

volk vroeger leefde en werkte, met klederdrachten en kunstnijverheidsproducten. Verder zijn er thematisch georiënteerde musea over bijvoorbeeld de vervaardiging van papier, het conserveren van vis, de textielproductie, port en wijn, de karveel waarmee de zeeën werden bevangen, de elektrische tram en oldtimers.

Actief onderweg

Ook voor een actieve vakantie heeft Portugal van alles te bieden. Er lopen wandelroutes door ongerepte of voor de landbouw benutte landschappen. Zeer aantrekkelijk zijn het nationaal park Peneda-Gerês in het noorden, de Serra da Estrela in Midden-Portugal en in het zuiden de langeafstandsroutes Via Algarviana en Rota Vicentina, waar je ook met een mountainbike of een paard terecht kunt. Fietzers trainen 's winters graag in Algarve en beklimmen 's zomers de bijna 2000 m hoge Torre in het noorden. Voor surfers en kitesurfers vormt de lange en ruige Atlantische kust een waar paradijs: bij het ten noorden van Lissabon gelegen Ericeira het hele jaar door, en met de hoogste golven bij Nazaré.

Individueel of in een groep door het land?

Voor een zelfstandige verkenning van Portugal met ook de stranden en afgelegen streken is een eigen voertuig te verkiezen boven het openbaar vervoer. De tarieven voor huurauto's zijn vergeleken met de rest van Europa betrekkelijk laag. Bij een vakantie met alleen enkele steden heb je eigenlijk geen eigen auto nodig, want de grotere plaatsen zijn verbonden in een dicht netwerk van bussen. Op het belangrijkste spoortraject van Porto naar Lissabon en Algarve rijden comfortabele treinen.

Als je liever vertrouwt op een georganiseerde rondreis: Portugal staat op het programma van alle grote reisbureaus met studiereizen en all-inreizen, al richten die laatste zich vooral op Algarve. De Portugalspecialist Girassol (styleintravel.nl/girassol) biedt ook individuele rondreizen. Op duurzaamtoerisme.com vind je een overzicht van reisbureaus die bij de vakantie in Portugal het accent op duurzaamheid leggen. Overigens wordt bij een rondreis in kleine groepen nog voldoende ruimte geboden voor individuele interesses.

BELANGRIJKE VRAGEN OVER DE REIS

Welke **documenten** heb ik nodig voor Portugal? Zie blz. 72.

Kan ik **met bus en trein** door Portugal reizen? Zie blz. 73.

Welke **websites** en **apps** kunnen helpen bij de planning? Zie blz. 100.

Kan ik me in Portugal **met Engels** redden? Zie blz. 12.

Zijn **kinderen** welkom in Portugal? Zie blz. 97.

Wat is het beste **reisseizoen** voor Portugal? Zie blz. 78.

Welke **mogelijkheden om te overnachten** zijn er en is reserveren aan te raden? Zie blz. 78.

Waar zijn de beste **surflocaties** en **wandelgebieden** te vinden? Zie blz. 89 en 91.

Van welk **budget** moet ik uitgaan voor een verblijf in Portugal? Zie blz. 105 en 106

Hoe staat het met de **veiligheid** in Portugal? Zie blz. 105.

Hulp bij het plannen van je reis



Planning van je reis

Bij de volgende reisplanningen is rekening gehouden met reizigers die over een beperkte hoeveelheid tijd beschikken.



Cultuurtip



Natuurtip

De hoofdstukken in deze gids

1. **Lissabon:** blz. 111.
2. **Omgeving van Lissabon:** blz. 157.
3. **Midden-Portugal:** blz. 183.
4. **Porto en de monding van de Douro:** blz. 239.
5. **Het groene noorden:** blz. 273.
6. **Alentejo:** blz. 333.
7. **Algarve:** blz. 377.

deze vrucht vanuit het Chinese Macau mee naar Europa. Dit heeft zijn weerslag in diverse talen gekregen: de vrucht heet naar het eerste importland in het Turks *portakal* en in het Grieks *portokáli*, terwijl het Nederlandse woord 'sinaasappel' oorspronkelijk 'appel uit China' betekende. In ecologisch opzicht is de grootschalige teelt bedenkelijk vanwege het hoge waterverbruik.

