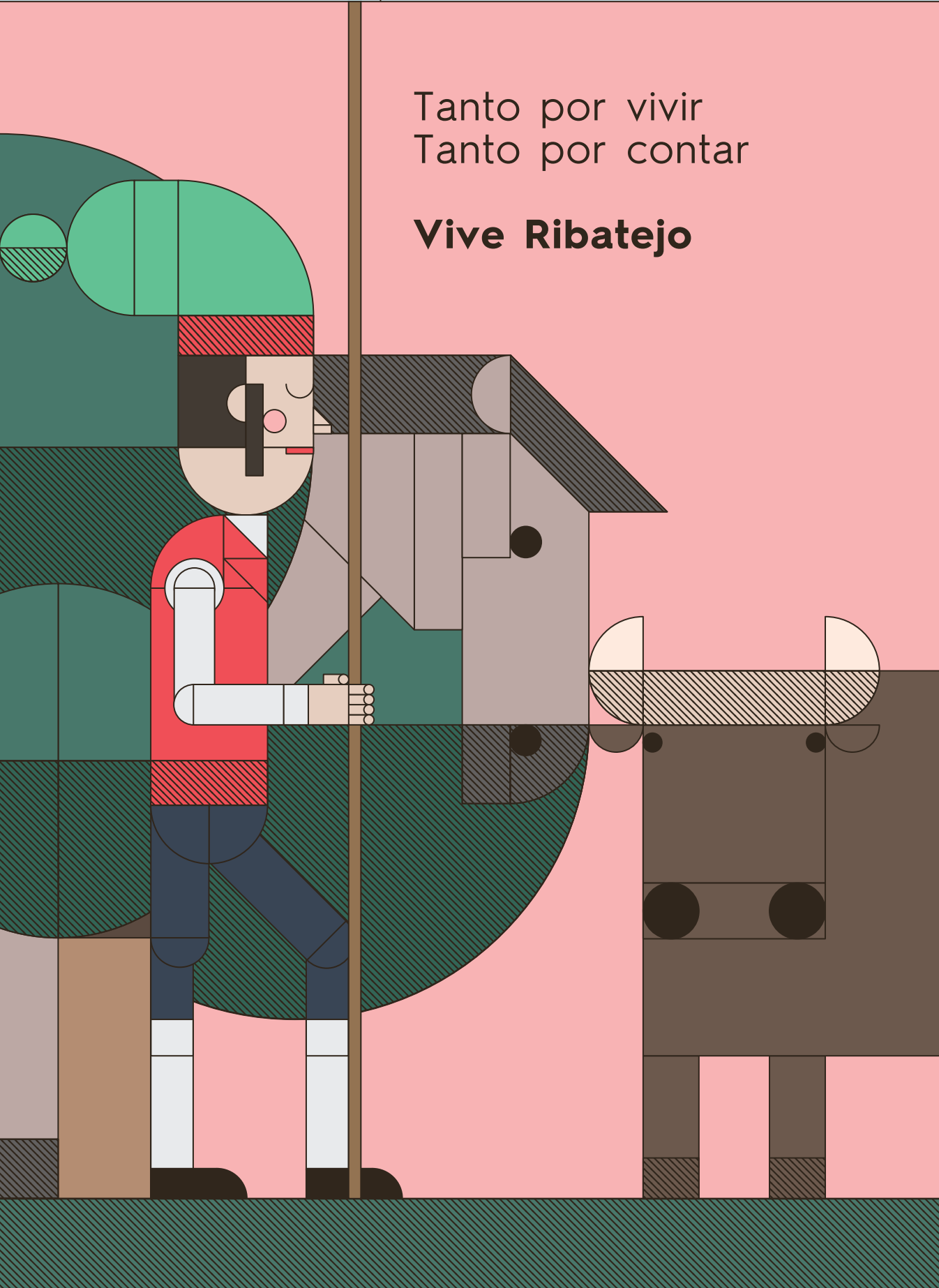


Ribatejo
Vive la tradición





Ribatejo

Tanto por vivir
Tanto por contar

Vive Ribatejo

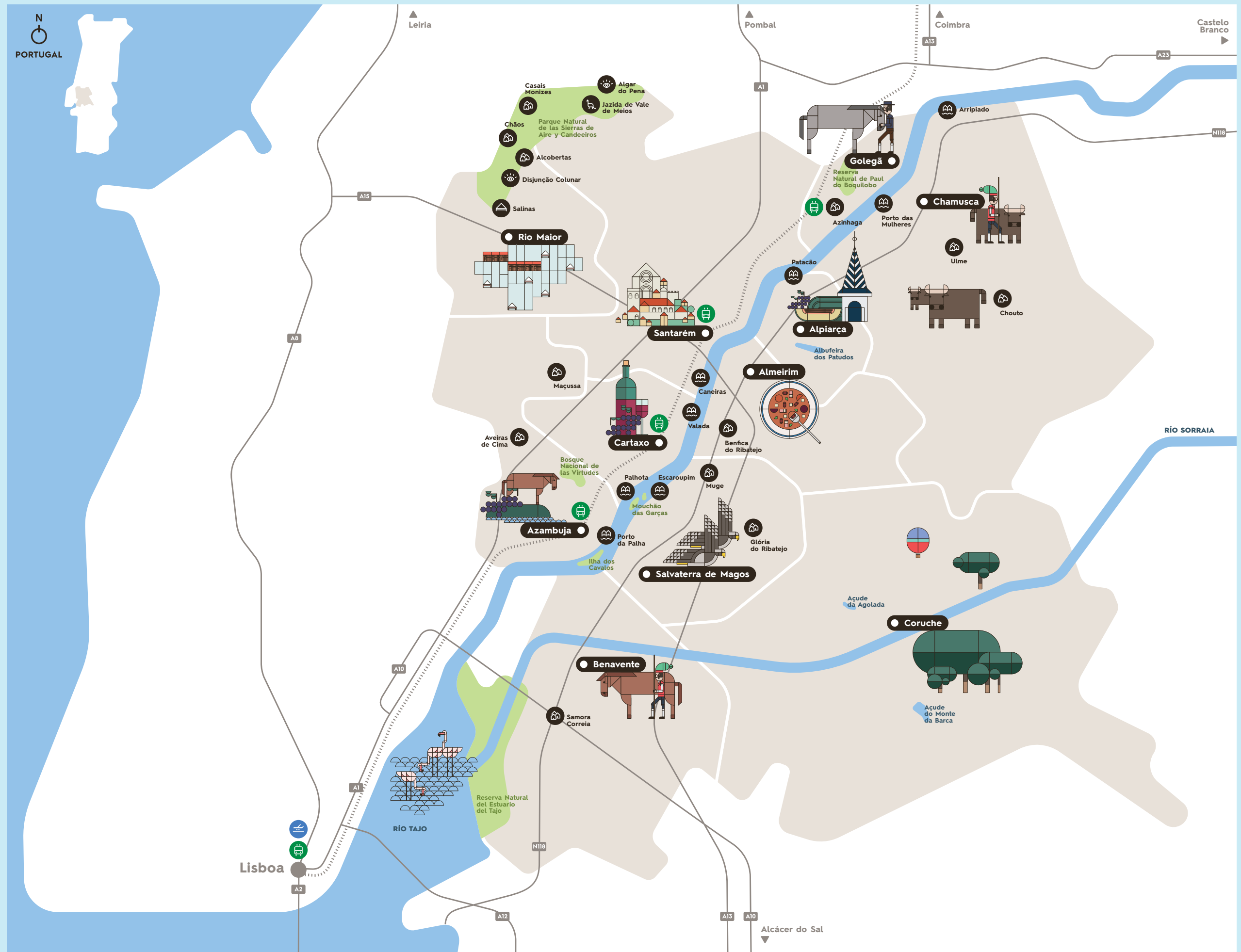


Cómo llegar:

-  **coche**
consulta el mapa
-  **tren**
con destino a Santarém
cp.pt
-  **autobús**
rede-expressos.pt
-  **avión**
aeroporto de Lisboa

