

Paisagens arqueológicas

1 Recinto Megalítico de los Almendres

Es el mayor monumento megalítico de la Península Ibérica y uno de los monumentos más antiguos de la humanidad. Su origen se remonta a cerca de 7.000 años (V milenio antes de Cristo), una época en la surgieron en Europa las primeras comunidades neolíticas de pastores y agricultores.

El recinto megalítico de los Almendres originalmente de planta en forma de herradura, abierta hacia el este (nacimiento del sol), fue aumentando y remodelado a lo largo del tiempo. Hoy en día se conservan un centenar de monolitos, algunos de ellos decorados con hendiduras, motivos circulares, serpentiformes y figurativos, del que la representación de un báculo es el más representativo.

Es muy probable que la ubicación de este recinto esté relacionada con la morfología del paisaje y con la red de caminos naturales de esta zona. Las últimas interpretaciones de la funcionalidad del monumento apuntan a una asociación con la observación de los fenómenos astronómicos elementales, en particular, los movimientos anuales del Sol y la Luna en el horizonte.

En el contexto de estas posibles alineaciones astronómicas destaca la presencia del menhir de los Almendres, situado junto a la colina del mismo nombre (2). Este menhir, que coincide con la alineación de la salida del sol en el solsticio de verano, es un buen ejemplo de una «piedra solitaria» de grandes dimensiones, decorada con símbolos de poder (báculo), hecho que refuerza su mensaje antropomórfico y de dominio territorial.



3 Anta Grande do Zambujeiro

El Anta (dolmen) do Zambujeiro es una de las mayores construcciones megalíticas de Europa. Su construcción coincide en el tiempo con las majestuosas pirámides del antiguo Egipto, es decir, la transición del IV al III milenio antes de Cristo. Desde el punto de vista estructural este monumento está incluido en el modelo que, con pocas variaciones, dominó la arquitectura dolménica peninsular: una cámara funeraria poligonal con siete lomas laterales, losa de cubierta y pasillo bajo, de longitud variable. Toda la estructura pétreo estaba cubierta originalmente por un gran montículo de tierra y piedras, dando al monumento un aspecto de colina artificial.

Las primeras sociedades sedentarias de pastores y agricultores que se construyeron durante el Neolítico, almacenaron en ella una amplia gama de utensilios, algunos de ellos expuestos actualmente en el Museo de Évora.

4 Villa romana da Tourega

Conjunto arqueológico de una villa romana junto a la iglesia de Tourega del que se conoce solo la parte de las termas; compuestas por estructuras de agua fría y caliente. La investigación arqueológica ha puesto de manifiesto que las termas fueron remodeladas varias veces a lo largo del tiempo entre los siglos I y IV de nuestra era. De esta villa procede una importante inscripción relativa a la familia de Quinto Julio Máximo, actualmente expuesta en el Museo de Évora.

Nota: Para acceder ao local é necessário pedir a chave do portão aos proprietários da casa junto à igreja.



Sabores tradicionales

Sabores tradicionales

Évora es uno de los destinos gastronómicos más importantes del país. Una característica de la cocina alentejana es su estrecha relación con el ciclo natural de los productos de la tierra. Por lo tanto, las «comidas de verano» son diferentes de las «comidas de invierno»: ligeras y refrescantes las primeras, fuertes y succulentas las segundas. Muchas están asociadas a los ciclos festivos, como el cordero (época de Pascua); otras a la ancestral tradición doméstica del cerdo (matanza). Pero a pesar de las diferencias entre ellas, casi todas tienen dos ingredientes fundamentales: el pan del Alentejo y el sabor de las hierbas aromáticas. Estas son nuestras sugerencias que no se puede perder:

Açorda Alentejana

A una base de poleo (o cilantro) y ajo se le añade aceite y el agua hirviendo donde se ha cocido bacalao o merluza. Se sirve con «sopas» (rebanadas pequeñas y gruesas) de pan de trigo (duro) y huevo escalfado. Disponible durante todo el año.

Sopa de tomate

Sopa servida con rebanadas de pan en un caldo aromatizado de tomate y cebolla rehogados en la grasa que resulta de freír chorizo y finas rebanadas de tocino. Esencial la presencia de huevo escalfado y como acompañamiento de este plato las rodajas de chorizo y finas rebanadas de tocino fritas. Disponible durante todo el año.

Sopa de cazón

Sopa servida con rebanadas de pan en un caldo espeso de harina aromatizada con cilantro, y una rodaja de cazón hervido. Disponible durante todo el año.

Migas con carne de cerdo

Plato característico de los meses más fríos, por lo general se presenta como migas de pan del Alentejo aprovechando parte de la grasa resultante de freír la carne de cerdo de la «matanza», llamada de «barreño», sazonada con pasta de pimentón y servida con las migas. Este plato se sirve decorado con rodajas de naranja. Disponible todo el año, pero se recomienda entre noviembre y marzo.

Ensopado de borrego (Guiso de cordero)

Plato característico de la época de Pascua, estrechamente vinculado a la cultura judaico-cristiana. Caldo aromatizado con trozos de cordero servido con rebanadas de pan y patatas. Disponible todo el año, pero se recomienda entre marzo y mayo.

