

SETTEMBRE IN PORTOGALLO

SABATO 7 SETTEMBRE 2013

Quest'anno niente crociera settembrina in Dalmazia.

Mia figlia è rientrata oggi a Madrid, mia moglie ha voluto attendere la sua partenza e gli amici sono tutti impegnati!

Inoltre mi sono assunto il compito di riportare in Spagna l'auto di Chiara che ritorna in aereo.

Associando utile e dilettevole io e Franca abbiamo pensato di approfittarne per visitare uno spicchio di penisola Iberica che non conosciamo, la Castiglia settentrionale, per poi raggiungere la parte meridionale del Portogallo e l'Algarve, dove non siamo mai stati.

Il mese di settembre è iniziato con un clima stupendo, l'alta pressione africana ci ha regalato una decina di giorni con cielo terso e temperature estive ma adesso una depressione atlantica sta facendo breccia sul Golfo del Leone, proprio sul nostro percorso.

Gli amici ci hanno presi per matti quando gli abbiamo detto di avere intenzione di fare il viaggio con la Smart di mia figlia.

"Tutta quella strada in quella scatoletta di sardine?" Ironizzavano scuotendo la testa.

In realtà seppur minima come dimensioni e un po' rigida di sospensioni, la "vetturina" ha due sedili estremamente confortevoli e regge senza sforzo i 130 orari consentiti dal Codice della strada. Il bagagliaio è sì inesistente ma sufficiente a contenere due trolley formato "Ryanair", oltre a qualche genere di conforto alimentare, introvabile in Spagna, per Chiara.

Imponente il navigatore, il mio iPad montato sul cruscotto in funzione Tomtom, visto che col navigatore di serie dell'auto non mi ci trovo.

Partiamo alle 8,30 e raggiungiamo il casello di Latisana, già intasato da frotte di tedeschi diretti verso casa. Per fortuna non hanno capito che anche le porte telepass consegnano il ticket e le lasciano accuratamente sgombre permettendoci di saltare 1 km. di coda.

L'autostrada A4 è abbastanza scorrevole. Solo una coda incredibile in uscita al casello di Peschiera d/G, almeno 1 km. sulla corsia d'emergenza in direzione Milano e 6-7 km. fino alla Madonna del Frassino, in direzione opposta, ci fanno dubitare della sanità mentale di molti. Ma che vadano tutti a Gardaland di sabato?

Superata Brescia l'autostrada per Piacenza si svuota, solo qualche auto e rarissimi TIR da ingaggiare in rari sorpassi.

Alle 12,30 siamo a Tortona con il serbatoio, ma anche lo stomaco, che segna riserva.

Una sosta in autogrill e 20 € di super, per rinviare il pieno alle più miti tariffe francesi e riprendiamo il viaggio.

Il toboga per Voltri e le gimcane sull'autostrada dei Fiori ci aiutano a digerire lo spuntino e finalmente arriviamo a Sanremo. Qui si riaccende la spia della riserva, sufficiente per raggiungere la Francia se non fosse che i cartelli annunciano oltre un chilometro di coda al casello di Bordighera.

Preferisco non rischiare e mi fermo al primo distributore utile. I "vigliacchi" non hanno super 95, solo preziosissima super plus a 2,15 € l., quasi al prezzo del brunello. Poco oltre inizia la coda per l'uscita.

Sono fortunato e una volta tanto azzecco la fila giusta nella lotteria delle tre possibili, la più veloce e in una decina di minuti, alleggerito di ben 52 € di pedaggio sono in Francia. Qui inizia la solita trafila dei tornelli autostradali francesi con la continua richiesta di monetine. Per fortuna siamo ben forniti e superiamo indenni l'ostacolo. L'autostrada francese, dopo le curve e le gallerie della riviera ligure, sembra quasi riposante e quasi non ci accorgiamo di superare Nizza, Saint Tropez, Marsiglia, Aix e Arles.

Alle 18,40 siamo al casello di Nimes, nostra meta odierna dopo 960 km. di autostrada. Dopo qualche giro a vuoto per i vicoli del centro storico individuiamo a un centinaio di metri dal centro, un albergo 3 stelle che fa al caso nostro, l'hotel "Des Tuileries", rue Roussy, tel. +33-(0)4-66213115, dove troviamo per 69 €

una ampia stanza doppia con bagno e connessione WiFi compresa. Per altri 10 € e' disponibile anche il garage coperto per l'auto.