Mapa y guía de la Lezíria do Tejo

Ribatejo



Vive Ribatejo

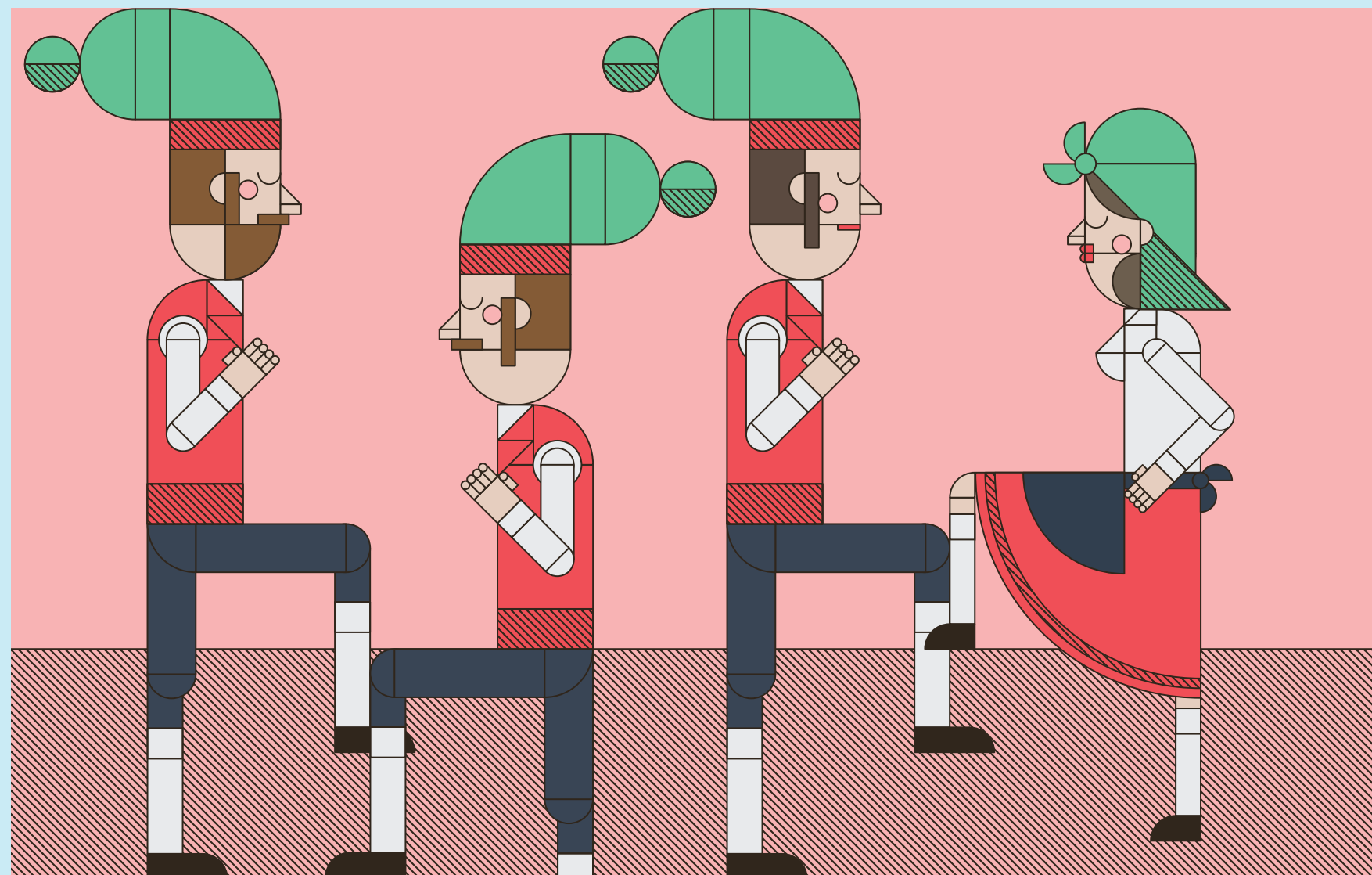
Portugal como siempre lo habías imaginado

El Tajo es un inolvidable compañero de viaje en Ribatejo. El río acompaña al visitante hasta el final y se queda con él mucho tiempo después.

Bañado por sus aguas y famoso por su hospitalidad, Ribatejo es uno de los secretos mejor guardados del país. Por sus paisajes bellos y salvajes, su mesa siempre generosa y de sabores únicos; por la diversidad natural que esconden sus valles o por sus castaños no aptos para miedosos, Ribatejo es uno de esos destinos turísticos que nunca dejan indiferente.

Descubre Ribatejo despacio, como quien navega por el río dejándose llevar por la corriente, y desvela los tesoros ocultos en las orillas del Tajo. Admira sus iglesias, y sorpréndete con sus palacios y solares. Piérdete por sus ciudades, villas y aldeas escondidas entre los valles. Cabalga por la *lezíria* montado en un purasangre lusitano mientras observas, a lo lejos, las manadas de toros que pastan tranquilamente. Parte a la aventura por las veredas montañosas, y navega hacia las tierras casi vírgenes de las islas e islotes del Tajo.

Ya en tierra, sabrás que te encuentras en Ribatejo cuando oigas el ritmo frenético del fandango y veas moverse el sombrero verde y rojo de los ganaderos portugueses, de paso lento y pecho orgulloso. Tradiciones que no pueden perderse y que los locales, siempre generosos, están dispuestos a compartir: participa en los bailes, prueba el vino, saborea la gastronomía y aprovecha la tranquilidad de un rincón del mundo en el que el tiempo siempre fluye más despacio.



Municipios

Alpiarça

La Casa dos Patudos, la imagen más reconocible de Alpiarça, es también un símbolo de la arquitectura conceptual que alberga una sorprendente colección de arte.

Para los amantes de la naturaleza, la reserva del Cavallo Sorraia o la Albufeira dos Patudos proponen parajes verdes y deportes acuáticos.

Benavente

Famosa por su ganadería y por el sabor inigualable de su carne, Benavente ofrece al viajero la oportunidad de conocer la Reserva Natural del Estuario del Tajo, una zona protegida donde contemplar el equilibrio de la naturaleza salvaje y los cultivos de arroz *carolino* típicos de las *lezírias*.

Chamusca

Toros, caballos y personas comparten un mismo territorio y un mismo destino en las riberas y páramos de Chamusca.

Aquí, la proximidad con el ganado forma parte de una historia de siglos que se muestra con orgullo a los visitantes particularmente en la *Festa Brava*, a finales de septiembre, cuando toda la localidad sale a la calle para hermanarse y disfrutar como lo hacían sus padres y sus abuelos.

Golegã

La Feira da Golegã o Feria del Caballo es el acontecimiento que da nombre a Golegã, un espectáculo ecuestre multitudinario que se celebra por San Martín y que no tiene igual en todo Portugal.

Cada año los criadores presentan en esta pintoresca villa sus más bellos ejemplares, purasangres lusitanos que serán vendidos a lo largo y ancho del globo.

Salvaterra de Magos

De su antiguo Palacio Real al que la nobleza portuguesa solía acudir en época de caza, sólo se conservan la capilla (con su altar esculpido en pan de oro y su Piedad) y la Falcoaria, ejemplo único en todo el país.

Considerada Patrimonio Cultural Inmaterial por la UNESCO, la cetrería se celebra aquí en el edificio de la antigua Falcoaria.

Almeirim

Almeirim es la villa que convirtió una sopa en un acontecimiento. Sus habitantes son los responsables de la *sopa da pedra*, el plato más típico de aquí y uno de los más apreciados de la gastronomía portuguesa.

Sus habas, carnes, patatas y zanahorias son solo un sabroso aperitivo a lo que ofrece la localidad.

Azambuja

Durante siglos, Azambuja fue el lugar en el que descansaban los viajeros que recorrían el río. Los nuevos visitantes pueden ahora navegar un tramo del Tajo en barco pesquero o probar las mismas recetas tradicionales que sus antecesores.

Hechos a base de pan, el *torricado*, la *lapardana* o la *manja* se suelen acompañar aquí de pescados de agua dulce regados con una copa bien fría de *vinho verde*.

Cartaxo

Parada obligatoria para los amantes del vino, que podrán disfrutar del sabor único de una buena botella portuguesa con la belleza de sus viñas como telón de fondo.

La regularidad serena de los campos agrícolas de Cartaxo se combina con unas viñas que siguen físicamente el cauce del Tajo y que evolucionan al compás de las estaciones.

Coruche

El *montado de sobro*, el paisaje creado por los *coruchenses* para la producción de corcho se ha convertido con el paso del tiempo en el mayor tesoro paisajístico de la localidad.

Naturaleza salvaje, bosques auténticos cuidados como el patrimonio en activo que son, ofertas de aventura por el río Sorraia y la paz y el tiempo detenido de la villa de Coruche.

Rio Maior

Las Salinas da Fonte da Bica constituyen el paisaje más destacado de Rio Maior.

Si todavía quedan ganas de naturaleza, hay que dejarse llevar por la magia de los senderos del Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros y, por la noche, visitar algunos de los clubes y locales nocturnos de la ciudad.

Santarém

La ciudad más grande de Ribatejo cuenta con un destacado patrimonio arquitectónico y religioso y es considerada uno de los mayores exponentes del gótico portugués.

