

Ani odrobiny cienia, ani żywej duszy. Świat się zatrzymał, życie stanęło jakby zahipnotyzowane rozświetloną tarczą słońca w zenicie. *

Alentejo spalone słońcem

To stereotypowa opinia o Alentejo. Wiosną ten region kipi zielenią, dopiero latem ponad 40 stopniowy upał wypala trawy i barwi ziemię kolorem rdzy. Ludzi nie widać, bo to region o najmniejszym zaludnieniu w Portugalii, ale miasta i wioski, jakby zagubione pośród ogromnej przestrzeni pastwisk, gajów oliwnych czy plantacji dębu korkowego, żyją i chętnie witają łaknącego spokoju turystę. Co jakiś czas zaskakuje widok białych murowanych bram wjazdowych z namalowanymi niebieskimi lub żółtymi pasami, prowadzących pozornie donikąd. W rzeczywistości umożliwiają wjazd do wieluset-hektarowych posiadłości, gdzie uprawia się winorośl, hoduje bydło oraz regionalny gatunek świni – *porco preto*.





Kilka przydatnych zwrotów portugalskich, które pomogą Ci korzystać z internetowych stron miast – można tam znaleźć wiele informacji turystycznych:

- **locais de interesse** – miejsca, które warto zobaczyć
- **o que ver** – co zobaczyć
- **mosteiro** – klasztor
- **castelo** – zamek
- **sé** – katedra
- **igreja** – kościół
- **capela** – kaplica
- **aldeia típica** – charakterystyczna, typowa wieś
- **preço médio** – średnia cena
- **onde dormir/ficar** – gdzie spać/zatrzymać się
- **onde comer** – gdzie zjeść
- **onde comprar** – gdzie kupić
- **como chegar** – jak dojechać
- **morada** – adres
- **alojamento** – zakwaterowanie
- **barragem** – zaporą wodna

Wykorzystując możliwości, jakie daje publikacja elektroniczna umieściliśmy w przewodniku linki do wielu stron internetowych. Są tak zaznaczone ↘ – nie omijaj ich. Odsyłają do dalszych informacji i obrazów, rozszerzając treść niemal „w nieskończoność”. Wciągają coraz bardziej – nie zdziw się, jeśli nagle zapomnisz, że oglądasz nasz przewodnik! Kliknięcie w taki znak <<przy numerze strony przeniesie Cię natychmiast do spisu treści i umożliwi wybranie dowolnego rozdziału.

Szlak wina – Alentejo



Alentejo, leżące na południe od Tagu, to największy region kraju. Ciągnie się w pasie centralnym od wybrzeża Atlantyku aż po granicę z Hiszpanią. Teren płaski na wybrzeżu, pofalowany w głębi, staje się lekko górzysty w pobliżu hiszpańskiej granicy. Alentejo urzeka spokojem i urokiem białych wiejskich domków. Budowane z tzw. taipa – konstrukcji z drewnianej kratownicy, wypełnionej spoiwem



na bazie gliny, malowanej wapnem – oślepiają w słońcu białą ścian. U dołu charakterystyczny pas malowany na niebiesko – odstraszający komary lub żółto – chroniący od złych duchów. Z dachów krytych dachówką wystają kominy, tak ładne, że stworzono je chyba dla ozdoby. Są śladem kilkunastowiecznej obecności kultury arabskiej w tej części Półwyspu Iberyjskiego.

Historia uprawy winorośli i produkcji wina w Alentejo sięga czasów sprzed Cesarstwa Rzymskiego. Okresy intensywnego rozwoju przeplatane były latami niepowodzeń. Jednym z najgorszych momentów były czasy dyktatury Salazara, kiedy w Alentejo, obwołanym „spichlerzem Portugalii”, uprawy zbóż wyparły winnice, ograniczając wytwarzanie wina do rozmiarów produkcji domowej. Najnowszą historię wina z tego regionu rozpoczyna w latach 70. XX w. ruch spółdzielczy, który dał nowy impuls produkcji wina. Koniec lat 80. to przyznawanie pierwszych apelacji – D.O.C. – i powstanie Komisji Winiarskiej Regionu Alentejo *Comissão Vitivínicola Regional Alentejana*. Nowoczesne, atrakcyjne wina – aromatyczne, eleganckie białe i pełne, o intensywnym smaku i barwie czerwone – zdobyły rynek nie tylko Portugalii, ale całego świata.





Charakterystycznym widokiem w Alentejo są potężne drzewa do połowy odarte z kory. To dęby korkowe *Quercus suber*, z których pozyskuje się korek. Dąb korkowy jest drzewem odpornym i długo żyjącym. Po raz pierwszy zostaje pozbawiony kory w wieku co najmniej 25 lat i jest to zabieg dla niego nieszkodliwy. Powtarzany jest mniej więcej co dekadę, aż do kresu jego wytrzymałości – po ok. 150 latach. Połowa korka sprzedawanego na świecie pochodzi z Alentejo.



