

VIAGEM A ARRAIOLOS

RELATO

No dia 24 de setembro, saímos pontualmente em direção a Arraiolos, vila Alentejana conhecida pelo seu castelo circular.

Mas, desta vez, serão outros os pontos de interesse. Mas, como não nos alimentamos de ar, parámos em Montemor-o-Novo para o pequeno-almoço. Comer ou não empadas foi opção de cada um.



Casa em Montemor-o-Novo

Já mais recomfortados, chagámos à Herdade da Azinheira, onde tomámos contacto com o projeto PEPE AROMAS, na vertente de agricultura biológica.

Fomos calorosamente recebidos (apesar do vento pouco amistoso) pela Micaela, do referido projeto, e pelo Luís e Alexandra das Janelas do Turismo, parceiro neste nosso agradável passeio.

Da desativada estação de Vale do Pereiro (recuperada para dar apoio a este projeto), partimos num comboio turístico para visitar a herdade.



À espera do comboio



Foto de grupo



Fará 'pouca-terra'?

A primeira paragem foi para a Micaela nos enriqueceu o nosso conhecimento sobre a cultura do sobreiro. Por exemplo, ficámos a saber que a cortiça se retira de nove em nove anos e que um sobreiro pode dar cortiça durante cento e cinquenta anos.

Infelizmente, a mão-de-obra para esta tarefa é cada vez mais escassa. É um trabalho executado (ainda...) exclusivamente por homens e que é muito delicado, pois um corte menos cuidado pode ferir a árvore, comprometendo a qualidade da cortiça nas próximas extrações.

Portugal é o maior exportador mundial de cortiça, produto que tem cada vez mais utilizações, sendo uma das mais recentes o tecido de cortiça.

A cortiça foi extraída do sobreiro da foto seguinte em 2016, pois o algarismo nele inscrito é o '6'.



Micaela, cuidado com o machado!

Partimos agora para o pomar de figueiras-da-índia, planta originária do México, e que possui um potencial de aproveitamento quase integral (os picos ficam de fora...).



Figueira-da-índia

Trata-se de um cato que se dá bem com a grande amplitude térmica que ocorre em terras alentejanas. As suas folhas podem ser aproveitadas como legume e os frutos (os figos da Índia) podem ser consumidos frescos ou sob a forma de sumos ou compotas. Das suas sementes extrai-se um óleo muito utilizado na cosmética devido às suas propriedades de regeneração da pele.



Explicando os benefícios desta planta

De regresso ao ponto de partida fizemos uma prova de azeite, fizemos uma prova de azeite, onde não faltaram as folhas de prova.



Prova de azeite

Aprendemos a distinguir um bom azeite de um azeite com defeito e também qual o tipo de azeite indicado para tempero e para fritura de alimentos.

Depois do azeite, provámos os figos da Índia, não tendo havido convergência quanto à cor mais saborosa.

Uma vez que já se aproximava a hora de almoço, partimos para o restaurante 'Parque dos leitões', onde nos esperava um prato típico alentejano, cabeça do cachão de porco assado, depois do estômago aconchegado pelas entradas e por uma aveludada e saborosa sopa!



No 'Parque dos Leitões'

Terminada a refeição, rumámos para o Centro Interpretativo do Tapete de Arraiolos, situado no centro da vila.

Para lá chegar, passámos por um monumento alusivo a esta arte e por uma rua coberta por tela, o que é bem pensado, pois, nesta região, quando o sol aperta, aperta mesmo!



Monumento alusivo ao Tapete de Arraiolos



Rua coberta de tela

Já no Centro Interpretativo, pudemos apreciar belos tapetes, tendo ficado a saber que a referência mais antiga a esta arte data do século XVI, mas que esta arte pode ser mais antiga.

Os pontos usados são o ponto cruzado oblíquo e o ponto pé-de-flor.



Depois da visita

Antes de retornar para o autocarro, tempo ainda para observar alguns aspetos curiosos nesta vila alentejana.

Até breve!



Um sinal de trânsito que, na parte traseira, indica que o caminho pedestre não é por aqui.



Um banco em que painéis solares alimentam carregadores de telemóvel. Em Arraiolos, a inovação não espera sentada!



A arte dos tapetes de Arraiolos e da calçada portuguesa juntam-se na praça da República