Ninguna otra población le gana en oferta cultural y es un estupendo lugar desde el que visitar Ribatejo gracias a su oferta hostelera.

Vive la historia

Un viaje al pasado

La región de Ribatejo cuenta más que cualquier libro de Historia. Por aquí, en las orillas del Tajo que la atraviesa y le da vida, pasaron y se asentaron durante siglos decenas de pueblos.

Ya desde el Neolítico el ser humano buscó la vida que crecía en torno al río. También llegaron más tarde los pueblos celtas, que dejaron las raíces sobre las que se asentarían después durante cinco siglos los romanos. Y hasta aquí arribaron también los árabes desde el sur de la Península. Aquí fue, de hecho, donde Afonso Henriques comenzó a hilvanar los reinos de Portugal con el de los Algarbes.

Ribatejo hoy es una provincia rica en cultura y tradiciones. Desde la cetrería con la que secularmente cazaban los nobles a la gastronomía, herencia de tantos pobladores, y los monumentos que levantan hoy su per l. Los palacios reales de Almeirim y Salvaterra de Magos, las iglesias y capillas construidas durante la Edad Media, los conventos que poblaron las órdenes religiosas que se establecieron como tantos otros habían hecho antes en las tierras fértiles del Tajo...

Viajar hoy a Ribatejo es hacerlo en una máquina del tiempo. A una tierra rica no sólo en agua, a esa ribera del río que ha reinado aquí toda la vida, sino por una historia centenaria que habla del mundo y de nosotros, de cómo fuimos y, sobre todo, de dónde venimos.



Catedral de Santarém y Museo Diocesano

Santarém

Construida sobre las ruinas de un antiguo palacio real, la Catedral de Nuestra Señora de la Concepción está situada en el corazón histórico de Santarém.

Fue levantada por los jesuitas entre finales del siglo XVI y comienzos del XVII, como muestra su fachada barroca. Adjunto está el Museo Diocesano con su gran colección de arte religioso.



Silos de Alcobertas

Rio Maior

Originariamente fueron un centenar de silos excavados en la tierra y usados para almacenar cereales que se cubrían después con paja y arcilla para protegerlos.

Hoy quedan una treintena de ellos y son el conjunto de silos más grande de la Península.



Anta de Alcobertas

Rio Maior

Un dolmen del Neolítico, antiguo monumento funerario, una pieza única, convertida después en ermita dedicada a María Magdalena y con una iglesia posterior construida al lado.

Una parada obligatoria en la comarca de Rio Maior.



Iglesia de Samora Correia

Benavente

Samora Correia es la localidad con más habitantes del concejo de Benavente. Aquí se levanta esta iglesia inaugurada en 1721 y consagrada a Nuestra Señora de Oliveira, patrona de la población.

No podemos perdernos su interior de azulejos, siguiendo esa rica tradición portuguesa que todavía hoy se mantiene en los edificios más destacados del país.



Ermita de Nossa Senhora do Pranto

Chamusca

Esta ermita se construyó durante dos siglos. La capilla de San José, del XVI, es su espacio más antiguo y cuenta con bellos azulejos de los siglos XVII y XVIII.

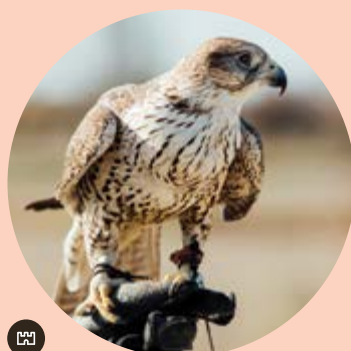
Desde su exterior se divisa, gracias a su posición privilegiada tanto Chamusca como toda la comarca, con el inmenso Tajo incluido, donde los pescadores del pueblo quemaron sus barcas para impedir el paso de las tropas napoleónicas.



Iglesia de Nossa Senhora da Graça

Santarém

En el centro de Santarém encontramos una joya arquitectónica. El rosetón de esta Iglesia de Gracia, que pertenecía al antiguo convento agustino adjunto, está tallado en un único bloque de piedra y simboliza la época gótica en la región. Su interior sobrecogedor alberga hoy las sepulturas de algunos personajes históricos de la región como el explorador Pedro Álvares Cabral, considerado el primer europeo que llegó a Brasil.



Falcoaria Real

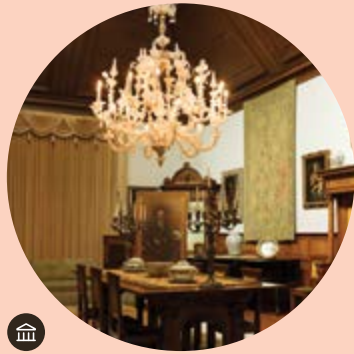
Salvaterra de Magos

La Falcoaria Real de Salvaterra de Magos es un edificio único en la Península. Un palacio construido en el siglo XVIII y dedicado al arte de la cetrería, que vivía entonces su momento de mayor apogeo histórico y que motivaba que la familia real portuguesa quisiera pasar la mayor parte del tiempo posible en estas tierras.

Desde hace tres años, esta técnica que sobrevive aquí, en su museo y con sus halcones como los que usaron los nobles hace tres siglos, cuenta incluso con el reconocimiento de la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Si este lugar, zona privilegiada de caza, se convirtió con José I, su impulsor, en el corazón de la cetrería en Europa, hoy mantiene aquella esencia viva con las especies que convirtieron esa forma de caza, probablemente una de las que establece la relación más íntima entre el hombre y las aves, en arte.





Casa dos Patudos

Alpiarça

Una visita que no suele estar en los circuitos turísticos pero que te encantará, sobre todo si la haces guiada. La Casa dos Patudos fue mandada construir por José Relvas, hijo del fotógrafo Carlos Relvas, como vivienda de la familia y, también, para que albergase su colección de arte. Abrió al público como museo en el año 1960 y, desde entonces, exhibe una gran colección formada por obras de pintura, escultura y artes decorativas de artistas consagrados como Silva Porto, José Malhoa, Columbano Bordalo Pinheiro, Soares dos Reis y Mercié, entre otros. El polifacético José Relvas, además de amante del arte, demostró buenas dotes en el mundo agrario, el de la música, la diplomacia y la política. De hecho, fue quien proclamó la República el 5 de octubre de 1910.

También merece la pena disfrutar del lenguaje arquitectónico que muestra la Casa dos Patudos, un edificio proyectado por el arquitecto Raul Lino. Este profesional gozaba de toda la confianza de José Relvas, ya que conocía tanto las nuevas tendencias europeas como las raíces portuguesas. Una fusión que resultó todo un acierto como podrás comprobar.



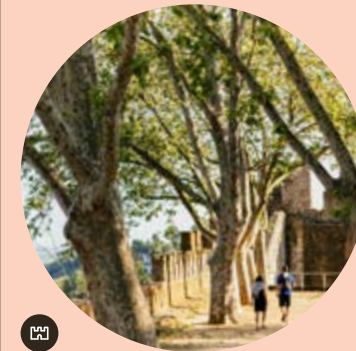
Vive el patrimonio

Los lugares mágicos y sus historias

El siempre sensual e imaginativo estilo modernista tiene en Ribatejo una de sus más celebradas sedes portuguesas.

El siglo XIX fue una época de cambios para la región y nada lo refleja mejor que sus obras arquitectónicas, como esta Casa dos Patudos, un homenaje a la fotografía y sus artes que contiene también ejemplos de la pintura, la escultura y las artes decorativas portuguesas y mundiales.

Portugal se abrió al mundo con obras como estas, que han dejado una impronta mágica inagotable aún por descubrir por los visitantes españoles.



Jardín y Mirador de las Puertas del Sol

Santarém

Para el poeta Miguel Torga, este lugar contenía la clave de la región: *"Ribatejo debe ser contemplado desde las Puertas del Sol de Santarém en un día de aguacero"*. Sólo hace falta asomarse y contemplar la *lezíria ribatejana* hasta donde llega la vista para darle la razón. Hay que respirar además toda la historia de un enclave habitado desde la Edad de Hierro, con registros desde el siglo VIII antes de Cristo, como se cuenta en el Centro de Interpretación *Urbi Scallabis*.

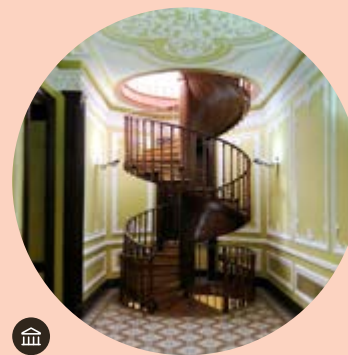


Canal Real

Azambuja

Una de las grandes obras civiles humanistas promovidas por el Marqués de Pombal es este canal de 26 kilómetros que conecta Azambuja con el Tajo.

