

IDEIAS &
MOMENTOS
PERFEITOS

SOLARES DE PORTUGAL A tradição de bem receber no Minho

evasões

N.º 127 | NOVEMBRO 2008

PORCO PRETO?
Rota no **Alentejo**
e **Extremadura**
espanhola


Portugal
A PRETO
& BRANCO
Viagens
no tempo
e no espaço

MONSANTO
E PIÓDÃO
Duas aldeias
para ficar
na História



OFERTAS
EVASÕES

GANHE
FINS-DE-SEMANA
E DESCONTOS

 controlinveste MENSAL € 3,70



Terra-a-Terra



Adivinha o que
vais jantar

De Barrancos a Campo Maior, passando pela Extremadura espanhola, fomos no rasto do **porco preto**. Do nascimento à fatia de presunto, *gourmet* e na grelha.

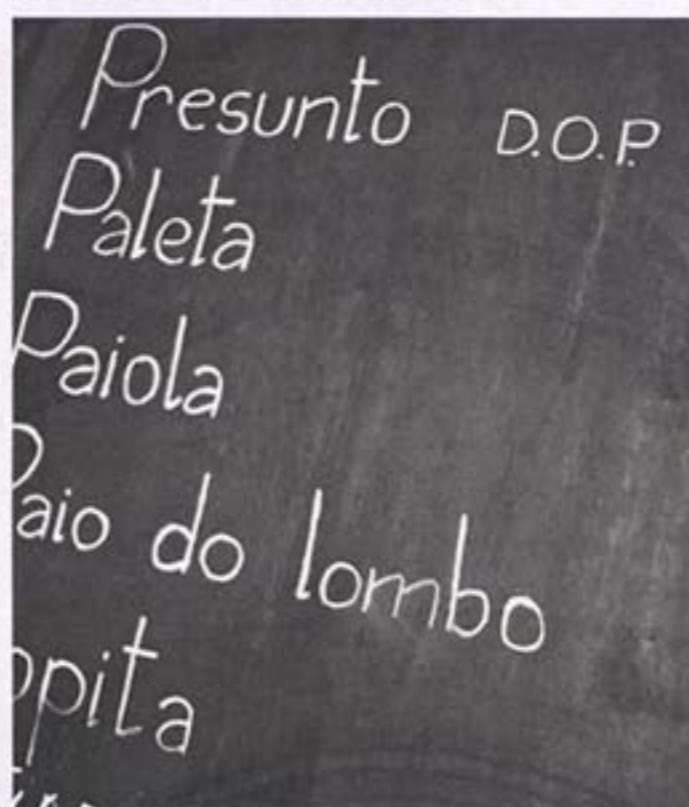
TEXTO DE MIGUEL FERREIRA DA SILVA
FOTOGRAFIAS DE FABRICE DEMOULIN



RESTAURANTE APERTAZEITE



DE TUDO UM PORCO
No prato ou de cortar à faca. Entregue-se aos prazeres do porco preto



“No dia de

São Martinho, mata o teu porco e bebe o teu vinho.” É tradição que se respira no Alentejo, apesar de o porco de raça alentejana, conhecido por porco preto, ter chegado a ser considerado uma espécie ameaçada.

Nos anos 90, alguns criadores decidem recuperar a raça. Em 1992 é criada a União de Criadores do Porco de Raça Alentejana que estabelece a morfologia do porco alentejano e inscreve a raça no Livro Genealógico Português de Suínos: são animais de corpulência média, pele escura, cabeça comprida e orelhas pequenas; membros de comprimento médio, delgados, pés pequenos e unhas negras. E são porcos felizes. Vivem livremente nos montados de sobro e azinho, alimentando-se de bolota e erva. Pastam e dormem como justos, enquanto os ácidos gordos da bolota actuam sobre os músculos, factor determinante para a qualidade da carne e derivados.