'Een *medronho* in de ochtend doodt de worm in de maag,' luidt een oud gezegde in Algarve. *Medronho* is de vaak clandestien in afgelegen schuurtjes gestookte brandewijn van Algarve met een alcoholpercentage van zo'n 50%. Het fruit hiervoor komt van de aardbeiboom (*medronheiro*). Net als de sinaasappelbomen dragen de aardbeibomen 's winters witte bloesem; in die tijd worden ook de orangerode vruchten rijp. Overigens hebben deze vruchten afgezien van een vage uiterlijke overeenkomst niets gemeen met de gewone aardbei. Bij de aardbeiboom gaat het eerder om een soort heidekruid.

Eucalyptus

Eucalyptusbomen groeien zeer snel en leveren het beste hout voor de papierproductie. De door de EU gestimuleerde aanplant belooft een snelle winst, waardoor er steeds uitgestrektere boomgaarden worden aangelegd. Deze uitbreiding is in ecologisch opzicht echter omstreden, omdat een boom al na acht jaar wordt gekapt. In die tijd haalt hij een grote hoeveelheid water uit de bodem, waardoor die uitdroogt en er bronnen droogvallen. Andere planten en de dieren komen in het gedrang. Door zijn snel ontvlambare etherische olie is hij erg vatbaar voor bosbranden (zie blz. 31).

Exotische stadsplanten

Portugese zeevaarders moesten minimaal één plant vanuit de verre landen meebrengen. Daarvoor hield men op de schepen een aparte ruimte en zoet water beschikbaar. Deze exotische souvenirs sieren nu straten en pleinen in de steden. Bij de aanblik van de wel

6 m hoge dadelpalmen waan je je ergens in Arabië. De aanvankelijk oranje, later roodbruine vruchten zijn overigens niet lekker om te eten. Tussen april en juni straalt de blauwpaarse bloemenpracht van de groenblijvende, uit Brazilië afkomstige jacarandabomen. Enkele bomen laten het hele jaar door hun klokvormige bloemen uitbotten.

De inheemse judasbomen trekken al in maart de aandacht, wanneer ze hun dichte rozerode bloesem in kleine trossen aan de takken laten hangen. Volgens de legende zou Judas zich aan zo'n boom hebben verhangen, waarna de voorheen witte bloesem van schaamte donkerrood kleurde. De bijna cirkelvormige blaadjes doen denken aan de zilverlingen die Judas kreeg als beloning voor het verraden van Jezus.

Dierenwereld

Dankzij de vele verschillende landschapsvormen, de uitzonderlijke ligging tussen Atlantische Oceaan en Middellandse Zee en de grote verscheidenheid aan planten is er in Portugal een grote soortenrijkdom aan wilde dieren behouden gebleven. Zij vinden een beschermde omgeving in 23 natuurreservaten, die grote stukken bergland en flinke delen van de kust omvatten. Ondanks een toenemende intensivering van de landbouw kun je tijdens een wandeltocht of een rondrit door het binnenland geregeld vrij rondlopende schapen en geiten, en ook runderen, tegenkomen.

De barrosorunderen vormen een inheems ras. Op de hooggelegen weiden in het noordwesten leven zo'n 7200 van deze sterke dieren met bruine vacht en angstaanjagend lange hoorns. Al in de 18e eeuw werd hun smakelijke vlees naar Engeland geëxporteerd. Ook erg smakelijk zijn de halfwilde Iberische varkens, die zich hoofdzakelijk met eikels voeden.

De fiere lusitanopaarden genieten wereldwijd faam dankzij hun statige gang. De lusitano is verwant aan de andalusier en is al eeuwenlang inheems in Portugal. De lusitano's worden vooral in Midden-Portugal gefokt en zijn vanouds ingezet voor lichte

Bosbrandbestrijding in gevaar

In 2017 waren de cijfers schokkend: op 17 juni kwamen 64 mensen om bij een bosbrand op circa 180 km ten noordoosten van Lissabon. Op 15 oktober eiste een andere brand nog eens 45 levens. Daarna scherpte de regering de bosbouwwetten aan, maar hittegolven en droogte bedreigen alle goede bedoelingen.