Antaño utilizado para el transporte de mercancías y el regadío, los visitantes encuentran ahora en él una ruta pintoresca que recorrer a pie, en bicicleta o a bordo de una de las embarcaciones de la **Ruta de los Mouchões** que recorren sus 17 kilómetros navegables.



Casa-Estúdio Carlos Relvas

Golegã

Visitar la casa de Carlos Relvas es pasar a formar parte de su mundo durante unos instantes. Su propietario, hijo de un adinerado terrateniente, tuvo en vida o cios tan singulares como los de político, inventor, deportista, criador de caballos, jinete, torero y músico. Pero, si hubo una profesión en la que depositó una mayor ilusión, esa fue la de fotógrafo, llegando a ser uno de los pioneros en Portugal.

Su casa es el sueño de cualquier fotógrafo, ya que fue diseñada exclusivamente para esta actividad. Cuenta con un sistema de cortinas y poleas que controlan la entrada de luz y que facilitan los procesos de revelado.

El edificio en sí, que sigue las tendencias románticas de la época, también es magnífico. Dedicar tiempo a observar el archivo fotográfico de este gran personaje del siglo XIX porque representa una importante memoria de la sociedad de aquel tiempo, sus monumentos e, incluso, sus animales.

¡Qué gran legado para conocer la vida cotidiana de Ribatejo en siglos pasados!



Vive el paisaje

La ribera del verde, el azul y el ocre

El Tajo es un inolvidable compañero de viaje en Ribatejo. El río acompaña al visitante hasta el final y se queda con él mucho tiempo después. Su cauce y sus orillas se disfrazan en cada estación y en cada visita, siempre los mismos y siempre renovados. El Tajo marca la vida y los ritmos, y es también el responsable de los tres tipos de paisajes de la zona: la *lezíria*, los *bairros* y las *charnechas* o páramos.

La *lezíria*, o *borda d'água* es el entorno ribereño, las zonas inundables, fértiles y llanas que combinan las pintorescas imágenes de los arrozales y triguales con las de las vacas y caballos pastando. El *bairro*, al norte del Tajo, es un familiar paisaje de viñas y olivares con un terreno arcilloso o calcáreo de un cálido tono marrón y con una vida muy ligada a las cosechas. Al otro margen del río, las *charnechas* o páramos ofrecen una belleza desnuda de suelos secos y arbustos endémicos que invitan al recogimiento.



Reserva Natural del Estuario del Tajo

Benavente

A las puertas de Alcochete se esconde una de las reservas naturales más importantes de Europa. Con sus más de 14 000 hectáreas, sus islotes, esteros, marismas y salinas, la Reserva Natural del Tajo es el lugar perfecto para descubrir esta Doñana portuguesa.

Diversas especies de aves, la mayor parte acuáticas y migratorias, pasan el invierno cada año en la reserva; patos, flamencos, sastrecillos y gansos salvajes dan colorido y vida a sus aguas.

El invierno es la estación ideal para sacar espectaculares fotografías de las pintorescas aves acuáticas que dan fama a la Reserva. Ármate de unos prismáticos y de una buena guía o pasea en bicicleta por alguno de sus espectaculares senderos.

Parque Natural de las Sierras de Aire y Candeeiros

Santarém y Rio Maior

Situado a 30 kilómetros de la costa, este pequeño paraíso para geógrafos y geólogos cuenta con un gran número de rutas que recorren sus áridas cumbres, por lo que es un destino perfecto para las actividades al aire libre.

El paisaje, agreste, está dominado por las rocas, rotas por las fallas y las escarpadas pendientes que la sequía y la ausencia de ríos han dibujado en la piedra. Piérdete el miedo a los murciélagos, símbolo del parque y esenciales para su ecosistema, y saca al espeleólogo que llevas dentro para explorar las grutas y cavidades que las corrientes de agua subterráneas han tallado bajo las sierras.

Puedes acceder al parque por las Salinas da Fonte da Bica, en Rio Maior, o por Alcanede (Santarém). Descubre un laberinto de estalactitas y estalagmitas que no te dejará indiferente o practica actividades de aventura como el *rappel* o la escalada en el entorno natural único de las Sierras de Aire y Candeeiros.



EVOA - Espaço de Visitação e Observação de Aves
Companhia das Lezírias, Benavente



Jazida de Vale de Meios

Santarém

Sigue las huellas de los dinosaurios en el yacimiento del Vale de Meios en un recorrido prehistórico que hará las delicias de los más pequeños. En esta antigua cantera se descubrieron más de 1 000 huellas de dinosaurios en excelente estado de conservación, algunas de las cuales tienen más de 168 millones de años de antigüedad. Descubre cómo vivían estos imponentes animales visitando uno de los mayores yacimientos del Jurásico Medio de toda la Península Ibérica.



Reserva Natural do Paul do Boquilobo

Golegã

Declarada Reserva de la Biosfera de la UNESCO en 1981, las 817 hectáreas de naturaleza salvaje de Paul do Boquilobo, la vida local y el aspecto del paisaje dependen del volumen del caudal de los ríos Tajo y Almonda.

Formada por una enorme red de canales cubierta de plantas acuáticas y bordeada por los sauces llorones donde anidan las garzas, la Reserva es hogar de más de 220 especies.



Ven a recorrer los bellos senderos del Boquilobo y descubre los pintorescos animales que viven en la reserva, antaño propiedad de los Templarios. Entra en pauldoboquilobo.pt y reserva un recorrido.



Gruta do Pena

Centro de Interpretación

Santarém

Allá por marzo del año 1985, mientras trabajaba en la producción de piedra calcárea, el geólogo Joaquim Pena descubrió el Algar do Pena, la cueva cárstica con la mayor sala subterránea de todo Portugal. Con sus más de 40 metros de altura y sus laberintos de estalactitas y estalagmitas, entrar en esta magnífica catedral subterránea constituye una experiencia sobrecogedora y difícil de olvidar.



Salinas

Rio Maior

El secreto de la Sierra de los Candeeiros son las mayores salinas de interior de toda la Península Ibérica. Los templarios fundaron el pueblo de Salinas da Fonte da Bica en 1177 sobre una mina de sal gema atravesada por una corriente subterránea de agua dulce.

Pintorescas casas de madera conforman el paisaje de Fonte da Bica. Están intactas y conservan las típicas cerraduras de madera, con llaves también de madera resistentes a la sal.



Toro bravo

El toro bravo, o toro de lidia es un animal legendario, admirado por su naturaleza salvaje y orgullosa. A salvo de la extinción, este animal extraordinario es hoy un símbolo de la protección de la biodiversidad de la *lezíria ribatejana*.

Se cree que desciende del uro, uno de los animales más retratados en las pinturas rupestres del Paleolítico, conocido por su gran estatura y agresividad. Al contrario que la mayoría de herbívoros, es extremadamente territorial, y por eso esta raza autóctona portuguesa es en la actualidad una de las más apreciadas para la práctica de la tauromaquia.

Échale coraje y, siempre con precaución, descubre a los animales de la *feira brava ribatejana* en su entorno natural recorriendo la **Ruta del Caballo** y el **Toro** o la **Ruta de las Ganaderías**.



Caballo Purasangre Lusitano

Junto con el caballo árabe y el purasangre inglés, el purasangre lusitano es una de las tres razas purasangre que existen en el mundo. Apreciado por su personalidad noble y dócil, se utiliza para trabajos agrícolas y, en competiciones ecuestres, donde destaca por su temperamento ardiente y su belleza salvaje.