Parę słów o korku do butelki

Ostatnio wiele się dyskutuje o tym, jakim korkiem powinna być zamknięta butelka z winem. Tę dyskusję wywołało odkrycie przyczyny powstawania tzw. wina korkowego – wina z wyczuwalnym zapachem stęchlizny. Jest to spowodowane związkiem chemicznym TCA (2,4,6-trójchloroanizol), który powstaje w wyniku reakcji zawartych w winie fenoli z chlorem, w obecności pleśni. TCA może zainfekować korek, papier, tekturę, plastik, drewniane beczki etc. Ryzyko zarażenia wina przez korek zmusiło do szukania innego sposobu zamykania butelek. Choć na takie wino możemy się natknąć nawet w butelce z korkiem syntetycznym, gdyż nie likwiduje on ryzyka zarażenia się wina w beczce.

W pierwszej poł. XVII w. powstała butelka w takim kształcie, jaki znamy dziś – o wąskiej szyjce z pogrubioną górną częścią. Korek naturalny był idealnym zamknięciem do takiej butelki i w drugiej poł. XVII w. zaczął być powszechnie używany. Takiego korka używał wtedy benedyktyn Dom Perignon do zamykania szampanów.

Na początku lat 90. pojawił się korek syntetyczny. Jest tańszy, nie przenosi TCA a butelkę z winem można przechowywać w pionie. Jest niestety mniej elastyczny, a więc nie zamyka szczelnie butelki, przez co do wina wnikają mikroilości tlenu, powodując utlenianie się win długo przechowywanych. Zwykle tego rodzaju korka używa się w przypadku win tańszych i przechowywanych poniżej 5 lat. Około 20% butelek jest korkowanych korkiem syntetycznym.

Nakrętka jako sposób zamykania wina stała się popularna przede wszystkim w Australii i Nowej Zelandii. Jest to tani i łatwy sposób zamykania, nadaje się do recyklingu, eliminuje problem TCA, jest doskonała w przypadku młodych win. Ale przy tak szczelnym zamknięciu wino staje się przyduszone, co odbija się negatywnie na jego aromacie.

Niektórzy producenci używają korka szklanego *Vino-lok*. Jest to jednak sposób bardzo drogi i w przypadku win tańszych po prostu nieekonomiczny.

Kolejną alternatywą dla korka naturalnego jest *Zork*. Ta australijska marka korka do butelki jest doskonała do zamykania win tańszych i przeznaczonych do szybkiego spożycia. Jest to połączenie nakrętki z korkiem syntetycznym. Wyglądem przypomina plastikowy korek do szampana a przy otwarciu powoduje charakterystyczny wystrzał.

Używany jest również *Pro-cork* – korek z korka naturalnego, którego spodnia część, mająca kontakt z winem, powleczone jest 5 warstwami materiału izolującego. To rozwiązanie eliminuje problem powstania TCA w butelce z winem.

Jaki korek jest najlepszy? W zasadzie fachowcy twierdzą, że zamykanie wina korkiem naturalnym, to tylko uleganie urokowi rytuału i kwestia estetyki czy przyzwyczajenia. Korki tradycyjne nie znikną, choćby właśnie ze względu na przywiązanie do ceremonii – odkorkowanie, powąchanie korka... Niezbędne są też w przypadku win starzejących się, kiedy, przy rozwijaniu się wina w butelce, wymiana powietrza jest bardzo istotna. Ale na świecie będzie szukać się alternatywnych form zamykania butelek, żeby obniżyć koszty i uniezależnić się od korkowego monopolu krajów śródziemnomorskich.

Z korkiem jest jak z książką! Wersja tradycyjna, papierowa urzeka szelestem papieru, zapachem farby drukarskiej, natomiast nie różni się niczym od wersji elektronicznej – tańszej, a równie dobrej. Ta nowa po prostu łamie pewne stereotypy i powoduje rewolucję na rynku.





Kuchnia Alentejo, prosta i pożywna, opiera się na popularnych w regionie produktach: jagnięcina, wieprzowina (słynne *porco preto*), chleb, świeże zioła, oliwa – podobno najlepsza w Portugalii – sery i wiele gatunków jakościowych win. Doskonały chleb alenteżański jada się na przystawkę, w zupie, na drugie i na deser. Tradycyjne zupy zagęszczane chlebem to: *açorda de alho* (mocno przyprawiona czosnkiem), *sopa de tomate* (“pomidorowa”), *gaspacho* (“chłodnik” z pokrojonych warzyw: pomidorów, papryki, ogórków, czosnku, etc.). Potrawy mięsne to: nóżki wieprzowe ze świeżą kolendrą *pés*

de porco de coentrada, wieprzowina z małżami *carne de porco à Alentejana*, sztandarowe danie regionalne czy *ensopado* – mięso duszone z warzywami w dużej ilości sosu. Najpopularniejszy deser tego regionu to *encharcada* – ubite żółtka gotowane w syropie i przyprawione cynamonem.

W Portugalii, jak w każdym prawdziwie rolniczym kraju, jest ogromny wybór doskonałych serów i wędlin. Te z Alentejo należą zdecydowanie do najlepszych.



MIEJSCOWOŚCI, KTÓRE WARTO
ZWIEDZIĆ

↳ **Évora**

↳ www.cm-evora.pt

Krótki film „Evora Convida” reklamujący miasto znajduje się na
↳ [stronie](#) poniżej mapki.