Pan de Rala

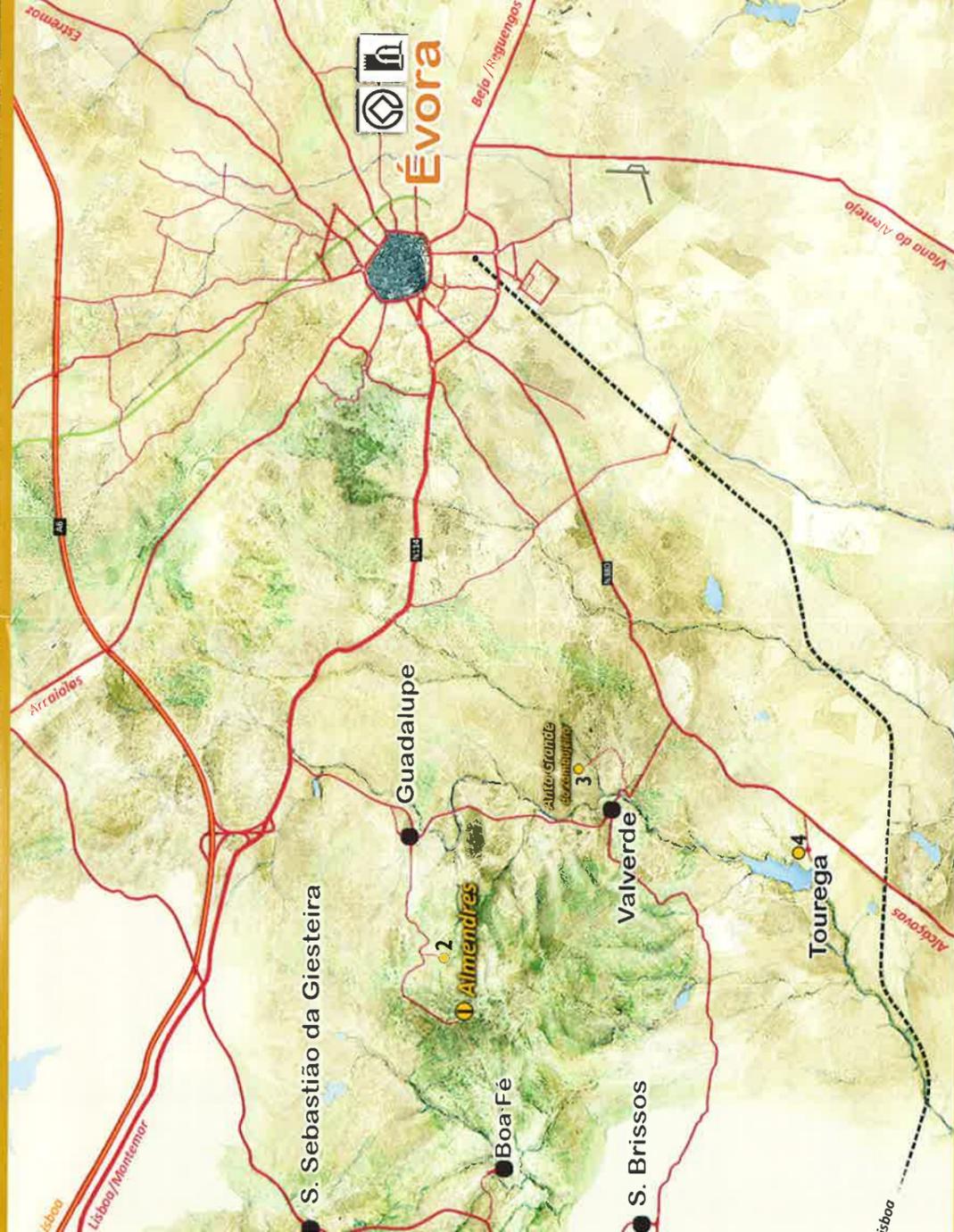
Dulce conventual originario del antiguo convento de Santa Elena del Calvario en Évora. Tiene la forma de un pan y se tuesta en el horno. Sus ingredientes básicos son almendras molidas, huevos, azúcar y dulce de calabaza. La tradición manda poner pequeñas «aceitunas» de mazapán oscurecidas con cacao. Disponible todo el año.

Quesadas de Évora

Dulce conventual difundido por los conventos de la ciudad con un característico sabor a queso. Sus ingredientes básicos son: queso fresco, harina de trigo, yemas de huevo, azúcar y mantequilla. Disponible todo el año.

Pan de Alentejo, queso de oveja, aceite de oliva y vino regional

Productos típicos del Alentejo presentes en la mesa del restaurante. Su degustación antes de la comida principal es una excelente oportunidad para descubrir los verdaderos sabores de la región, también se pueden comprar en muchas de las tiendas gourmet del centro histórico de Évora.



Câmara Municipal de Évora

Edifício patrocinada. Setembro de 2015

10 A NÃO PERDER,
ERVIDEIRA
Wineshop

Ervideira WineShop
Rua 5 de Outubro, 56
7000 Évora
Tel +351 266 700 402
ervideirawineshop@gmail.com

Adega Ervideira (WINERY)
Herdadinha - Vendinha
7200-042 Reguengos de Monsaraz
Tel +351 266 950 010
Fax +351 266 950 011
ervideira@ervideira.pt

www.ervideira.pt