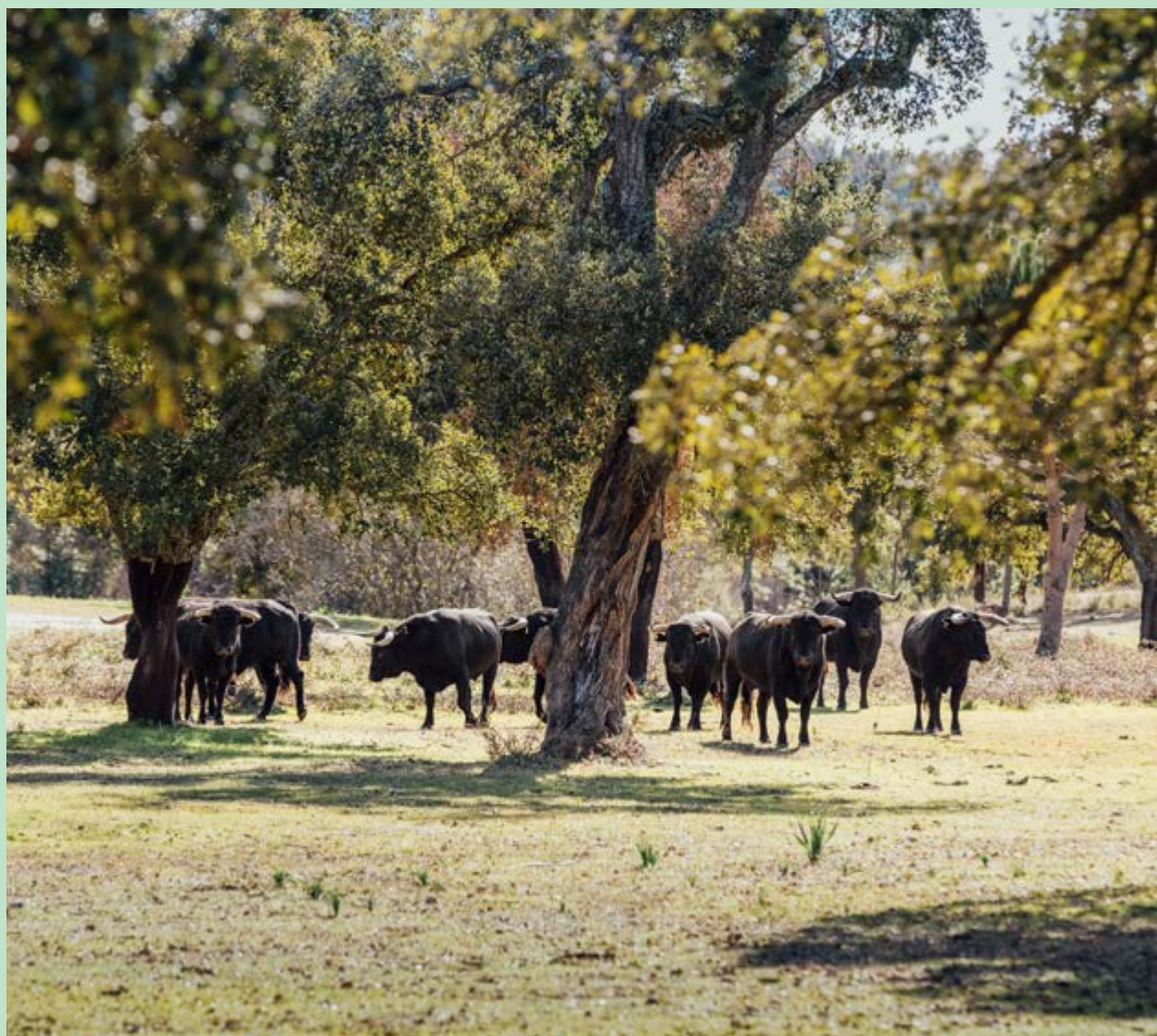
Aquí es posible interactuar de cerca con estos elegantes animales en cualquiera de las haciendas desperdigadas a la orilla del Tajo.



Paseos a caballo

Saca tu jinete interior y pasea a caballo por los márgenes del Tajo, descubriendo la inmensidad de la *lezíria* desde la grupa de uno de estos animales únicos por su temperamento amable.

Experimenta la libertad del viento en tu piel, cargado de los olores únicos de las marismas mientras recorres al galope cualquiera de las espectaculares rutas a caballo que ofrece el Ribatejo.



Vive la lezíria

Una tierra rica en experiencias

Aunque gran parte de las tradiciones y el estilo de vida de Ribatejo corren el riesgo de desaparecer, la región continúa siendo una de las más importantes del país en riqueza y generación de empleo. Con una economía y unos paisajes marcados por la agricultura y la pesca, el turismo y la tierra se alían para permitir un desarrollo sostenible.

Consulta la guía *Rede de Percursos Pedestres da Lezíria do Tejo* para descubrir la vida que se oculta entre sus marismas y florestas. En bicicleta, a pie, o al galope, reconcíliate con la naturaleza en un entorno sin igual.

Deléitate con la belleza salvaje del purasangre lusitano, símbolo, junto con el orgulloso toro bravo, del espíritu libre de la *lezíria ribatejana*. Enamórate de una tierra que conserva, en sus estas y platos tradicionales, el sabor de un tiempo no contaminado por el estrés, las prisas y la monotonía de la vida en la ciudad.



Aldea del Arripiado

Chamusca

La pintoresca aldea del Arripiado se encuentra al norte de Chamusca, en el punto de encuentro de la *lezíria ribatejana* y la orilla sur del Tajo. Paseando por la orilla, disfrutarás de una vista única del polifacético paisaje del Ribatejo y del Castillo de Almourol. Repón fuerzas con un picnic a base de pescado o cruza a la orilla norte en la *Barca de Passagem*. Ven a mezclarte con los locales en las **Fiestas del Arripiado**, que cada agosto envuelven la ribera de música, folclore y sabor.



Reserva del Caballo Sorraia

Alpiarça

En los años 20 se descubrieron los últimos supervivientes de esta especie descendiente del caballo autóctono del sur de la Península.

En la Reserva del Caballo Sorraia, dedicada a su preservación, podrás descubrir el talante dócil de estos pequeños equinos. Disfruta de un picnic en familia, pasea a la orilla de los lagos o vive una aventura diferente en su campo de *paintball*.



Companhia das Lezírias

Benavente

Si algo tiene que marcar en rojo en su agenda el viajero eso es la Companhia das Lezírias, casi un Ribatejo en miniatura. Son 20 000 hectáreas que se unieron en 1836 como la mayor explotación agrícola, ganadera y forestal del país. En sus límites ofrece todas las actividades tradicionales que de nen la región.

Aquí se produce vino, aceite de oliva, maíz y arroz y los paisajes pasan del olivar al viñedo, sin olvidarse de las riberas inundadas para los arrozales. También cuenta con terrenos de *charneca* donde se extrae el corcho y se crían 4 000 cabezas de ganado, particularmente vacas, toros y caballos, como los purasangre lusitanos.

La biodiversidad es tan variada como sus actividades, por lo que resulta un recomendable destino tanto para amantes de la naturaleza como para familias. Estas cuentan con los espacios de la Pequena Companhia, donde niños y jóvenes pueden involucrarse en las tareas de una granja, plantar un huerto o conocerlo todo sobre los alimentos de la zona.

Bien preparada para las visitas, la Companhia ofrece durante todo el año rutas guiadas por la propiedad y senderos señalizados para el paseo a pie o a caballo y el cicloturismo. Y todo ello puede ser rematado por una cata de vino en la bodega o una comida con los platos típicos *ribatejanos*.



Agroturismo

Comparte el estilo de vida pausado de los campesinos *ribatejanos* y prueba los productos naturales de la *lezíria* en un entorno rural privilegiado. Participa en la recolección del tomate, apúntate a una vendimia o ármate de una buena vara para recoger las aceitunas que dan fama a la región, y que después podrás saborear junto con una buena copa de vino local. Los más pequeños lo pasarán en grande ayudando a los criadores de caballos en sus tareas cotidianas.

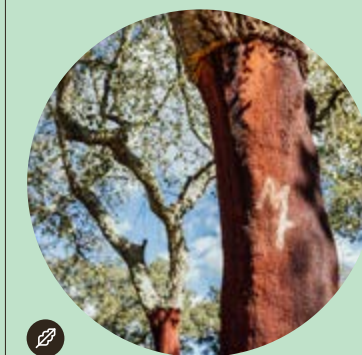
Ecosistema de la dehesa

Coruche

Las dehesas de alcornoques son el alma del paisaje del centro de Portugal, un tesoro cultural y natural. Utilizadas y modeladas por el hombre desde siempre, constituyen un atractivo ejemplo de biodiversidad en el que no sólo hay alcornoques: también conviven aquí fauna salvaje, ganado y flora silvestre.

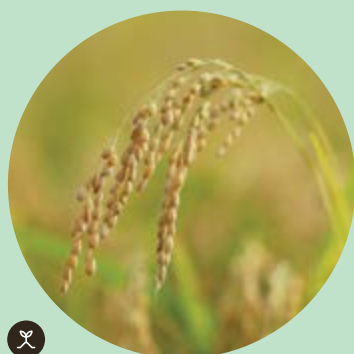
El visitante puede apuntarse a distintas actividades ecoturísticas en la dehesa (*montado* en portugués). O, simplemente, recorrerla en bicicleta o caminando por sus muchos senderos rurales.

La explotación de los alcornocales mantiene, desde hace siglos, un raro equilibrio entre hombre y naturaleza. Estas plantaciones son fundamentales en procesos ecológicos como la retención del agua, la conservación del suelo o la jación del carbono.