A nossa rota inicia-se em Barrancos, terra dos touros de morte, mas não só. A Barrancarnes, a Casa do Porco Preto (Eiras Altas, Barrancos; Tel.: 285.958.530; www.barrancarnes.com) é o maior secadeiro do país. Dalila Lopes abre-nos as portas deste templo do Presunto de Barrancos DOP. Presuntos (membros traseiros), paletas (membros dianteiros) e enchidos de porco de raça alentejana passam aqui dois anos em cura natural. Primeiro faz-se a salga, em sal marinho, à razão de um quilo por dia. Depois passa-se à câmara de secagem, com temperatura e humidades controladas durante dois a três meses. De seguida, as peças vão para o piso superior onde cada presunto passa pelo menos um Verão, numa sala com janelas. Começa então o processo de exsudação das peças, altura em que a gordura se entranha na massa muscular e se define a textura, sabor e cheiro do presunto de Barrancos. Lição aprendida, passa-se à prática no Tapas Bar onde se pode provar e adquirir as iguarias.

Mas Barrancos é terra rija e no restaurante Esquina (Rua das Fontainhas, 2, Tel.: 285.958.694; encerra à quarta; preço médio: €12), podemos provar os Lombinhos e o Entrecosto grelhados >>>



RESTAURANTE LA PARRA
www.laparra.net

Em Campo Maior há **iguarias de porco preto**



RESTAURANTE APERTAZEITE
Tel.: 268.699.090

Cama de dossel **para sonhar acordado** com vista para o Alentejo



REVOLTA DE CERDO

No La Parra, entrada em grande num Revuelto com ovos mexidos



>> ou as Bochechas assadas no forno, até porque esta carne só ganha em ser cozinhada com simplicidade.

E com Espanha mesmo ali ao pé, entramos na terra do mesmo porco. A Ruta do “cerdo de montaña”, na província de Badajoz, está bem delineada no sítio da Junta da Extremadura (www.turismo-pt.sigimo.com). Passamos por Jerez de los Caballeros, um dos pontos nevrálgicos do *jamon ibérico*, a caminho da Hospedería Convento de La Parra (Santa Maria, 16, La Parra; Tel.: +34.924.682.692; www.laparra.net; quarto a partir de €120 com pequeno-almoço). É um excelente hotel com 21 quartos dedicados à tranquilidade. A *chef* Remedios Gutierrez prepara uns Revueltos de montija e uma Baucheta de presa ibérica para dar a conhecer os pratos extremeños de porco ibérico. Mas uma das mais-valias do Convento de La Parra é a possibilidade de os seus hóspedes serem convidados para uma manja caseira.

Seguimos a nossa jornada para norte, para Almendral, directos ao fabuloso templo franciscano que hoje dá por nome de Hotel Rocamador (Ctra. Nacional Badajoz-Huelva Km 41, Almendral; Tel.: +34.924.489.000; www.rocamador.com; quarto a partir de €128,40 sem pequeno-almoço). O *chef* Xavi Lahuerta destaca uma Presa de entraña a la parrilla, com lentilhas e legumes, e umas Carrilleras (bochechas) de cerdo ibérico braseadas em manteiga e redução de vinho tinto da Ribera del Guadiana. Com um preço médio por refeição de €50 sem bebidas, somos ainda tentados a provar um majestoso Habela, aconselhado pela sommelère Debora Herrera.

