

GASTRONOMIA

Pocos destinos gastronómicos pueden presumir de que, en el plato, ganaderos, pescadores y agricultores sean tan relevantes como los cocineros. Alentejo, puede. Puede, gracias a su cerdo ibérico, a los dulces conventuales, a sus potentes variedades de queso y a una despensa marina que no podría dar lugar a otra cosa que a unas recetas únicas de mar y montaña.

Habría que estar loco para concebir aquí algo diferente a la slow food o a la cocina de kilómetro cero. Son las señas de identidad de una región famosa por su buen hacer en Portugal, crecientemente reconocida en los medios internacionales y llamada a ser el próximo gran "descubrimiento" gourmet europeo.

QUÉ PEDIR EN LA MESA

El pan es una cosa muy seria en Alentejo. Es lo primero que hay que pedir en un restaurante y si se acompaña de gazpacho, aún mejor.

Lo siguiente es, estudiando la temporada, legumbre y platos de caza, como el conejo al vino, las empanadas de perdiz o los distintos platos con jabalí.

El recetario parece infinito y pasa por las mezclas de mar y montaña como el cerdo a la alentejana, marinado y con berberechos o almejas, la sopa de tiburón, la humilde açorda alentejana e incluso las modernas elaboraciones con bellota.

DE LA TIERRA A LA BOCA

Todo Portugal envidia los dulces conventuales de Alentejo, un viajero goloso podría ir de confitería en confitería por toda la región sin repetir postre. Todo un mundo azucarado que descubrir.

Los quesos de oveja y de cabra tienen tres áreas de producción que corresponden a tres propuestas muy diferentes: el cremoso queso de Serpa, los artesanales y curados de Nisa o los amarillentos y suaves de Évora. En esta tierra de olivos y almazaras también hay que prestar atención a las deliciosas aceitunas – presentes en cada mesa – y a los delicados aceites de oliva.

LA NUEVA COCINA DE SIEMPRE

La alta cocina alentejana hunde sus raíces en el recetario tradicional y ofrece reinterpretaciones que no renuncian a esa sabiduría de siglos ni a la riqueza de los productos cercanos.

Nuevos chefs dan nueva vida al cerdo negro o a los espárragos. Y lo hacen desde restaurantes a menudo rodeados de viñedos, en comedores modernos de grandes ventanales y con entornos paisajísticos que resultan ser uno de los mejores ingredientes de una cocina con un pie en la tierra y la vista puesta en las elaboraciones del futuro.

[Encontrar restaurantes](#)