Corcho

Lo utilizamos en nuestro día a día cada vez que abrimos una botella de vino o de cava, pero ¿alguna vez nos hemos parado a pensar en las propiedades de este material tan polifacético, el favorito de los ecologistas? Puedes descubrir todas las curiosidades de este aislante térmico impermeable, 100% biodegradable y totalmente reciclable en la **Feria Internacional del Corcho** que se celebra cada año en Coruche, o asistir a su proceso de extracción a partir del alcornoque entre los meses de mayo y agosto.



Ciclo del arroz

Acércate a la *lezíria ribatejana* y descubre las fases de crecimiento y cultivo del arroz carolino, que pinta el paisaje de colores diferentes en cada estación del año. A nales de abril, los campesinos *ribatejanos* plantan la simiente, que dará sus frutos en los últimos días del verano. La cosecha, que antaño se hacía a mano, ahora se realiza con medios mecánicos. Por último, el arroz se pone a secar en las *eiras* y de ahí, al plato, donde podrás degustar este alimento típico. Recorre la belleza de postal de los campos de arroz *ribatejanos* en Benavente.

Arroz Carolino

Desde 2008, este arroz de origen portugués está incluido en la Indicación Geográfica Protegida de la Unión Europea. Pruébalo en Coruche, en el **Festival del Arroz Carolino das Lezírias Ribatejanas**, acompañado de un guiso de anguilas o de deliciosa carne de ternera lusa.



Vino

Una combinación de tradición y modernidad que ha dado como resultado vinos cuyo reconocimiento internacional aumenta cada año. Remángate bien y echa una mano a los viticultores en la vendimia, momento de esta y celebración único para los habitantes de la región.

Como premio, disfruta de una merecida copa de refrescante vino blanco, o prueba alguno de los tintos de intenso aroma a madera de roble que han dado fama al Ribatejo.



Aceite de oliva

Los polvorientos olivares forman parte esencial del paisaje *ribatejano* y la aceituna, verde o negra, es uno de sus productos más apreciados. Ármate con una buena vara y levántate temprano para disfrutar de la belleza pacificadora del amanecer sobre la *lezíria* mientras escuchas el sonido de las varas golpeando los árboles. Una vez limpiados y prensados, estos frutos se convertirán en el lagar en un aceite de color dorado e intenso sabor, del que podrás disfrutar con un buen trozo de pan recién horneado.



Melón

No podemos imaginarnos la mesa *ribatejana* en verano sin una rodaja de melón o sandía.

Gracias a la fertilidad de sus suelos y a su clima suave, la *lezíria* alumbra la fresca dulzura del melón blanco del Ribatejo, con una variedad autóctona que muchos consideran la mejor del mundo.

Vive la tradición

Costumbres grabadas en el corazón

El amor por la tierra y la fortaleza de carácter son los rasgos que mejor de nen a los *ribatejanos*. Una región donde la valentía de sus gentes sólo es comparable a la entrega de los toros bravos.

Ese paisaje inmenso que podrás admirar ha sido testigo de la lucha de campesinos y ganaderos para salir adelante. Una situación no siempre sencilla cuando había que resistir a las inclemencias del tiempo y a las inundaciones del río Tajo. Pero los tiempos adversos sólo han servido para fortalecer sus tradiciones y su sencillo modo de vida.

La terquedad a veces también es positiva, ya que hoy día podrás celebrar esa resistencia a través de estas agrarias, buena gastronomía y vinos excelentes, el fandango (la danza típica) y el siempre presente toro bravo.

Crucero Religioso y Cultural del Tajo, Nossa Senhora dos Avieiros e do Tejo

Río Tajo

Esta es una de las celebraciones *ribatejanas* que más te sorprenderá, ya que se trata de una procesión fluvial. La imagen de Nossa Senhora dos Avieiros e do Tejo se coloca en un barco que navega por el río Tajo seguida por embarcaciones típicas que la acompañan hasta las aldeas situadas junto al cauce.

Esta peregrinación, que se desarrolla en 12 etapas y suele tener lugar entre mayo y junio, se realiza en honor a los santos a los que guardan devoción los pescadores ribereños. En estas fechas, suelen vestir con sus trajes típicos y sus barcas muestran sus mejores galas.

En torno a las procesiones también se desarrolla un entretenido programa de actividades donde no faltan la música, la gastronomía y el folclore.



Aldeas avieiras

Como "nómadas del río" bautizó el escritor Alves Redol a los pescadores que se desplazaban desde el mar hasta el río en ciertas épocas. Los *avieiros* eran los migrantes del río Tajo, durante el verano trabajaban en la pesca de la sardina en Vieira de Leiria y en los meses más frío preferían la seguridad de las aguas del Tajo, donde un pescado llamado sable era su sustento.

Se tiene constancia de este pequeño éxodo desde el siglo XIX pero esta actividad se intensificó un siglo después. También se conoce que no siempre eran bien acogidos por los residentes. Este movimiento modificó su *modus operandi* cuando los pescadores comenzaron a construir sus casas en las riberas a modo de palafitos.

Algunas de estas poblaciones fundadas por los *avieiros* han sido preservadas hasta hoy día, y pueden ser visitadas.



Aldeas avieiras de Palhota y Valada do Ribatejo

Cartaxo

Un buen lugar para ver las típicas construcciones de palafitos y las embarcaciones de los *avieiros* es la aldea de Palhota. Pero si quieres conocer cómo era la vida de estos pescadores del Tajo lo mejor es seguir la Ruta da Tapada, cuyo trayecto también transcurre por la población de Valada do Ribatejo. Admirar el entorno fluvial, con su fauna y flora particular, y los usos y costumbres habituales son un plan que nadie debería rechazar.



Aldea avieira de Escaroupim

Salvaterra de Magos

Este típico pueblo ribereño fue creado en los años 30 por pescadores que venían en invierno desde Praia da Vieira al Tajo para capturar sable y cuando llegaba el verano se volvían a marchar. Los pocos que se quedaban se instalaron junto al río en casas de madera sobre estacas para resistir las subidas de caudal. Es muy recomendable que visites el Museo de la Casa Avieira para conocer cómo era la vida de estos pintorescos pescadores nómadas.



Fiestas en honor de Nossa Senhora do Castelo

Coruche

El mejor momento para visitar Coruche es en agosto, cuando celebra las fiestas en honor a su Virgen con una procesión, verbena y fuegos artificiales.

Alrededor de la ermita, con una historia que comienza con la Reconquista, la fiesta más esperada del año, hermana a vaqueros y visitantes y llena las calles de música, alegría y festejos taurinos.



Fandango

El poeta Augusto Barreiros de nó el fandango, la danza *ribatejana* por excelencia, de esta manera: "Esta danza es una pelea. Un duelo frenético en el que dos competidores se miden, primero recelosos, luego más seguros (...)". Con este baile, cuyas raíces se encuentran en los hombres del campo, se trataba de llamar la atención de las féminas realizando los mejores pasos, sobre todo, de puntera y tacón. El mejor momento para disfrutar de este baile es en septiembre cuando se celebra el Festival Internacional de Folclore Celestino Graça.

El evento reúne en Santarém a grupos de danzas tradicionales de todo el mundo. En esta se demuestra que no todo es fandango en los bailes *ribatejanos*: la manera en que se danza *baileiro solo* o las *saias* son también cultura e historia de la región.

Vive la fiesta

Pasión ecuestre y emoción en la *fiesta brava*

La agenda de Ribatejo se carga durante todo el año de festejos tradicionales y de eventos más recientes y de espíritu innovador. El caballo y el toro son los protagonistas principales de la *fiesta brava* en casi cada pueblo, pero siempre van acompañados de música, gastronomía, vino y la celebración de la naturaleza.

Sea cual sea la excusa, cualquier momento es bueno para compartir la alegría y la hospitalidad que ofrece Ribatejo en los días festivos.



Expoégua y Romería de São Martinho

Golegã

La población de Golegã celebra en el mes de mayo un importante evento denominado Expoégua (ExpoYegua) en el que se exhiben y compiten las yeguas de las mejores razas. En este ámbito ganadero es donde se festeja la Romería de São Martinho.

La celebración se organiza en torno a una procesión que recorre los templos de la villa seguida de afiionados y devotos cabalgando o en coche de caballos.

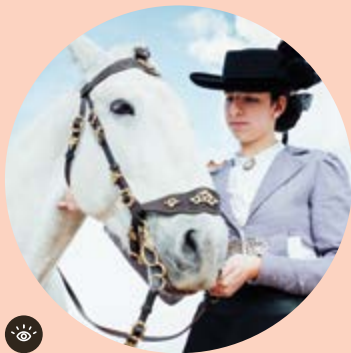


Fiestas de los Fueros, de los Toros y el Fandango

Salvaterra de Magos

Salvaterra de Magos deslumbra como nunca cuando celebra sus estas tradicionales en el mes de junio, ya que no faltan dos elementos imprescindibles: toros y baile.