Dopo esserci rinfrescati usciamo a visitare la citta'. Purtroppo le prime gocce di pioggia che stanno cadendo si trasformano rapidamente in una sorta di uragano tropicale, una cascata d'acqua che ci constringe a riparare in un Mc Donald. Siamo gia' rassegnati a cenare ad hamburger quando la pioggia scema, consentendoci di raggiungere un ristorante consiglatoci dall'albergatore. Il restaurant "Nicolas Martin" rue Pois 1 - tel. +33-(0)4-66675047, un localino caratteristico, situato all'interno di quello che doveva essere un vecchio mercato coperto della frutta o del pesce. Dopo la solita manfrina del "Avez vous reserve'?", anche se quasi tutti i tavoli sono vuoti e così resteranno, la corpulenta padrona ci accompagna a un tavolo da due, insolitamente ampio per i canoni francesi. La lista offre tre tipi di menu' degustazione, a € 14,50, 19,50 e 24,50 e optiamo per i primi due facendo come al solito "Pin pin cavallin" per districarci tra i nomi pittoreschi delle pietanze in francese. Franca inizia con la solita "terrines de volailles" piatto forte della cucina d'Oltralpe mentre a me capita un ottima abbondantissima (nella zuppiera c'è ne stanno tre piatti) zuppa di pesce con crostini e aiolì. A seguire il piatto tipico di Nîmes, scelto da mia moglie si rivela essere baccalà mantecato con pastafoglia, mentre a me arriva un brasato di manzo con riso pilaf. Ottimo il cream caramel per dessert, molto meno la caraffa da mezzo di vino "du pays", un rose' scipito e un po' acidulo che ha l'unico merito di costare quasi come il 1/2 litro di acqua San Pellegrino. Perfido il caffè' espresso ma temo che per una settimana dovremo farci l'abitudine. Il conto e' comunque nel complesso accettabile, 50 € in due, per esserci abbuffati a crepelle.

Piovigginà ancora quando usciamo dal locale e così, seppur a malincuore, siamo costretti a rientrare in albergo.

DOMENICA 8 SETTEMBRE 2013

La pioggia e' cessata durante la notte e al mattino fa capolino un pallido sole.

Mi sveglio alle 7,30, per fare una passeggiata nel centro storico e visitare i principali monumenti. Tre quarti d'ora a spasso per le viuzze del centro per vedere la Porta di Augusto, la Maison Carrée, la cattedrale e l'Arena.

Alle 9,00 siamo già in viaggio diretti verso l'autostrada. Montpellier, Narbonne, Carcassonne, Tolosa, nomi di città famose si avvicendano sui cartelli stradali, mentre il cielo va via via rannuvolandosi e comincia a piovere.

Verso le 14,00, superati Tarbes e Pau dobbiamo prendere una decisione. Avevamo in programma di deviare verso i Pirenei per percorrere la strada del Passo di Roncisvalle, carico di reminiscenze scolastiche caroline e punto di partenza del Cammino di Santiago, per poi arrivare a Pamplona. 180 km. di strada stretta di montagna che, pioggia, nebbia e 13° di temperatura in valle non invitano troppo a intraprendere. Preferiamo rimanere in autostrada e raggiungere il confine pianeggiante di San Sebastian, sull'Atlantico. Qui il cielo si rasserena e il sole ci accompagna mentre percorriamo le valli che risalgono la Meseta e lasciamo i Paesi Baschi per la Castiglia.

Alle 18,30 siamo a Burgos, dove parcheggiamo nel centralissimo Park sotterraneo della Plaza Major. Abbiamo già percorso 960 km. e sarebbe ora di fermarci ma il sole e' ancora alto, per lo strano fuso orario spagnolo e in un'oretta abbiamo già visitato tutto il centro storico compresa la cattedrale. Pertanto decidiamo di proseguire fino a Palencia, un 80ina di km. più a W sulla strada verso il Portogallo. La guida turistica la descrive come un'antica città universitaria ma, turisticamente e' proprio miserella. Molti quartieri moderni e lunghi viali alberati, molto verde ma nulla di interessante da visitare. Decidiamo dunque di proseguire verso Valladolid, 40 km. più oltre verso occidente dove arriviamo alle 20,30, quando il sole ormai volge al tramonto. Tomtom fa il suo dovere e ci porta in centro, purtroppo sovertito nella viabilità' da un'ampia zona pedonale domenicale. Non riusciamo a trovare un

parcheggio e gli unici hotel che abbiamo intravisto sono 4 stelle pretenziosi. Scoraggiati, riguadagniamo l'autostrada per fermarci, dopo una decina di km. al primo motel dove, per 44 € ci offrono una confortevole stanza doppia silenziosa sul retro. Non c'è ristorante ma nella caffetteria si può trovare un discreto assortimento di tapas e bocadillos. Abbiamo percorso oltre 1000 km., siamo stanchi e affamati e ci accontentiamo di riempirci lo stomaco, prima di ritirarci in camera.