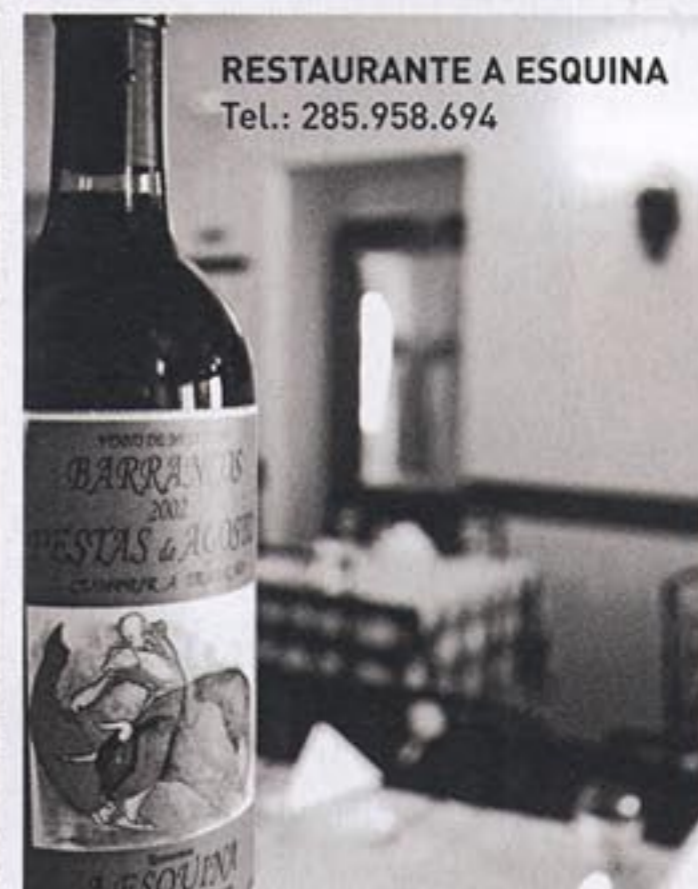
Unir os pontos desta rota para Portugal implica subir a Badajoz, voltar à pátria, e tomar o caminho de Campo Maior. A proximidade com uma cidade com 150 mil habitantes traz à vila fronteiriça uma sensação de cosmopolitismo à alentejana (o El Corte Inglés e a gasolina mais barata ajudam à “festa”).



LA PARRA
www.laparra.net



CASA DA ERMIDA
www.casadaermidadesantacatarina.com



RESTAURANTE A ESQUINA
Tel.: 285.958.694



BELA VIDA
Vivem felizes,
pelos campos,
a comer
e a dormir.
Sem stress



ROCAMADOR
www.rocamador.com

>> A caminho de Santa Eulália desviamos para o Monte da Rocha. Quatro quilómetros de terra batida e eis-nos na Casa da Ermida de Santa Catarina (Herdade da Rocha, Santa Eulália; Tel.: 917.214.380; www.casadaermidadesantacatarina.com; quarto a partir de €80 com pequeno-almoço). Natureza em estado puro e visão panorâmica para a albufeira do Caia. São seis quartos duplos e uma suite no andar superior, de fazer cair os queixos. A suite ocupa todo o primeiro andar e inclui cama de dossel, alpendre e uma janela a toda largura da casa (a partir de €120 com pequeno-almoço).

Bem instalados, passamos à busca das iguarias do porco preto. E nenhum sítio melhor do que no restaurante Apertazeite (Estrada dos Celeiros; Tel.: 268.699.090; preço médio: €25). O *chef* inglês Daniel Faulkner delicia-nos nas entradas com um Tarini de porco preto. Difícil é depois escolher entre a Carne de porco à alentejana, os Lombinhos de porco preto ou as Febras do cachaço grelhadas no carvão.

E por estarmos em Campo Maior não há como fugir à Pata Negra (Zona Industrial; Tel.: 268.699.500; www.patanegra.pt). É com a experiência de 25 anos a fazer presuntos e enchidos que Orlando Pedras nos ensina truques do Pata Negra. De Outubro e Novembro, o porco vai engordando com a bolota, chegando a dobrar o seu peso. Quanto à conservação do presunto, deve-se fazer um corte na gordura e guardar para tapar a peça, cobrindo-se depois com um pano de linho. Em consumo doméstico “aguenta” dois a quatro meses. E para reconhecer um verdadeiro Pata Negra, há truques: a pata deve ser sempre estreita, mas o verdadeiro teste está na apalpação. Com uma exsudação muito maior do que os outros presuntos, reconhece-se no tacto a gordura, resultado da sua alimentação.

A carne, os presuntos, paletas e enchidos do porco de raça alentejana são o equivalente nacional do caviar. E se alguma vez questionarmos o preço, devemos pensar nos quatro anos de trabalho envolvidos, do nascimento ao produto final. Mas quem corre por gosto não cansa. E este gosto, de bom porco preto, não cansa mesmo. ■