Évora to główne miasto regionu Alentejo, liczące dziś ponad 49 000 mieszkańców, o bogatej ofercie kulturalnej i świetnej infrastrukturze turystycznej. Ilość zabytków w tym mieście przypomina o ponad dwóch tysiącach lat jego historii. W okresie od XII do XVII w. Évora była jednym z ważniejszych ośrodków kulturalnych Portugalii i okazjonalną siedzibą portugalskiego dworu królewskiego. Wspaniałe Stare Miasto obejmuje obszar 105 ha i 4000 budynków. Od 1986 r. uznane jest przez UNESCO za światowe dziedzictwo kulturalne. Évora to miasto, którego turysta nie może ominąć.

warto zobaczyć.

↳ **Świątynia Rzymska lub Świątynia Diany** *Templo Romano ou Templo de Diana*

Ruiny świątyni rzymskiej, ikona miasta Évory, to pozostałość forum romanum. Przez lata znane były również pod nazwą Świątyni Diany, ale dziś wiadomo, że była to budowla wzniesiona ku czci imperatora a nie bogini łowów. Zachowało się podium, monumentalne kolumny korynckie zbudowane z miejscowego granitu i marmuru oraz fragment architrawu i fryzu.

Adres.

Largo Conde de Vila Flor
Évora



Muzeum Évory *Museu de Évora*

Kolekcja ok. 20 000 dzieł sztuki: malarstwa, rzeźby, sztuki dekoracyjnej (złotnictwo, ceramika, tkaniny) oraz eksponatów archeologicznych.

czynne.

od wtorku do niedzieli, w godz.: 10 – 18

cena.

bilet normalny – 4 euro

ze zniżką – 2 euro

wstęp wolny w niedziele i święta do południa

Adres.

Museu de Évora

Largo Conde de Vila Flor

7000-804 Évora

tel.: + 351 266 702 604

e-mail: mevora.antonioalegria@imc-ip.pt

✦ **Katedra**
Catedral

Ta potężna, trzynawowa, gotycko-romańska bazylika jest obok Templo Romano ex-librisem miasta. Katedra była rozbudowywana i wzbogacana w okresie od XV do XVIII w., zyskując m. in.: nową kaplicę główną, bogato zdobioną marmurem. Podobno w tej katedrze w 1497 r. poświęcono bandery floty Vasco da Gamy.

otwarta.

w godz.: 9 – 12.20 i 14 – 16.50

cena.

Katedra – 1,50 euro

Katedra i klasztor – 2,50 euro

Adres.

Largo do Marquês Marialva
Évora

Muzeum Katedralne
Museu da Catedral

Muzeum powstało w 1986 r. obejmując skarbiec z bogatą kolekcją sztuki sakralnej i galerię portretów prałatów Évory pełniących swe funkcje w okresie od 1540 r. do dziś.

czynne.

od wtorku do niedzieli, w godz.: 9 – 11.30 i 14 – 16.00

cena.

bilet normalny – 3,50 euro
ze zniżką – 2,50 euro

Adres.

Largo Marquês de Marialva
Évora

Muzeum Zegarów
Museu do Relógio

Jest to filia Muzeum Zegarów mieszczącego się w mieście Serpa. Ciekawostką wśród 400 eksponatów jest kieszonkowy ✦ zegar słoneczny.

czynne.

soboty, niedziele i święta, w godz.: 10 – 12.30 i 14 – 18
od wtorku do piątku, w godz.: 14 – 18.00

cena.

bilet normalny – 2,00 euro

Adres.

Museu do Relógio

Pólo de Évora

Palácio Barrocal – Rua Serpa Pinto,6

Praça do Giraldo

Évora

tel.: + 351 266 751 434

✦ www.museudorelogio.com

Kościół São João Evangelista i Pałac dos Duques de Cadaval *Igreja São João Evangelista e Palácio dos Duques de Cadaval*

Kościół São João Evangelista to jeden z najpiękniejszych prywatnych kościołów w Portugalii. Zbudowany w XV w. w stylu manuelińskim, całkowicie odrestaurowany w 1957 r. przez D. Jaime księcia de Cadaval.

Pałac z XIV w. – piękny przykład architektury manuelińskiej – w którym można podziwiać kolekcje zbroi, malarstwa i rzeźby z okresu od XV do XVIII w.

otwarte.

od wtorku do niedzieli, w godz.: 10 – 12.30 i 14 – 17.00

cena.

kościół – 3 euro
pałac – 2,50 euro

Adres.

Stare Miasto (Centro Histórico)
Évora
tel.: +351 266 70 47 14
tel. kom.: + 351 967 979 763
✦ www.palaciocadaval.com

✦ **Kościół de S. Francisco** *Igreja de S. Francisco*

Oryginalny, trzynawowy kościół gotycki został przebudowany w końcu XV w. Dziś podziwiać można manueliński portal z marmurowymi kolumnami, monumentalne, jednonawowe wnętrze z kaplicą główną zdobioną różnokolorowym marmurem i dziesięć bocznych kaplic, bogato zdobionych złożoną rzeźbą.

otwarte.

od poniedziałku do soboty w godz.: 9 – 12.45 i 14.30 – 17.15
w niedziele od godz. 10

cena.

wstęp wolny

✦ **Kaplica z kości**

Capela dos Ossos

(Igreja de S. Francisco)

W XVII w. w dawnym dormitorium klasztoru franciszkanów zbudowano kaplicę, której ściany i kolumny wyłożone są ludzkimi kośćmi. Pierwotnie było to miejsce zadumy mnichów nad ulotnością świata materialnego, obecnie stało się trochę makabryczną atrakcją turystyczną. Podobne kaplice, pełne ludzkich szkieletów, są do zwiedzenia w Campo Maior i Monforte, oraz w Faro – w regionie Algarve.

otwarte.

od poniedziałku do soboty w godz.: 9 – 12.45 i 14.30 – 17.15
w niedziele od godz. 10

cena.

bilet normalny – 2 euro

Adres.

Largo de S. Francisco
Évora

Kościół do Carmo *Igreja do Carmo*

Kościół zbudowany w końcu XVII w. przy klasztorze Karmelitów. Wnętrze stanowi jedna szeroka nawa z sześcioma barokowymi kaplicami bocznymi. Ogromny ołtarz główny zdobiony jest złożoną rzeźbą i marmurem.

cena.
wstęp wolny

Adres.
Largo de Porta de Moura
Évora

Universidade

Uniwersytet w Évorze został ufundowany w 1559 r. jako drugi po Coimbrze uniwersytet w Portugalii. Przez dwa wieki pozostawał we władaniu Jezuitów aż do chwili, gdy w 1759 r. decyzją papieża Klemensa XIV zakon uległ kasacji. Wielki reformator portugalski Markiz de Pombal wykorzystał tę decyzję do realizacji polityki centralizacji władzy królewskiej – zamknął Uniwersytet a zakonników uwięził lub deportował. Musiało minąć kolejne 200 lat, by w roku 1973 Uniwersytet został ponownie otwarty. Warto zwiedzić zabudowania Uniwersytetu, choćby po to, by zobaczyć kolejną wielką kolekcję portugalskich azulejos.

otwarte.

od wtorku do piątku, w godz.: 9 – 19.00
w soboty w godz.: 9 – 13.00
zamknięte w niedziele

cena.
wstęp wolny

Muzeum Zabawek *Museu do Brinquedo*

W tym muzeum znajduje się kolekcja zabawek z lat 40. i 50. XX w. Są to głównie lalki, domki dla lalek, ręcznie wykonywane zabawki z drewna, drutu, etc.

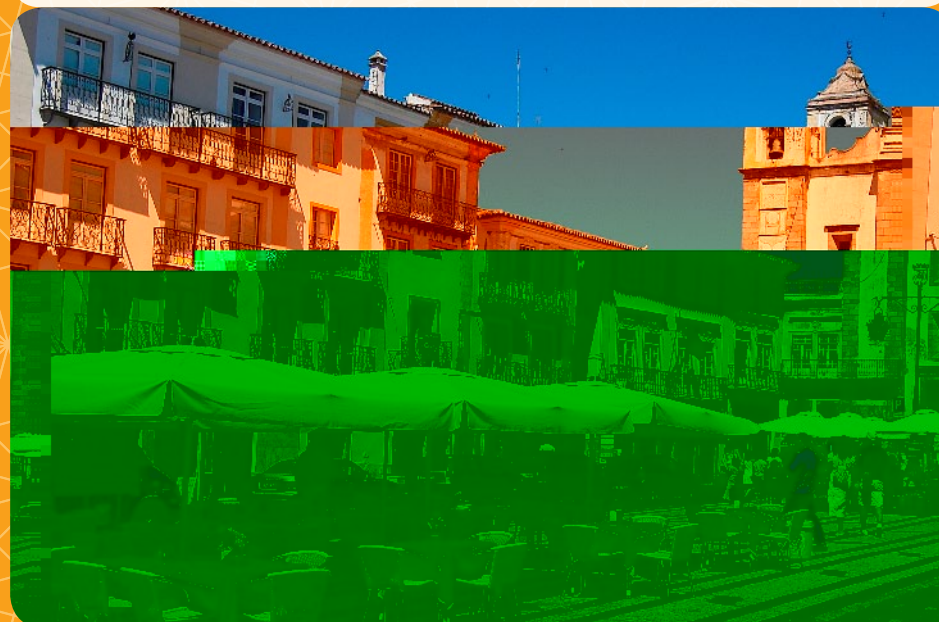
czynne.

od poniedziałku do piątku w godz.: 10 – 12.30 i 14 – 17.30

Adres.
Parque Infantil - Jardim Público
Évora

Plac do Giraldo *Praça do Giraldo*

Centralny plac miasta, dawny plac targowy, z XVI-wieczną studnią i wieloma innymi zabytkami, jak kościół S. Antão.



Zamek i mury miasta *Castelo e Muralhas de Évora*

Zabytkowe centrum miasta otoczone jest dwoma pierścieniami murów obronnych, wewnętrznym *cerca velha* z czasów rzymskich i zewnętrznym *cerca nova* z XIV w. Kompleks obejmuje m. in.: kaplicę S.Miguel, ulice: Freira de Cima i Freira de Baixo, Muzeum Powozów, Pałac książąt de Portalegre.

Co roku, od stycznia do kwietnia, władze miasta organizują festiwal gastronomiczny Szlakiem tradycyjnych smaków *Rota de Sabores Tradicionais*. Celem imprezy jest zaprezentowanie turystom tradycyjnych dań regionalnej kuchni Alentejo. W festiwalu uczestniczy jedna z lepszych restauracji w mieście **Restaurante Dom Joaquim**, gdzie dania kuchni regionalnej przygotowywane są z dużą dozą kreatywności.