LUNEDÌ 9 SETTEMBRE 2013

È ancora buio, rovescio della medaglia del fuso orario sfalsato, quando ci svegliamo alle 7,30.

Alle 8,00 siamo già in macchina, diretti verso Salamanca. Il cielo è completamente sereno quasi cristallino nel freddo mattino della Meseta, un clima secco montano con la temperatura che non supera i 9°. Attorno il paesaggio ricorda il deserto, una distesa pianeggiante di campi coltivati a frumento, in questa stagione solo stoppie rinsecchite, digradanti all'orizzonte verso colline spoglie. Solo dopo Salamanca compaiono estese foreste di quercia da sughero, inframmezzate da magri pascoli dove brucano bovini neri, tozzi e robusti, della razza dei tori da corrida.

Alle 10,30 arriviamo a Ciudad Rodrigo, una cittadina fortificata sul confine circondata da una cinta di possenti mura a forma di stella, molto simile a Palmanova. Visitiamo il centro storico e la grande cattedrale gotica prima di riprendere il viaggio e entrare in Portogallo.

Qui scopriamo che in alcune autostrade portoghesi è in uso un sistema di telepass obbligatorio. Gli automezzi stranieri che ne sono sprovvisti debbono transitare attraverso un piccolo casello posizionato a fianco del primo distributore di carburante. Qui viene fotografata e registrata la targa del veicolo che viene associata alla carta di credito che viene registrata. Pertanto "No credit card, No Portugal!" visto che la adiacente viabilità è comune è piuttosto squinternata. In autostrada, ogni tot km. si passa sotto un castello di telecamere che registrano la targa addebitando il pedaggio sulla carta. Scendendo verso la costa dai 1000 m. di Guardia, la prima cittadina portoghese dopo il confine, la vegetazione rinsecchita delle montagne brulle lascia il posto ai castagni e alle pinete che, verso il mare, vengono sostituite da grandi foreste di eucaliptus, piantate e coltivate per produrre legname, il cui profumo satura l'aria. Un'altra cosa che colpisce sono i nidi di cicogna, imponenti sebbene abbandonati in questa stagione. Sono dappertutto, due o tre su ogni traliccio per i cartelli indicatori dell'autostrada, perfino i pali dell'alta tensione sembrano alberi di natale e alla sommità hanno una piccola piattaforma che sorregge un nido. In Portogallo c'è il fuso orario di Greenwich, si guadagna un ora e così sono solo le 12,30 quando arriviamo a Aveiro, sulla costa atlantica.

Aveiro è un piccolo borgo di pescatori, cresciuto insieme al suo porto industriale, situato all'interno di una laguna. Le saline, i ghebi, le barene e i canali ricordano in tutto le lagune venete. Perfino le tipiche barche dei pescatori locali, ora trasformate per scorrazzare i turisti, hanno un aspetto familiare, quasi identiche alle caorline, se non fosse per la prua e la poppa più pronunciata, con un grande timone/deriva rialzabili per superare i bassi fondali, in tutto simili a quello dei bragozzi. Dopo una passeggiata per le calli e i canali su cui si affacciano casette dalle tinte sgargianti come a Burano, cerchiamo un posto dove mangiare. La guida del Touring consiglia il ristorante "Mercà do peixe" situato sopra il mercato del pesce coperto. Un locale molto curato, anche se un po' freddo per l'arredamento moderno tutto nero laccato e alluminio satinato. Trascuriamo il menù turistico a 7 € e ordiniamo un brodo di pesce per proseguire con una cataplana per due persone. Trattasi di un piatto tipico dell'Algarve, un misto di pesce, gamberi e vongole, cotti con patate, pomodoro e peperoni in una pentola speciale di rame, fornita di un coperchio quasi ermetico che conferisce una cottura intermedia tra al forno e al vapore. L'attesa è un po' lunga, oltre mezz'ora, in quanto il piatto è espresso, ma il risultato è ottimo. Discreto anche il vino bianco, che costa solo 4 € per 1/2 litro ma alla fine dobbiamo bere il caffè al volo e sollecitare il conto (45 €), per arrivare alla macchina prima della scadenza del ticket del parcheggio, alle 14,40. Facciamo comunque a tempo a fermarci in una pasticceria per assaggiare gli

"Ovos moles", dolcetti tipici locali, una farcitura di uva sbattute abbondantemente zuccherate e cannella racchiusa in ostie di forma varia.

Ripreso il viaggio ci dirigiamo a Coimbra, la più antica città universitaria del Portogallo. