



# SAIR DAQUI EM 2013

15 DESTINOS SEM FICAR ARRUINADO

- + PRAIA DO FORTE + MEMÓRIA PORTUGUESA EM GOA
- + NOVA ZELÂNDIA 'ON THE ROAD' + TURIM E OS LAGOS
- + FOTOGRAFAR OS AÇORES + MURALHAS DE ELVAS

neve  
2012-2013

desfrute até **10%** desconto  
veja como no interior

vivo  
Viagens



Da esquerda para a direita: Mestre Ticas, serve a sua famosa sopa de tomate; o restaurante dos irmãos Pompílio é uma das referências gastronómicas do concelho; as migas com carne de porco e o cozido de grão no tarro, são dois dos pratos típicos da região



Como é sabido, para provar os verdadeiros sabores alentejanos, nada se compara a uma refeição caseira. Foi portanto com redobrado entusiasmo que nessa noite aceitámos o convite de Joaquim António Cordeiro, proprietário do turismo rural Monte do Vale, na Terrugem, onde pernoitámos durante a nossa incursão por Elvas, para provarmos a famosa sopa de tomate do Mestre Ticas. Mecânico de profissão, natural de Vila Boim, Mestre Ticas é conhecido pela sua mão cheia para a cozinha, sendo muitas vezes convidado por Joaquim para ensinar aos hóspedes os segredos da gastronomia alentejana. «Já tive pessoas que me ligaram de Lisboa, à meia-noite, a perguntar como se faziam», recorda divertido. Para além das ditas sopas, a ementa incluía ainda cacholeira e farinheira frita, queijos, azeitonas e pasta de azeitona com mel. Entretanto, na cozinha, Mestre Ticas ia explicando, passo a passo, como se faz uma boa sopa de tomate. «Pica-se a cebola e o alho e põe-se o azeite a fritar com um bocadinho de cebola. Só depois se acrescenta o alho, porque este frita mais depressa. Em seguida refoga-se o tomate com o pimentão, mas com calma, porque isto não quer pressas. Coloca-se então a água quente, conforme as pessoas. Quando estiver tudo bem cozido, acrescentam-se uns ramos de orégãos e, já mesmo no final, os ovos para escalfar no caldo, que se deita no prato sobre o pão duro. São umas boas sopas, mas só para quem tem fome. Se não se tiver fome, não prestam para nada», atira Mestre Ticas, dando início à refeição, que haveria de se prolongar noite fora, embalada pela boa conversa e pelo calor vindo da chaminé, a tradicional lareira alentejana... **W**

## GUIA

### DORMIR

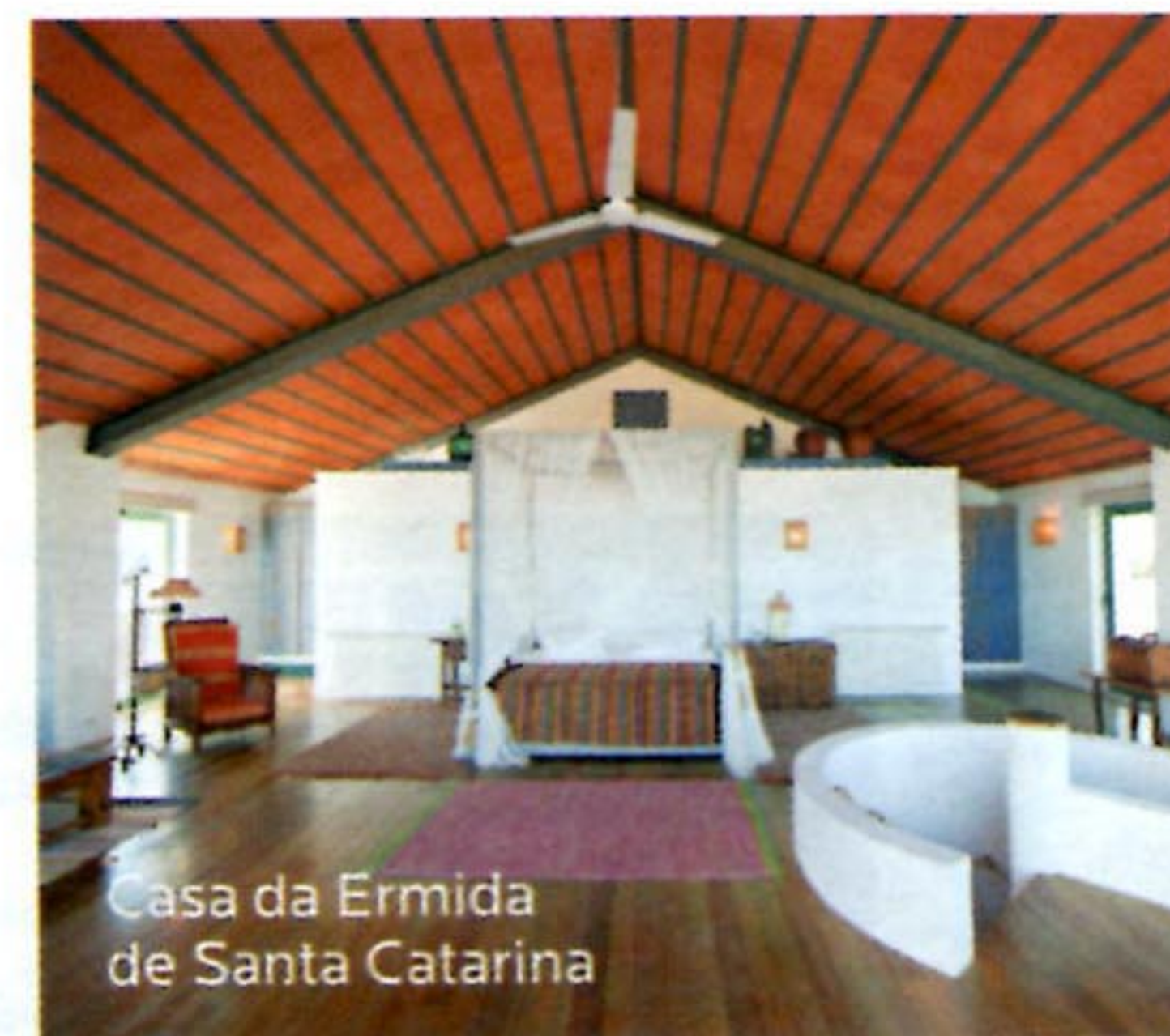
**Monte do Vale** Simplicidade e autenticidade são as palavras que melhor definem o conceito do Monte do Vale, uma acolhedora unidade de turismo rural situada a poucos quilómetros da aldeia de Terrugem. Conta sete quartos, todos decorados com peças de mobiliário tradicional alentejano.

*Herdade do Vale, Terrugem. T. 268 657 586/96 424 3749. A partir de €60. [www.montedovale.org](http://www.montedovale.org)*

**Casa da Ermida de Santa Catarina** Situada numa península rodeada pelo albufeira do Caia, que marca a fronteira entre os concelhos de Elvas e Campo Maior, foi considerado o «melhor turismo rural do Alentejo em 2011». Com um enorme pé-direito, é uma casa pensada para que de qualquer ponto se aviste a água. Conta seis quartos e uma suite de 100 m<sup>2</sup> no piso superior, com vista panorâmica para a barragem.

*Herdade da Rocha, Santa Eulália. T. 91 721 4380. A partir de €90. [www.casadaermidadesantacatarina.com](http://www.casadaermidadesantacatarina.com)*

**Hotel São João de Deus** Em pleno centro de Elvas, é o local ideal para sentir toda a atmosfera da cidade património mundial, pois está instalado no antigo convento de S. João de Deus, cujos limites incluem parte da muralha



seiscentista. É o único hotel de 4 estrelas no centro da cidade e conta com 56 quartos.

*Lg. S. João Deus, 1, Elvas T. 268 639 220. A partir de €55. [www.hotelsaोजoao-deus.net](http://www.hotelsaोजoao-deus.net)*

### COMER

**A Bolota** Quinta das Janelas Verdes, Terrugem. T. 268 656 118. Preço médio €30. Encerra Dom. jantar, Seg

**O Canto** R. de Elvas, Vila Boim. T. 96 551 8425. Preço médio €12,5

**El Cristo** Parque da Piedade, Elvas. T. 268 623 512. Preço médio €20

**Goleta** Lg. Capitão Carpinteiro, 5, Santa Eulália T. 268 671 492. Preço médio €12,5

**O Lagar** R. Nova da Vedoria, 7, Elvas. T. 268 626 247. Preço médio €15

**Pompílio** R. de Elvas, 96, São Vicente. T. 268 611 133. Preço médio €15 Encerra Ter

**Taberna do Adro** Lg. João Dias de Deus, 1, Vila Fernando. T. 268 661 194 Preço médio €20. Encerra Qua (não aceita cartões)