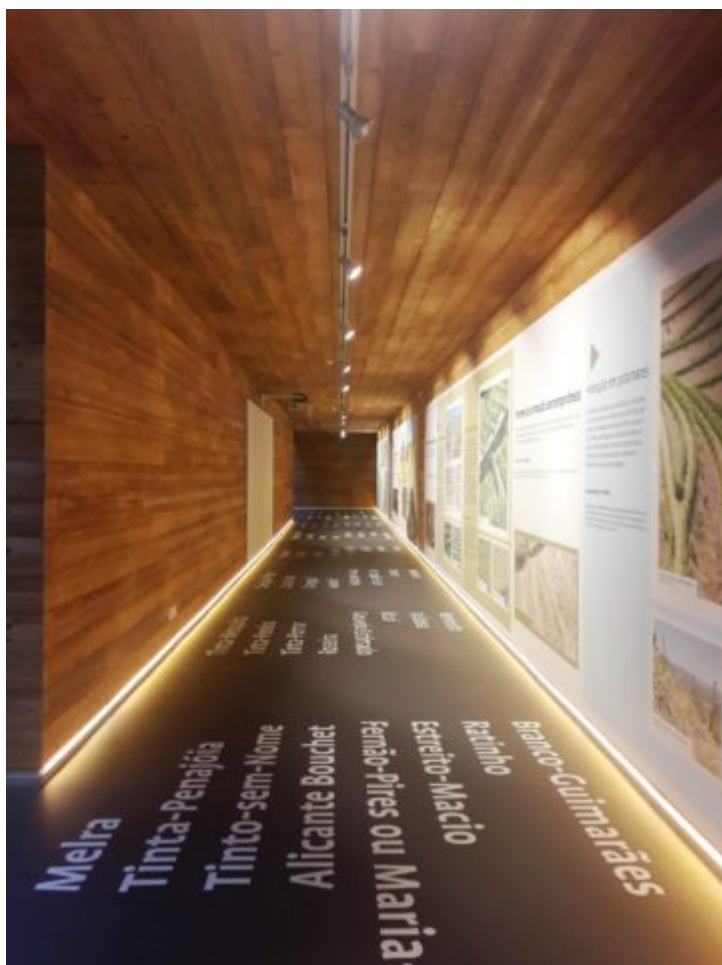


di Caterina Barrilà

PORTO - Collocato a cavallo fra l'Atlantico Settentrionale ed il Golfo di Cadice, imbocco verso il Mar Mediterraneo, il **Portogallo**, lo Stato più occidentale d'Europa, è un **crocevia unico** di culture, usanze, tradizioni e sapori. Malgrado una certa marginalità politica all'interno del contesto europeo, il Paese cerca comunque di farsi valere nel **panorama internazionale**, affermandosi come sofisticata meta vacanziera in grado di soddisfare i sempre più corposi flussi del **turismo enogastronomico**, inclusi i palati più esigenti.

Beverage

La Lusitania continua a brillare all'interno di un mercato non facile da approcciare, dominato, per turismo, dalla Spagna e, per enogastronomia, da Italia e Francia. La zona che si distingue in questi termini è sicuramente quella settentrionale che, attraversata dal **Fiume Douro**, accompagna il visitatore da Porto sino alle località nordorientali. È lungo questo imponente bacino che risiede la culla del vino di Porto e della Valle del Douro, dove si concentra la più consistente produzione vitivinicola del Paese. Essa trova



la propria principale sede di commercio proprio a **Porto**, città in cui, dal 21 al 24 febbraio scorso, si è svolto *Essência do Vinho*, il più importante evento portoghese dedicato interamente alla bevanda alcolica per eccellenza, che raggruppa e valorizza le più rinomate **cantine nazionali**. A questo proposito è stata scelta una sede d'eccezione: il Palácio da Bolsa, edificio storico in stile neoclassico che si affaccia sul Douro, regalando un panorama mozzafiato. L'evento ha ospitato più di **400 produttori**, offrendo ai partecipanti la possibilità di gustare sia vini pregiati ed affermati che vini provenienti da cantine giovani ed emergenti.

Molte delle cantine presenti sono originarie della **Valle del Douro**, area peculiare per conformazione territoriale: con le sue imponenti colline terrazzate, le grandi insegne a delimitare i nomi delle *quintas* (terreni) e gli alberi di ulivo che sorgono naturalmente da incavi nella roccia, nel 2001 è entrata a far parte del patrimonio UNESCO. Il cuore pulsante della produzione si trova nel villaggio di **São João da Pesqueira**, che ospita una delle più recenti strutture dedicate alla cultura del vino, il Museu do Vinho. L'edificio è caratterizzato da un *design* innovativo, con travi esterne a vista che riportano alla mente le *barril de vinho* (botti), ed è simbolo della **cultura enologica** della regione. Al suo interno, un'esposizione

narra ed elogia la storia del vino locale. L'obiettivo è quello di far conoscere al visitatore il **rispetto del territorio**, le numerose varietà di uva da cui vengono ricavati i vini e le cantine più pregiate del luogo. Tra queste spicca l'azienda Prats&Symington, da cui nasce **Chryseia 2011**, vino che nel 2014 ha ottenuto il terzo posto nella *top-100* dei migliori vini al mondo di WineSpectator. Il museo, oltre ad organizzare progetti educativi per le istituzioni e i privati, corona la visita con una **degustazione** accompagnata da prodotti locali, in un ambiente raffinato e minimale. Tra le sue pareti di legno, il Museu do Vinho de São João da Pesqueira racchiude la storia, il sapere ed il gusto di una **tradizione vinicola** che stupisce ed incanta.

Food

Il Portogallo settentrionale investe sui prodotti locali anche per quanto riguarda le **eccellenze gastronomiche** che, nelle loro sintesi culinarie, eguagliano il livello del vino della Valle. La zona di Porto regala al visitatore la possibilità di provare **piatti locali** antichi e tradizionali, come il *caldo verde* o l'*alheira*, ed il pesce "migliore del mondo": particolarmente caratteristici della Penisola Iberica sono i **percebes**, frutto di mare pregiato che si annida sulle scogliere portoghesi.



Sorprendente protagonista è, ancora una volta, la Valle del Douro. Il territorio vanta **carni, oli pregiati** ed una produzione di **castagne e mandorle** di alta qualità: attraversando la Valle, nella località di Carrazeda de Ansiães, è possibile ammirare, nei primissimi giorni di primavera, distese di mandorli in fiore che crescono naturalmente sulle colline del luogo. Le risorse del territorio

vengono altamente valorizzate nei **ristoranti tradizionali**, come il Toca da Raposa in Everdosa do Douro, distretto della municipalità di São João de Pesqueira, o il Restaurante Solar Bragançano, in pieno centro storico a Bragança.

Il capoluogo, inoltre, vanta una chicca d'eccezione: in un edificio dal *design* moderno e dall'atmosfera calda, come richiede il Nord, ha sede **G Pousada**, ristorante stellato dei Fratelli Gonçalves che, con sapienza ed arte culinaria, offre un'esperienza unica non solo per il palato ma anche per la capacità di stimolare la vista, con presentazioni ricche ed eleganti, e l'olfatto, con profumi genuini. All'interno del menu cattura l'attenzione un piatto che racchiude in un sol boccone l'esaltazione più alta dei prodotti locali, ovvero **Rocher de Alheira**, omaggio alle mandorle e alle castagne nella panatura, la quale custodisce, nelle sembianze di un Ferrero Rocher, il gusto deciso dell'*alheira*, a sua volta arricchito dall'impiego delle **carni pregiate** del posto.

Se il salato stupisce, il dessert non delude. I dolci portoghesi, soprattutto quelli a base di tuorlo d'uovo e zucchero, come il tipico **pastel de nata**, raccontano una tradizione antica che riflette il passato di un popolo storicamente devoto. A raccontarlo è **Casa La Pão**, azienda di sole donne dal 1933, caratterizzata da un'esperienza centenaria. La Casa si trova in Vila Real, località lungo la strada da Porto a Bragança. Tra il bar-pasticceria ed il piccolo laboratorio familiare, si entra nel cuore del **sapere dolciario** portoghese, dal quale nascono artigianalmente *pitu de Santa Lucia*, *pastel de toucinho*, *cristas de galo* e molto altro ancora.

Place branding

Popolare meta turistica da poco più di una decina d'anni, la città di **Porto** sta emergendo non solo all'interno del Paese, ma in tutto il panorama della Penisola Iberica. L'apertura della **Casa de Musica** nel 2005, la valorizzazione del centro storico, patrimonio UNESCO dal 1996, la dichiarazione del Palazzo dei Cristalli come futura sede MICE, costituiscono grandi passi nella rivalutazione del Nord della Lusitania. Con Porto, anche la **Bragança** rivendica una storia intensa e peculiare, a tratti romantica, di una terra che è stata inevitabilmente influenzata dalla storia spagnola. Per le sue strade del XV secolo, che raccontano la passata presenza di una folta comunità ebraica, troviamo adesso la "via dei musei". Nel percorrerne i vicoli è facile notare, soprattutto all'interno delle chiese, il tipico **stile mudejar**, commistione fra l'architettura portoghese e quella spagnola.



Le antiche strade conducono al **Solar de Santa Maria**. L'edificio, risalente al XVII secolo, nel 1639 fu sede della prima casa del Capo della Polizia di Bragança e Chaves. Il Solar, oggi adibito ad elegante *guest house*, con il suo porticato sul giardino interno offre una rappresentazione raffinata delle **tenute portoghesi** di un tempo, capace di mantenere tutt'ora lo spirito e l'autentica atmosfera di una storica agiatezza. In dieci minuti a piedi dal Solar, il visitatore può giungere nel punto più alto del luogo: una cittadella sormontata dal **castello medievale** di Bragança, che custodisce la *Igrej de Santa Maria*, altra chiesa in stile *mudejar*, dove è possibile visitare il **Museu Ibérico da Máscara e do Traje**, eredità dell'antica cultura pagana ed omaggio alla tradizione popolare.

© Riproduzione vietata

Articolo precedente



[Manifattura. Accordo SACE SIMEST - Confimi Industria per sostenere internazionalizzazione PMI](#)

Articolo successivo



[Refrigerazione. L'ombra ISA esporta il fresco col supporto di SACE SIMEST e Deutsche Bank](#)