baixos ao longo da história até ser

abandonada durante o Estado Novo, o período ditatorial comandado por António de Oliveira Salazar, entre 1933 e 1968. O governante determinou que se arrancasse a vinha para cultivar o milho, transformando a região no celeiro de Portugal. No final da década de 1970, em tempo de democracia, vários estudos comprovaram o potencial daqueles campos onde o calor é capaz de atingir 40 graus no verão - daí o ditado popular: nove meses de inverno e três de inferno -, ideais para a produção de tintos e brancos. Muita gente resolveu tirar proveito da novidade, inclusive alguns estrangeiros. É o caso da Cortes de Cima - uma das mais prestigiadas vinícolas alentejanas, projeto do casal Hans Kristian Jorgensen e Carrie Jorgensen, ele dinamarquês e ela norte-americana - e da Herdade dos Grous, que pertence a um grupo alemão. As novas adegas foram erguidas com tecnologia de ponta e os vinhedos plantados de acordo com os conhecimentos avançados,

Viagem Divina

recorrendo-se às variedades mais indicadas para cada terroir. Resultado: nenhuma outra região bate o Alentejo em custo-benefício. Além de deter 40% da cota de mercado nacional, também tem conseguido criar rótulos complexos, os topos de gama, como se diz por lá. O Brasil compartilha desse sucesso, importando 2,1 milhões de litros de tintos, brancos e rosés - sendo um dos principais mercados de exportação. Os vinhos alentejanos são conhecidos pela concentração de aromas e sabores frutados e pelo bom volume de boca capaz de agradar aos consumidores modernos.

Superlativos alentejanos

Ao redor de Elvas e Campo Maior, no nordeste alentejano, fica a área com maior concentração de oliveiras. Mesmo assim, é no sudeste da região que nasce um dos azeites mais especiais: o Risca Grande, considerado o melhor azeite orgânico extravirgem do mundo pelo guia italiano Fios Olei 2011. Ele é produzido na fazenda de mesmo nome, nos arredores da aldeia de Serpa, bem próximo à Espanha. E é também na fronteira que o país divide com os "hermanos" que abunda outra preciosidade gastronômica lusa: o porco preto. Tudo indica que ele descende de um porco ibérico

selvagem e tem a capacidade de acumular camadas finas de gordura intra e intermuscular, o que dá à iguaria sabor e textura singulares. O animal é criado livre nos campos e se alimenta da bolota, fruto da azinheira, rico em ácido oleico, uma chamada "gordura do bem". Resultado: mais de 50% da gordura da carne do porco preto alentejano é oleica (insaturada), ou seja, benéfica à saúde. O sobreiro, outra árvore bastante comum na região, também produz bolota, mas o seu maior valor está no tronco, de onde é extraída a cortiça que dá origem à rolha dos vinhos. Cerca 30% da área ocupada por sobreiros em todo o mundo fica em Portugal, principalmente no Alentejo.

Árvores, parreiras, trigo, rebanhos ... A região ao sul do rio Tejo é, de fato, uma grande roça. Mas apesar da aparente monotonia no horizonte, para um brasileiro urbano, serpentear pelo miolo do Alentejo não cansa a vista, nem mesmo se as horas e horas de estrada forem percorridas solitariamente e em silêncio. Foi o que aconteceu com a autora deste texto, que não conseguiu entender como funcionava o aparelho de som do carro alugado. No final, concluí que foi melhor assim: ficou mais fácil sentir a cadência das planícies alentejanas e deixar-se levar pelo seu manso embalo. @

No Alentejo, a vindima, colheita da uva, acontece desde agosto até outubro sob temperaturas que podem chegar aos 40 graus