De uiteindelijke oorzaken van de bosbranden zijn de snel toegenomen hitte en droogte als gevolg van klimaatverandering. Daarnaast wordt het gevaar vergroot door slecht onderhoud van de bossen, een op winst georiënteerde bebossing met monoculturen, onoplettendheid en brandstichting. De grond is voor 92% in particuliere handen, en veel eigenaren van bosgrond planten bij voorkeur bomen waarvan de exploitatie hoge winsten oplevert. Brandresistente bomen met droge vruchten, zoals kurkeik, amandel- en olijfboom, maken plaats voor de licht ontvlambare eucalyptus. Ook de leegloop levert extra gevaar op. Waar minder mensen wonen, worden de bossen ook minder goed opgeruimd en beheerd. Een brand moet echter snel worden ontdekt, voordat het zich uitbreidt tot een oncontroleerbare vuurzee.

Inmiddels zijn legio zinvolle maatregelen ter voorkoming van bosbrand ingezet. Scholieren, jonge werklozen, politieagenten en militairen worden als oppassers de bossen in gestuurd. Steeds belangrijker wordt bovendien het observeren van bossen met behulp van satellieten en het beter inzetten van blusvliegtuigen. Daarnaast is een grote voorlichtingscampagne gestart, want naar schatting een derde van de branden ontstaat door onnadenkendheid en onvoorzichtigheid. De maatregelen hadden deels succes, maar ondanks een streng verbod zorgen achteloos uit de auto gegooide sigarettenpeuken er nog steeds voor dat bosgebieden langs de grote wegen plotseling ten prooi vallen aan de vlammen. Ongeveer 20% van de branden is met opzet aangestoken. Dat gebeurt overigens meestal niet om economische redenen, want volgens de wet mag een verbrand stuk bos minstens tien jaar niet voor andere doeleinden worden gebruikt. Brandstichters worden vaak door alcohol, drugs, vernielzucht, pyromane drang of rancune tegen de burens gedreven. Wel heeft het hoge aantal veroordeelde daders inmiddels een afschrikwekkend effect.

Als gevolg van de ramp van 2017 werd een fundamenteel nieuwe bosbouwwet aangenomen. Daarin is vastgelegd dat alle bomen en struiken binnen een omtrek van 50 tot 100 m van gebouwen en dorpen moesten worden gerooid. Er werden brandgangen door bossen gekapt en de vrijwillige brandweer werd geprofessionaliseerd. Ook de monoculturen van eucalyptusbomen en dennendennen zouden eigenlijk worden teruggedrongen, maar dat gebeurde niet. En onlangs werd in 2022 het doorslaggevende probleem duidelijk. Door een ongekende droogte en enorme hittegolven die de vegetatie verder uitdroogden, ontstond er op de slechtste dag, 13 juli, elke 10 minuten een brand. De VN verwachten een toename van het aantal bosbranden in de zuidelijke landen van 30%. Met name vanwege de klimaatverandering.

voordat hij zich in 2018 samen met sommelier Alejandro Chávarro op de vegetarische topkeuken concentreerde. Bijvoorbeeld: kimchi-cappelletti (eierpasta gevuld met Koreaanse gefermenteerde kool) met bloemkool en zeewier. 3-(s middags), 5- en 7-gangenmenu €55/75/95.

Bij Marlene – Zunzum 3 : Av. Infante Dom Henrique, zonder nr., bij de cruiseterminal, tel. 915 50 78 70, zunzum.pt, ma.-wo. 12-23, do.-za. 12-24, zo. 12-17 uur. Marlene Vieira is een instituut onder de topkeukens van Lissabon. En de enige vrouw. In haar trendy gastrobar bereidt ze betaalbare, licht gemoderniseerde Portugese gerechten, zoals in de oven gegaarde *bacal-*

hau op een bedje van gnocchi. De cocktails zijn minstens zo goed. Hoofdgerecht €15-29.