Adres.
Restaurante Dom Joaquim
Rua dos Penedos, 6
7000 Évora
tel.: +351 266 731 105



czynna.

w godz.: 12 – 15 i 19 – 22.45
nieczynna w poniedziałki i niedziele wieczorem

cena.

od 20 euro







📍 **Portalegre**

📍 www.cm-portalegre.pt

Miasto reklamuje się 📷 zdjęciami – kliknij na aparat fotograficzny.

16-tysięczne miasto położone w Górnym Alentejo, niedaleko granicy z Hiszpanią. To strategiczne położenie zadecydowało już w Średniowieczu o znaczeniu militarnym i gospodarczym miasta, przyczyniając się do jego szybkiego rozwoju. W XVII i XVIII w. Portalegre było ważnym ośrodkiem gospodarczym i kulturalnym kraju o czym świadczą dziś liczne zabytki. Wiele uroku mają wąskie uliczki Starego Miasta, żyjące powolnym, spokojnym rytmem drobnego miejscowego handlu. Sąsiedztwo Parku Krajobrazowego Serra de S. Mamede zachęca do pieszych wycieczek po okolicy.



warto zwiedzić.

Katedrę *Sé Catedral*

Budowę katedry rozpoczęto w 1556 r. zakończono w końcu XVI w. Była wielokrotnie przebudowywana i rozbudowywana aż do XVIII w. Fasada z dwiema dzwonniami to przykład architektury renesansu i baroku. Wnętrze zdobi piękna kolekcja malarstwa manierystycznego, złoconej rzeźby i azulejos z okresu XVI – XVIII w. Warto zajrzeć do zakrystii, by podziwiać wspaniałe komody z palisandru oraz azulejos przedstawiające sceny z życia Najświętszej Marii Panny.

otwarta.

we wtorki, w godz.: 8.15 – 12
od środy do niedzieli, w godz.: 8.15 – 12 i
14.30 – 18

Adres.

Prça do Município
Portalegre

Zamek *Castelo*

Zamek zbudowany w XIII w. w celu ochrony terenów nadgranicznych. Z czasem stracił swe funkcje obronne a dziś, po odrestaurowaniu, mieści galerię sztuki, restaurację oraz punkt widokowy.

otwarty.

od wtorku do niedzieli, w godz.: 9.30 – 13 i 14.30 – 18

Klasztor S. Bernardo *Mosteiro de S. Bernardo*

Klasztor Cystersów zbudowany w XVI w., to jeden z ważniejszych, doskonale zachowanych zabytków miasta. Duże wrażenie robi portyk ze ścianami wyłożonymi biało-niebieskimi azulejos.



W kościele wyróżnia się przede wszystkim wielki, marmurowy grobowiec fundatora klasztoru, ekskomunikowanego biskupa D. Jorge de Melo. W XIX w. w klasztorze S. Bernardo mieścił się garnizon wojskowy a dziś siedziba Gwardii Narodowej.

Muzeum miejskie *Museu Municipal*

Zbiory muzeum pochodzą prawie w całości z dwóch klasztorów z Portalegre: Santa Clara i S. Bernardo. Obejmują przede wszystkim sztukę sakralną (malarstwo, rzeźba) oraz kolekcję fajansu portugalskiego z okresu od XVII do początku XX w. Wśród eksponatów znajduje się również pierwszy samochód, który pojawił się na ulicach Portalegre: “voiturette” Gladiator & Humber francuskiej firmy Clément-Bayard.

czynne.

codziennie w godz.: 9.30 – 13 i 14.30 – 18 (obecnie* nieczynne ze względu na remont kapitalny)

* data wydania przewodnika: marzec 2012

Adres.
Praça do Município 13
Portalegre

Dom José Régio
Casa-Museu de José Régio



Muzeum wybitnego poety i dramaturga portugalskiego José Maria dos Reis Pereira, znanego jako José Régio. Żył w latach 1901 – 1969 i większość życia spędził właśnie w Portalegre. Muzeum mieści się w dawnym budynku klasztoru S. Bras, którego pomieszczenia służyły jako pensjonat. Poeta, znany kolekcjoner, wynajmował tu początkowo jeden pokój – w miarę powiększania się jego zbiorów stał się jedynym lokatorem. Kolekcja José Régio, zajmująca dziś kilkanaście pokoi dawnego pensjonatu, obejmuje m. in. zbiory rzeźby, malarstwa, sztuki sakralnej, ludowej, mebli i przedmiotów codziennego użytku.

czynne.
od wtorku do niedzieli, w godz.: 9.30 – 13 i 14.30 – 18

cena.
bilet normalny – 2 euro

Adres.
Rua Poeta José Régio
Portalegre

Muzeum Tkactwa z Portalegre – Guy Fino
Museu de Tapeçaria de Portalegre – Guy Fino

Jest to muzeum poświęcone jednej z najważniejszych dziedzin kultury tego rejonu. Składa się z dwóch osobnych działów. W jednym można zapoznać się z techniką tkactwa z Portalegre a w drugim podziwiać wspaniałe gobeliny, powstające często na bazie obrazów znanych malarzy, dawnych i współczesnych.