Lo pasarás bien junto a los *ribatejanos*, ya que se vuelcan en todas las actividades: conciertos, sueltas de toros, muestras de artesanía...



Festa da Amizade e da Sardinha Assada

Benavente

Dicen que los planes improvisados son los que mejor resultan y, en este caso ese dicho acierta de pleno. Lo que comenzó como una sardinada entre amigos se ha convertido en una de las estas más populares de Benavente y de Ribatejo. Esta Fiesta de la Amistad se celebra durante un n de semana de junio y en ella participan miles de personas. Además de comer sardinas también se pueden contemplar los des les de jinetes y divertidas actividades del entorno agrario.

Feria de Mayo

Azambuja

La población de Azambuja se transforma totalmente durante los cinco días que se prolonga su Feria de Mayo. El último n de semana de ese mes se rinde homenaje a la gura del *campino* desde hace más de un siglo. En este lugar, la trilogía: caballo, toro y vaquero o *campino* alcanza la máxima importancia.

Todos los eventos organizados rondan en torno a este tema: suelta de toros y vaquillas, gastronomía regional y música tradicional.

Traje portugués de equitación

Golegã

El traje de montar portugués tiene una variada cantidad de vistosas versiones, pero siempre contiene unos elementos básicos. Son obligatorios el sombrero y el chaleco combinado con chaqueta, que se suele dejar abierta. Además, la camisa siempre es blanca.

A ellas se las puede ver indistintamente con traje masculino o femenino. En el propio de las amazonas, al cuello llevan un lazo o pregadura, mientras que en la vestimenta de caballero los cuellos se rematan con una abotonadura sencilla o doble, nunca con corbata.

Las botas, los botines y otros complementos hacen que, para el espectador de los eventos ecuestres, el espectáculo no lo ofrezcan sólo los cuidados caballos, sino también la elegancia estética que rodea a los jinetes y su mundo.

El gorro del campino

El gorro tradicional que llevan los vaqueros o *campinos* es de color verde y está realizado con lana de oveja. Es muy largo, lleva una franja roja a la altura de la frente y se remata en el extremo con una borta.

Los días de trabajo los suelen llevar de color negro, dejando para las estas los rojos o verdes, cuando los lucen a juego con el resto del traje. Este tipo de gorro se identi ca tanto con la región que se ha convertido en un auténtico símbolo de la identidad *ribatejana* y, por extensión, portuguesa.

Campino o vaquero

Los vaqueros o *campinos* son los verdaderos guardianes de Ribatejo, celosos guardianes de la tradición *ribatejana*. Ellos son los que acompañan, con orgullo y coraje, a las reses bravas por toda la región.

Aunque durante las estas su labor y destreza en los juegos de cabestro sea aplaudida, no es en ferias y des les donde demuestran su buen hacer, sino en la llanura *ribatejana*. Cada día, mientras conducen a los toros, a veces en situaciones extremas, es cuando merecerían un gran homenaje. En sus manos está el destino de estos animales.

Estos mozos suelen vestir un característico gorro verde con una cinta roja, camisa blanca, chaleco y faja rojas, y pantalón azul con medias blancas hasta la rodilla. Los zapatos son negros, la chaqueta va en el hombro izquierdo y en la mano suelen llevar la vara.

El mejor momento para recrearse con la imagen impoluta de estos vaqueros es el **Día del Campino**: el 1 de mayo en Cartaxo y el último domingo de mayo en Azambuja.



Pruebas de habilidad

Las pruebas de habilidad son una magnífica ocasión de presenciar la destreza y pericia de *campinos* o vaqueros de todas las edades en la conducción de cabestros.

Los mozos deben demostrar su destreza salvando un recorrido de obstáculos con la vara en la mano derecha y la chaqueta en el izquierdo. Además de la soltura también se tiene en cuenta la realización en el menor tiempo posible.



Sopa de piedra

Ribatejo guarda el secreto de la única sopa del mundo que puede consistir ella sola una comida completa.

Hipercalórica, saciante y sabrosísima, la sopa de piedra es el origen de una fábula que se cuenta en las escuelas de negocios sobre la importancia de la cooperación. Lo cierto es que los ingredientes no pueden ser más variados y que en Almeirim ofrecen deliciosas versiones en todos los restaurantes.

Vive la gastronomía

Una fiesta para los sentidos

El marisco y el pescado fresco de río dominan el recetario de Ribatejo. Las *caldeiradas de peixe* (guisos de pescado) son el plato estrella, seguidas de cerca por los escabeches y las sopas de marisco.

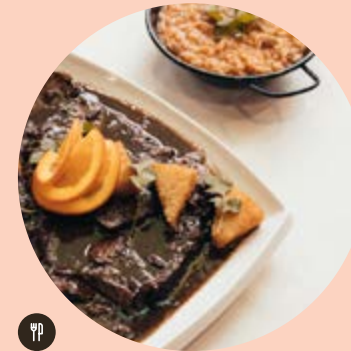
Rica en ganaderías y verdes pastos, Ribatejo es también un paraíso para los carnívoros. Su mesa, punto de partida de todas las fiestas, refleja en su variedad la riqueza agreste de las llanuras y la *lezíria* del Tajo.

Todas las comidas empiezan aquí con un aperitivo a base de pan y aceitunas típicas de la zona y termina con la generosa pastelería tradicional *ribatejana*. Para los más *foodies*, a finales de octubre se celebra en Santarém el Festival de Gastronomía, la ocasión perfecta para descubrir las sencillas maravillas *gourmet* que ofrece Ribatejo.



Ensopado de anguila

El clásico *ensopado* portugués, un guiso con pan tostado o frito, alcanza con las anguilas una nueva categoría gastronómica. El alargado y sabroso pez del Tajo, mucho más frecuente en los menús portugueses que en los españoles, se mimó como en ninguna parte. Guisado es más casero y tradicional, pero también se puede probar en *caldeirada*, en espetones a la brasa, en pastel o frita con arroz con judías. En marzo se celebra en Salvaterra de Magos el **Mes de la Anguila** y, en Ben cá do Ribatejo, la **Quincena de la Anguila**, dos ocasiones de oro para probarla.



Toro al horno con arroz de judías

La pasión por el toro bravo se traslada a las mesas de Ribatejo con esta receta. Es una de las muchas que potencian las características propias de esta carne de vacuno oscura y de sabor intenso, como la cola de buey estofada o la brocheta de toro bravo en palo de laurel verde.

Lo interesante de esta preparación es que el visitante puede probar también otro de los tesoros gastronómicos de la región, el arroz carolino, de grano largo y buena absorción de sabores.



Torricado

Estamos ante uno de los platos más tradicionales de Ribatejo, uno que ha acompañado desde hace siglos a los vaqueros en sus salidas al campo. La receta es tan simple como sabrosa: una rebanada gruesa tostada en las brasas que se unta de aceite de oliva y sal y que, en los restaurantes, suele acompañar al bacalao.

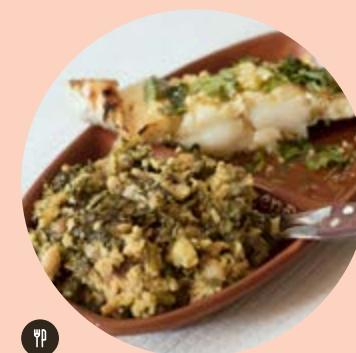
Un bocadillo tan apreciado que incluso en la localidad de Samora Correia cuentan con una **Cofradía del Torricado**.



Sabores de Ribatejo

La visita a los restaurantes llenos de carácter de Ribatejo y a su cautivadora oferta de enoturismo son dos de las mejores maneras de acercarse por primera vez a los sabores de la zona. Las recetas que hacen de Ribatejo un lugar de peregrinación *gourmet* para los portugueses van de las elaboraciones de toro bravo a las de peces de río, pasando por las de cabritos serranos. El ingenio y el mimo en la cocina son evidentes en platos emblemáticos como el *torricado* de bacalao, las *caralhotas*, la sopa de piedra o las anguilas fritas con arroz de frijol. Los Vinhos do Tejo, con la consistencia y calidad milenaria de sus uvas, elevan la experiencia gastronómica, pero también la turística. Abundan las *quintas* dedicadas al enoturismo, donde probarnos y llevarse a casa algunas de las joyas secretas o famosas que producen los viñedos de Ribatejo. Los grandes eventos en los que conocerlas de una sola vez son **la Fiesta del Vino de Cartaxo y Ávinho** — **la Fiesta del Vino y de las Bodegas de Aveiras de Cima**, en Azambuja.