Braziliaans – Comida de Santo 4 : Calçada Engenheiro Miguel Paiss 39, tel. 213 96 33 39, comidadesanto.pt, di. gesl. Heerlijke specialiteiten zoals de vleesstoofpot *moqueca*, ook vegetarisch. Hoofdgerecht €13-19.

Goed en gezond – Organi Chiado 5 : Rua 1^o do Maio 98, tel. 216 06 51 21, organi.pt, dag. 12-15.30, 19-22 uur. De gerechten zijn suikervrij en vegan, de ingrediënten biologisch geteeld. Dagelijks wisselend menu, bijvoorbeeld zwartebonenburgers met basmatirijst, zoete aardappels, pompoen en salade. Klein terras. Hoofdgerecht ca. €11.

Ontspannen – Stasha 6 : Rua das Gaveas 33, tel. 213 43 11 31, za.-middag en zo. gesl. Vrolijk ingericht restaurantje met behoedzaam gemoderniseerde traditionele gerechten, zoals *açorda* (broodsoep) met stokvis en mosselen; ook vegetarisch. Hoofdgerecht €8-17.

Garnalen & Co. – Ramiro 7 : Avenida Almirante Reis 1-H, tel. 218 85 10 24, cervejariaramiro.com, di.-zo. 12-24 uur (zonder onderbreking). Gezellig is anders, maar hier serveert men mogelijk de beste zeevruchten van Lissabon tegen zeer redelijke prijzen. Hierdoor staan er 's avonds lange rijen voor de ingang. De prijs wordt berekend naar gewicht; de gamba's kosten bijvoorbeeld €75 per kilo.

Ooit modern – Petisceira da Esquina 8 : Avenida da República 20 F, tel. 939 57 46 90, petiscariadaesquina.com, di.-za. 12-23 uur. De grondlegger van de moderne Portugese keuken, Victor Sobral, grijpt terug op onvervalste traditionele gerechten, van varkensoor met koriander (€8,50) tot inktvis in olijfolie (€22,50). Klein gerecht €9-14, hoofdgerecht €16-23.

Jeugdige – Toma-lá-dá-cá 9 : Travessa do Sequeiro 38, tel. 213 47 92 43, zo. gesl. Een vrolijke naam en een vrolijke ambiance. Eenvoudige, maar smakelijke vis- en vleesgerechten. Hoofdgerecht €10-19.

Goed en goedkoop – O Moisés 10 : Avenida Duque de Ávila 121-123, tel. 213 14 09 62. Rijke en smakelijke Portugese keuken tegen redelijke prijzen. Hoofdgerecht €8,50-17.

Als in grootmoeders tijd – Zé dos Cornos 11 : Beco dos Surradores 5, tel. 218 88 96 41, di.-za. 12-16, vr.-za. ook 19-22 uur. De kroeg is veel te klein voor de drukte, de gerechten komen van de grill. Het konijn (*coelho*) is een aanrader. Hoofdgerecht ca. €9.

Traditionele koffiehuisen

Art deco – Café Nicola 12 : Praça Dom Pedro IV (Rossio) 25. Zie blz. 116.

Degelijke kop koffie – Confeitaria Nacional 13 : Praça da Figueira 18. Zie blz. 116.

Speelse jugendstil – A Brasileira 14 : Rua Garrett, 120. Zie blz. 116.

Niet verwisselen – Casa Brasileira 15 : Rua Augusta 267. Zie blz. 117.

Pompeus – Café Versailles 16 : Avenida da República 15A. Zie blz. 117.

Mekka van het gebak – Confeitaria dos Pastéis de Belém 17 : Rua de Belém 84-88. Zie blz. 117.

Fadorestantants

In de wijken Alfama en Bairro Alto zijn veel fadorestantants te vinden. Reserveren wordt aanbevolen.

Hoogste kwaliteit – Sr. Vinho 18 : Rua do Meio à Lapa 18, tel. 213 97 26 81, op Facebook, ma.-za. 20-2 uur. Exclusieve en traditionele gelegenheid, waar ook nationaal bekende vertolkers van de fado optreden. Hoofdgerecht vanaf €29.