Adres.
Rua da Figueira, 9
Portalegre

czynne.
od wtorku do niedzieli, w godz.: 9.30 – 13 i 14.30 – 18

nowoczesne centrum widowiskowe **Centro de Artes do Espectáculo de Portalegre**





📍 Reguengos de Monsaraz

📍 www.cm-reguengos-monsaraz.pt

Ponad 7-tysięczne miasto w dystrykcie Évora. Jego położenie w pobliżu zalewu Alqueva i rzeki Gwadiana sprzyjało rozwojowi turystyki i dziś cały okręg słynie z bogatej oferty hoteli wiejskich – szczegóły na 📍 [stronie](#)

aktywny wypoczynek.

spory wodne
hipodrom
korty tenisowe
baseny
aeroklub



szczegółowe informacje na ↗ [stronie](#) po pobraniu przewodnika w wybranej wersji językowej

w okolicy warto zwiedzić.

średniowieczne miasteczko Monsaraz

Jeśli myślisz o praktycznej pamiątce, zwróć uwagę na ↗ [oferte](#) miejscowych rzemieślników.



Redondo

📍 www.cm-redondo.pt

Małe miasteczko, ok. 6 000 mieszkańców, położone 35 km od Évory, słynące przede wszystkim z wyrobów z gliny.

warto zobaczyć.

Zamek *Castelo*

Ciekawa, potężna bryła XIV-wiecznej fortyfikacji góruje nad tym niewielkim miasteczkiem. Dwie bramy, Porta da Ravessa od północnego-wschodu i Porta do Postigo od południowego-zachodu, łączy Rua do Castelo, główna ulica średniowiecznego miasta.

Klasztor de S. Paulo *Convento de S. Paulo*

XVII-wieczna budowla, której wnętrze zdobi wspaniała kolekcja XVIII-wiecznych azulejos. Mieści się tu luksusowy hotel.

Adres.

Aldeia da Serra D'Ossa
Redondo

📍 www.hotelconventosaopaulo.com

Klasztor de Santo António *Convento de Santo António*

Klasztor i kościół ufundowany przez zakon Kapucynów na początku XVII w. Wnętrze kościoła zdobią *azulejos* i miejscowy marmur. W zabudowaniach klasztoru utworzono w 2009 r. Muzeum gliny.

Muzeum gliny *Museu do Barro*

Zajmuje pomieszczenia dawnego klasztoru Santo António. Zapoznać się tu można z historią tego rzemiosła, obejrzeć a także kupić niektóre eksponowane przedmioty.

czynne.

od wtorku do piątku, w godz.: 10 – 12.30 i 14 – 18

Adres.

Alameda de Santo António
Redondo



↳ Estremoz

↳ www.cm-estremoz.pt

Można poznawać nowe miejsca odwiedzając najdroższe, nastawione na obsługę turystów restauracje. Ale prawdziwy urok jest tylko w małych knajpkach, do których przychodzą miejscowi. W takich miejscach zawsze jest gwarno i naturalnie. Nie ma białych obrusów i lśniących sztućców, ale jest za to prawdziwy smak tutejszych potraw oraz niepowtarzalny koloryt i naturalność mieszkańców. Przedsmak tego daje ↳ film.

Miasto położone w dystrykcie Évora, ok. 40 km od granicy z Hiszpanią, liczące ok. 9 000 mieszkańców. Słynie z leżących w pobliżu bogatych złóż białego marmuru, tzw. marmuru z Estremoz, eksploatowanych już w okresie Cesarstwa Rzymskiego.



warto zobaczyć.

↳ Zamek *Castelo*

Mało znana jest jego historia sprzed rekonkwisty, a więc do początków XII w. Od tego czasu stał się jedną z najważniejszych fortyfikacji Alentejo. W XIII w. zamek został rozbudowany, a król D. Dinis (1261 – 1325) tu wybudował swój pałac. Historia zamku, zwanego też Alcáçova de Estremoz, związana jest z najważniejszymi wydarzeniami historycznymi Portugalii i jej bohaterami. W pierwszej połowie XVIII w. zamek i pałac zostały poważnie uszkodzone w wyniku silnego, przypadkowego wybuchu w prochni. Po rekonstrukcji powstała wspaniała budowla barokowa, w której



dziś mieści się luksusowy hotel Pousada da Rainha Santa Isabel. **mur**. wyróżnia się gotycka, 27-metrowej wysokości Torre de Menagem, dwie bramy: de Santarém i Frandina.

wewnątrz murów. Casa da Audiência z podwójną arkadą i marmurowymi kolumnami oraz dzwonnica Torre Sineira.







‡ **Klasztor dos Congregados**
Convento dos Congregados

Budowę klasztoru i kościoła rozpoczęto w latach 1698 – 1702, ale do roku 1961 kościół pozostał nie ukończony. Podjęte wtedy prace zakończono ostatecznie dopiero w 1995 r., prawie po 300 latach od ich rozpoczęcia. W klasztorze koniecznie trzeba zobaczyć imponujące dekoracje ścienne z azulejos przedstawiające XVIII-wieczne stroje różnych warstw społecznych oraz sceny myśliwskie.

otwarte.

od poniedziałku do piątku w godz.: 9 – 17.30

Adres.