Existen dos publicaciones que guían al viajero en este recorrido: *Guía de Restaurantes Certificados de Lezíria do Tejo* e *Guía de Enoturismo do Tejo*. Ambas se pueden obtener en las oficinas de turismo de la región o, en ebook, en visitribatejo.pt.



Repollo "al puñetazo" con bacalao asado

Si hay algo admirable de la gastronomía lusa son sus muchas e imaginativas maneras de preparar un delicioso bacalao. En Ribatejo tienen sus propias mañas, como en el caso de esta receta tan particular que incluye un tallo de coliflor golpeado tras separar las hojas.

Una deliciosa masa rematada con pan, patatas, aceite de oliva y ajo que realza el sabor del bacalao y que no hay que dejar de pedir en los restaurantes de la región.



Pão de ló

El secreto gastronómico de Rio Maior es el *pão de ló*, un bizcochuelo que comparte nombre con un postre tradicional portugués, pero que aquí es muy diferente, mucho más bajo y con una presencia húmeda.

Hecho de harina de trigo, huevos y azúcar, su aspecto es mucho más apetitoso que el del bizcocho seco habitual. El secreto está en la temperatura del horno y en un tiempo de cocción diferente.



Caspiadas

La *caspiada* es un modesto y sabroso dulce que cuenta muchas cosas de la personalidad de Ribatejo. Habla de la hospitalidad de las familias más humildes, que lo crearon en Pontével para recibir en sus casas a vecinos y visitantes.

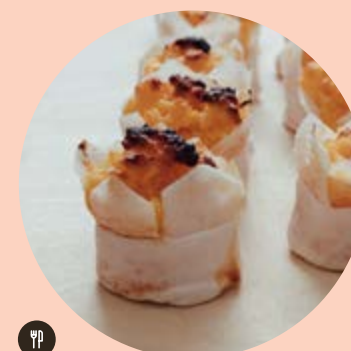
Hecha con las sobras de la masa de pan que quedaban en los bordes de los moldes, se elaboran con azúcar, laurel, aceite de oliva, raspa de limón, canela y un cálido espíritu de acogida.



SS de almendra

Con corazón de galleta, almendra y canela, estos dulces con forma de ese o de garfín han enganchado a toda la población de Ribatejo y son ideales para acompañar el café o la merienda.

Es en Alpiarça donde se hacen los mejores, pero su receta es popular o al menos nadie conoce su origen.



Celestes de Santa Clara

De este dulce con leyenda cercana se dice que se le llama celeste por los años de cielo que se ganaron las monjas del convento de Santa Clara de Santarém con su buena mano con tera.

De almendra, huevo, azúcar, mantequilla y limón, los celestes no son casi pecado. Hace tiempo que salieron del convento y se pueden encontrar en las pastelerías locales.



Barretes

La original historia de los *barretes* de Salvaterra de Magos es la de dos hermanos comediantes, los Andrade, que además de animar la radio portuguesa, crearon este pastel de naranja, almendras, huevos y azúcar de aspecto similar a los pasteles de Belén.

Los hacen en la Cabana dos Parodiantes, un espacio hotelero con restaurante y tienda que resulta ser uno de los más activos y sorprendentes de la zona.



Ciclo del vino

Azambuja

La innovadora **Vila Museu do Vinho de Aveiras de Cima** es el punto de partida perfecto para apreciar la belleza natural de las viñas de Ribatejo y aprenderlo todo sobre los métodos tradicionales que se utilizan en sus bodegas, desde el pisado de la uva hasta el embotellado en barricas de maderas nobles.

Todo esto, a un tiro de piedra de las bellas calles de una de las villas más emblemáticas de la región.



Quintas y bodegas

Los viejos lagares donde todavía se pisa la uva se combinan con las técnicas de última generación en las bodegas *ribatejanas*. Es precisamente esta unión de tradición y modernidad lo que otorga a los caldos producidos a orillas del Tajo su calidad y aroma único. No te vayas de sus bodegas sin degustar alguno de sus vinos, acompañado por unas aceitunas o unas cuñas de queso de cabra.

Una botella de tinto o de blanco será el *souvenir* perfecto para ese amigo que se precia de ser todo un sumiller.



Tierra de vinos

Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche y Santarém son los municipios productores. Sus suelos poseen características diferenciadas marcadas por la omnipresencia del Tajo.

La *lezíria*, con sus inundaciones periódicas y sus terrenos fértiles da lugar a variedades afrutadas de blanco.

En los suelos argilo-calcáreos del *bairro*, protegidos del viento por las sierras de Porto de Mós, Candeeiros y Montejunto, se producen los tintos más contundentes de la región.

Por último, los terrenos arenosos de la *charneca* son ideales para la maduración de la uva: su clima seco y de altas temperaturas garantiza el punto de dulzor perfecto.

Uvas de tinto

Castelão
La variedad más representativa de la región crece en los climas cálidos y los suelos secos de la *charneca*. Da vinos bien estructurados de intenso aroma a frutos rojos, perfectos para acompañar una buena carne. También se usa para rosados, espumosos y hasta blancos.

Trincadeira
También conocida como *tinta amarela*, requiere enormes cuidados para su cultivo y suele combinarse con la *castelão* para producir vinos florales, ricos en color y acidez, y con buenas condiciones para envejecer en botella.

Aragonez
La clásica tempranillo española, es también aquí una de las más apreciadas. Cultivada en climas secos y cálidos, si se controla su vigor ofrece vinos robustos de gran elegancia, muy afrutados y especiados.

Touriga nacional
Caracterizada por la abundancia de aromas primarios, sus tonos florales y afrutados dan un sabor siempre intenso y explosivo. Incorporada ahora a los tintos, se utiliza habitualmente para la producción de Oporto.

Uvas de blanco

Fernão Pires
La variedad indispensable en Ribatejo. Vendimiada pronto para conseguir el punto justo de dulzura y acidez, aporta un aroma floral intenso, de matices especiados, con un sabor fresco que produce blancos muy distintivos y equilibrados.

Arinto
Conocida por su alta acidez, en *coupage* crea vinos de gran complejidad con un punto de frescura, perfectos para acompañar el caluroso verano portugués.

Chardonnay
Mezclada con cepas locales, esta uva de sabor dulce produce vinos de enorme complejidad, caracterizados por su aroma a frutas tropicales.

Sauvignon
Si pre eres los blancos más secos, los *sauvignon* de Ribatejo son reconocibles por su esencia elegante y sus aromas a grosella, frutas verdes y hierba recién cortada.

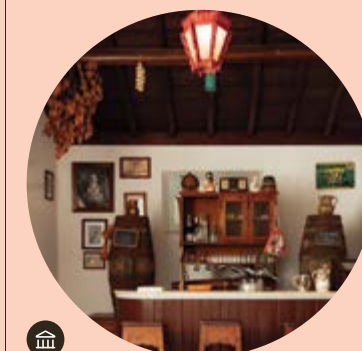


Vive el vino

Las uvas originales y sus aromas

Hacia el año 2000 antes de Cristo, los Tartessos trajeron la vid. Desde entonces, el vino portugués tiene en las tierras fértiles del Tajo su Meca. Ya en tiempos del descubrimiento de América navegaban por el río naves cargadas de vino destinado a la exportación, y es que, no en vano, Portugal es hogar de algunos de los vinos más deliciosos (y asequibles) del planeta. El mismo fundador del reino, D. Afonso Henriques dejó testimonio escrito de la calidad de sus vinos.

Antaño conocido por las enormes cantidades de caldo que producían sus bodegas, especialmente destinado a los restaurantes y tabernas de Lisboa, hoy en día Ribatejo es una Denominación de Origen Controlada (DOC) caracterizada por sus tintos aromáticos y sus frescos vinos blancos de matices afrutados. Saborea el fruto de la vid *ribatejana* en estilizados gastrobares o en las propias viñas, y descubre por qué sumilleres y enólogos de todo el mundo han colocado los municipios de Ribatejo en el mapa.



Museu Rural e do Vinho

Cartaxo

Nació con el objetivo de dar a conocer las tradiciones agrícolas y el vino de Ribatejo. Descubre las particularidades del vino de la zona entre las vigas de madera de una antigua bodega, donde el recorrido empieza con el plantado de las cepas y termina con el pisado de la uva. Sorpréndete con su colección de antiguos utensilios y aperos de labranza para la producción de aceite de oliva, vino o cereal. Y termina la visita disfrutando de una copa bien fría en el ambiente único de su taberna tradicional restaurada.





Turismo do Ribatejo

www.facebook.com/visitribatejo
www.visitribatejo.pt

Cofinanciado por:



Cómo llegar:

-  **coche**
consulta el mapa
-  **tren**
con destino a Santarém
cp.pt
-  **autobús**
rede-expressos.pt
-  **avión**
aeropuerto de Lisboa