Zulke knusse pleintjes zijn terecht geliefd bij toeristen, Portugezen eten vaak liever binnen



verder archeologische vondsten, aardewerk en meubilair te zien (Largo Dom Dinis, di.-zo. 9-12.30, 14-17.30 uur, €1,50).

Igreja São Francisco

Rossio Marquês de Pombal, dag. 14-19 uur
Via de middeleeuwse straatjes van de bovenstad kom je bij het centrale plein Rossio. In de franciscanenkerk Igreja São Francisco ligt het hart van koning Pedro I begraven, die in 1367 in dit klooster stierf en zijn belangrijkste orgaan aan de orde schonk. Pedro had een voorliefde voor dergelijke merkwaardige invallen, waarover men in Coimbra en Alcobaça heel wat liederen kan zingen (zie blz. 199 en 205).

Informatie

Turismo: Rossio Marquês de Pombal, tel. 268 33 92 27, dag. 9-12.30, 14-17.30 uur.

Accommodatie

Grandiosos paleis – Pousada da Rainha Santa Isabel: Largo Dom Diniz, tel. 268 33 20 75,

pousadas.pt. Verblijven als een koningin in een paleis? Dat kan in de 29 luxe en romantische kamers van dit hotel. Voortreffelijk restaurant. 2 pk €100-220.

Centraal en toch goedkoop – O Gadanha: Largo General Graça 56, tel. 268 33 91 10, sites.google.com/view/hotel-o-gadanha. Hotel met 15 eenvoudige, aangename kamers, waarvan 3 met een terras. 2 pk ca. €60.

Eten en drinken

Winkelen en eten – Mercaria Gadanha: tel. 268 33 32 62, merceariagadanha.pt, zo.-avond, ma.-di. gesl. De uit Rio de Janeiro afkomstige Michele Marques heeft hier een pareltje gecreëerd. In de winkel kunnen levensmiddelen (en wijn) worden gekocht, die je ook in het idyllische restaurant kunt eten. Zoals varkenswangetjes met geplette aardappelen en champignons (€24,50), ook tapas. Hoofdgerecht ca. €25.

Winkelen

Weekmarkt – Elke zaterdag wordt op Rossio een van de mooiste markten van Portugal gehouden met alles van fruit en groente tot kunstnijverheid.

Evenementen

Fiape: eind apr.-begin mei. Beurs voor ambachten en landbouw, met een gastronomische competitie.

Vervoer

Bus: Avenida 9 de Abril. Regelmatig naar Lisbon en Évora.

Évoramonte ► E 10

Over de N18 die in zuidwestelijke richting naar Évora leidt, bereik je na zo'n 17 km het dorp **Évoramonte** 8. Op de burchtheuvel kijkt het middeleeuwse, door een muur omringde dorp uit over de wijde vlakte. Steile straatjes lopen omhoog naar het **kasteel** dat koning Dinis in 1306 liet bouwen op de resten van een Moorse vesting. Na een aardbeving in 1531 werd het kasteel verder versterkt. Karakteristiek zijn de ronde torens op de vier hoeken van de imposante burcht. Ook in dit plaatsje werd Portuge-

se geschiedenis geschreven. Hier capituleerde in 1834 de absolutistisch regerende koning Miguel tijdens de burgeroorlog voor zijn liberaal ingestelde broer Dom Pedro (di.-zo. 9-12.30, 14-17.30 uur, tijden niet betrouwbaar, €2).

In de oude stad met smalle straatjes zijn in het bijzonder de azulejo's in de **Igreja da Misericórdia** bezienswaardig (onregelmatige openingstijden).

Portalegre ► E 9

Kaart: zie blz. 338

Op een heuvel bijna 60 km ten noorden van Estremoz verheft zich het indrukwekkende silhouet van de kleine districtshoofdstad **Portalegre** 9 (25.000 inwoners) boven de weidse vlakte. Rond de op een aangename manier weinig opzienbarende oude binnenstad, die deels verkeersluw is gemaakt, loopt een middeleeuwse **ringmuur**. Van de ooit twaalf torens en zeven stadspoorten zijn er drie bewaard gebleven.

Kathedraal

Praça do Município, ma.-vr. 8.30-12.30, 14-17, za.-zo. 10-17 uur, gratis

Op het hoogste punt van de stad werd in de 16e eeuw de driebeukige kathedraal gebouwd. Het prachtige interieur huisvest de grootste verzameling maniëristische schilderingen in Portugal. De portalen, voorgevel en de tegelpanelen in het interieur werden in de 17e en 18e eeuw toegevoegd.

Voormalig klooster São Bernardo

Avenida Jorge Robinson, dag. 9-12.30, 14-18 uur, gratis

In de 17e-18e eeuw was Portalegre een middelpunt van het religieuze leven. Het cisterciënzerklooster São Bernardo werd gesticht in 1518 en de kloosterkerk werd verfraaid door de beroemde renaissancebeeldhouwer Nicolas de Chantarene. Hij was ook verantwoordelijk voor het weelderig versierde marmeren grafmonument van bisschop Jorge de Melo, die het klooster had gesticht. Met zijn hoogte

van 12 m en breedte van 7 m was het vanwege de verkwistende luxe onderwerp van gesprek onder de gelovigen. De twee renaissancecristische kruisgangen stralen na hun renovatie een tijdloze rust uit. Omdat het klooster tegenwoordig als kazerne dient, kun je het alleen na een beleeft verzoek aan de bewaking bij de ingang en onder politiebegeleiding bezichtigen. Drempelvrees is echter onnodig.

Museu da Tapeçaria Guy Fino

Rua da Figueira, di.-zo. 9.30-13, 14.30-18, 's winters 9-12.30, 13.30-17 uur, €2,10, eventueel met rondleiding op aanvraag (aanrader)

De vervaardiging van kostbare wandtapijten maakte Portalegre al in de 16e eeuw beroemd. Marques de Pombal liet hier halverwege de 18e eeuw een tapijtfabriek oprichten in het voormalige jezuïetencollege. Het tapijtmuseum dat hier nu is ondergebracht, is een van de waardevolste en mooiste musea van heel Portugal.

Guy Fino, een Franse tapijtfabrikant, was in de jaren 40 van de vorige eeuw in contact gekomen met de in Portalegre werkzame Manuel do Carmo Peixeiro, die hier een nieuwe knooptechniek had ontwikkeld. Uit hun vruchtbare samenwerking kwamen in Portalegre tapijtkunstwerken voort die naar de hele wereld werden geëxporteerd. De fijne wol komt uit Australië en Nieuw-Zeeland, de draden worden hier gesponnen en in 7000 verschillende tinten geverfd. De vervaardiging van een vierkante meter vergt twee maanden. De wel 15 m brede weefstoelen zijn nu te bewonderen in het museum. Maar in het middelpunt staat de expositie van de wollen creaties, onder andere van Le Corbusier, Eugenio Granell, Helena Vieira da Silva, José de Guimarães en Manuel Cargaleiro.

Andere musea

Portalegre beschikt over twee andere interessante musea. Het **Museu Municipal**, dat op 2 minuten lopen naar het zuiden ligt, is gewijd aan religieuze kunst. Het hart van de collectie vormt een Pieta uit de 15e eeuw. De **Casa Museu José Régio** toont de particuliere verzameling kunstnijverheid, meubilair en



AZULEJOS IN HET PALEIS

Deze met 4500 tegels wellicht wereldwijd grootste particuliere tegelverzameling, de **Coleção Berardo**, heeft in het Palacio Tocha zijn thuis gevonden. Tegels uit de 13e eeuw tot het heden worden getoond tijdens wisseltonstellingen. Een hoogtepunt is de Padrão de Marvila, een uit 144 azulejos bestaand tableau uit de gelijknamige kerk in Santarém (zie blz. 190), dat het voorbeeld vormde voor de decoratieve kunst van de 17e eeuw. Largo Dragões de Olivença 100, museuberardo. estremoz.pt, mei-sept. di.-zo. 9-19, okt.-apr. tot 17.30 uur, €3,50.