Rossio Marquês de Pombal
Estremoz

Muzeum miejskie im. Prof. Joaquim Vermelho
Museu Municipal Prof. Joaquim Vermelho

Muzeum powstało w 1880 r. i mieściło kolekcję typowych ceramicznych laleczek z Estremoz oraz malarstwa, sztuki sakralnej i dekoracyjnej. Stale powiększające się zbiory spowodowały przeniesienie muzeum, w 1972 r., do zabytkowego, XVI-wiecznego budynku, w którym istnieje do dziś. Muzeum prowadzi również działalność edukacyjną.

czynne.

od wtorku do niedzieli w godz.: 9 – 12.30 i 14 – 17.30

Adres.

Largo D. Dinis
Estremoz

tel.: + 351 268 339 219

‡ www.museuestremoz.blogspot.com

Kawiarnia Águias d'Ouro
Café Águias d'Ouro

Zabytkowy budynek zbudowany w latach 1908 – 1909, w którym mieścił się bufet i sala bilardowa. Dziś jest tu kawiarnia, która nadal przyciąga klimatem miejsca spotkań towarzyskich z początku XX w. Elementy dekoracji wnętrza to kamień, szkło, kute żelazo i azulejos.



↳ **Sousel**

↳ <http://www.cm-sousel.pt/>

Licząca ok. 2 000 mieszkańców miejscowość w dystrykcie Portalegre, z prężnie rozwijającym się sektorem turystycznym.

Borba

↳ www.cm-borba.pt

Kilka zdjęć przybliżających obraz miasteczka Urząd Miejski zamieścił na swojej [stronie](#).

Najmniejsze, bo liczące ok. 5 000 mieszkańców, miasto w Portugalii. Prawa miejskie otrzymało w 2009 r. a położone jest w środkowym Alentejo. Głównym źródłem utrzymania mieszkańców Borby jest produkcja oliwy oraz eksploatacja położonych w pobliżu złóż marmuru.

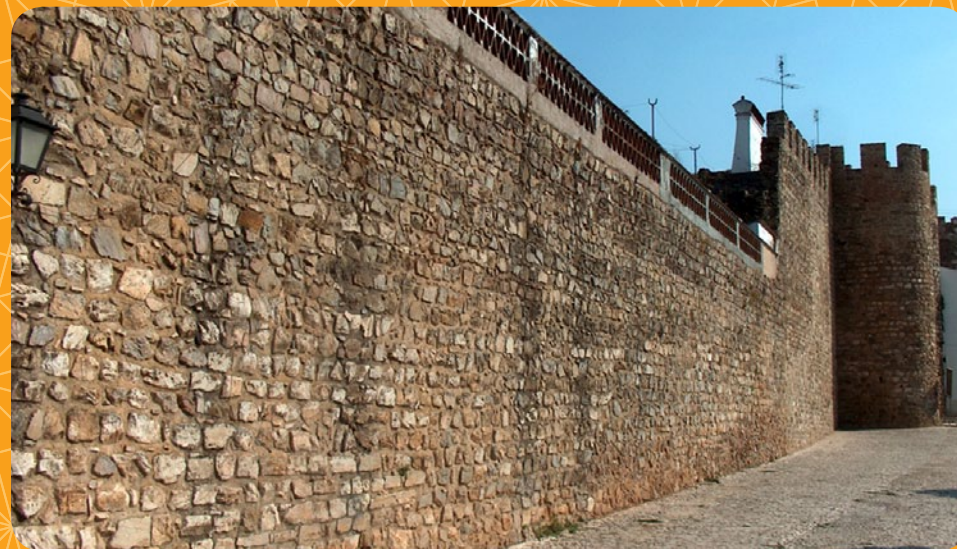


warto zobaczyć.

mury XIV-wiecznego zamku

Fonte das bicas – zabytkowa studnia zbudowana w latach 1781 – 1785

Convento das Servas i Capela do Senhor Jesus dos Aflitos – klasztor z imponującymi krużgankami oraz XVII-wieczna kaplica z fasadą ozdobioną szachownicą z białego i czarnego marmuru.







TARGI, FESTYNY, FESTIWALE

Kwiecień w Odemirze

Abril em Odemira

24 i 25 kwietnia
Odemira

Od 1974 r. Odemira uroczyście obchodzi rocznicę Rewolucji 25 kwietnia. Dobre spektakle, muzyka, pokazy sztucznych ogni nad rzeką Mira to niewątpliwa atrakcja również dla turysty.

FIAPE Międzynarodowe Targi Rolnicze w Estremoz ***FIAPE Feira Internacional de Agro-pecuária de Estremoz***

koniec kwietnia
Parque de Feiras e Exposições
Estremoz

Razem z tymi dużymi Targami odbywają się Targi Rzemiosła Feira de Artesanato de Estremoz. Dodatkowo można wiele zobaczyć i dowiedzieć się o portugalskiej walce byków tourada.

Festiwal Tass Jazz w Odemirze ***Festival Tass Jazz w Odemirze***

początek lipca
Odemira



Koncertы, jam sessions, warsztaty oraz możliwość zakupu płyt i książek.

✦ **Kwiatowe ulice**

Ruas Floridas

przełom lipca i sierpnia
Redondo

Podczas tego święta, organizowanego co dwa lata (kolejna edycja w 2013 r.), ulice Redondo toną w bibułkowych dekoracjach. To warto zobaczyć!

Festyn ludowy

Festas do Povo

od 27 sierpnia do 4 września
Campo Maior

Na ten tydzień Campo Maior zamienia się w największy ogród świata. Ponad 100 ulic wypełnia się kwiatami z kolorowej bibułki.

Święto i procesja ku czci Nśw. Panny w Prazeres ***Romaria e Festa Religiosa em Honra de Nossa Senhora dos Prazeres***

16 kwietnia (następny poniedziałek po Wielkanocy)
Prazeres – Monforte



Malownicza procesja wozami tradycyjnie zdobionymi gałązkami rozmarynu i janowca. Wieczorem huczna wiejska zabawa z całym bogactwem miejscowego folkloru np. ludowymi przyspiewkami.





Iberyjskie święto garncarstwa i gliny

Festa Ibérica da Olaria e do Barro

6 – 8 maja

Pavilhão da Olaria e do Barro

S. Pedro do Corval – Reguengos de Monsaraz

Występy zespołów folklorystycznych portugalskich i hiszpańskich, wycieczki rowerowe szlakiem zakładów garncarskich i, oczywiście, przegląd najrozmaitszych wyrobów z gliny.



FACECO Targi działalności kulturalnej i gospodarczej Odemiry

FACECO Feira das actividades culturais e económicas de Odemira

trzeci weekend lipca
Odemira



Wystawa tego wszystkiego, czym pochwalić się może cały okręg Odemiry. Możliwość zakupu produktów regionalnych i zabawa, również dla dzieci.

Tasquinhas

od lipca do sierpnia
Avenida Vasco da Gama
Sines

Co roku Urząd Miasta Sines organizuje imprezę gastronomiczną, w której przez miesiąc można próbować typowych potraw serwowanych w tasquinhas (małych, swojskich restauracyjkach).

Targi działalności kulturalnej i gospodarczej Portel
Mostra das actividades culturais e económicas de Portel

17 – 18 sierpnia 2011
Cerca de S. Paulo
Portel

Wystawa produktów regionalnych, tradycyjnych i nie tylko, prezentowanych przez przedsiębiorstwa państwowe i prywatnych rzemieślników.

Dni Odemiry
Feriado Municipal
7 – 8 września
Odemira

Festyn z koncertami i sprzedażą wyrobów regionalnych połączone z obchodami święta kościelnego Nossa Senhora da Piedade.



Kuchnia Ganhões
Cozinha dos Ganhões

koniec listopada
Parque de Feiras e Exposições
Estremoz

Festiwal kuchni regionalnej Alentejo, gdzie w tasquinhas próbować można wszelkiego rodzaju dań, od zup po desery, oraz tradycyjnych wędlin.

Targi Regionalne
Feira do Montado
przełom listopada i grudnia
Tapada dos Arcos
Portel

Montado to nazwa rozległych terenów Alentejo porośniętych dębem korkowym, służących również jako pastwiska. Na pięknie zorganizowanych, z bogatym programem Targach Montado można znaleźć wyroby regionalne drobnych rzemieślników jak i produkty dużych zakładów, przede wszystkim producentów korka.

PRODUCENCI REGIONALNYCH SERÓW I WĘDLIN

WĘDLINY Z PORTALEGRE *ENCHIDOS DE PORTALEGRE*

certyfikowane tradycyjne wędliny z regionu Portalegre: *cacholeira branca* (parzona kiszka gł. z wątroby i tłuszczu wieprzowego z porco preto), *chouriço* (kielbasa wędzona, przyprawiona czosnkiem i papryką, czasem białym winem), *chouriço mouro* (wędzona kielbasa z dodatkiem krwi), *farinheira* (rodzaj wędzonej kiszki z mąki i tłuszczu), *lombo branco* (schab suszony, dojrzewający), *lombo enguitado* (schab wędzony), *morcela de assar* (wędzona kiszka składająca się głównie z tłuszczu i krwi), *morcela de cozer* (kiszka parzona składająca się głównie z tłuszczu i krwi), *painho* (wędzona kielbasa grubokrojona)

Natur-Al-Carnes, S.A.

Parque de Leilões do Gado de Portalegre, E.N. 246
Apartado 80
7301-901 Portalegre
tel.: +351 245 366 227
e-mail: natur-al-carnes@iol.pt

SER NISA *QUEIJO DE NISA*

ser owczy dojrzewający, półtwardy

Alexandre José Ferrer Miguel Cardoso

Rua Velha, 4
6050-474 Monte Claro
tel.: +351 245 469 347
tel. kom.: +351 934 597 653

Belqueijo Lacticínios, Lda.

Rua do Chabouco, 27
6050-503 Tolosa
tel.: +351 245 798 167

Brígida Maria Bispo

Rua de S. João, 4
6050-474 Monte Claro
tel.: +351 245 469 128

Carloto & Carloto

Rua São José, Lt. 17
6050-519 Tolosa
tel.: +351 245 798 105

Francisco Esteves

Rua Alexandre Herculano, 65 L
6050-346 Nisa
tel.: +351 245 412 176

José Rosário Jesus Matias

Rua da Tapada, 4
6050-524 Tolosa
tel.: +351 245 798 108

Lacticínios Leitão

Rua Dr. Gonçalves Proença, 17
6050-501 Tolosa
tel.: +351 245 798 265

Louro & Louro

Zona Industrial, Lt. 33
6050-388 Nisa
tel.: +351 245 413 482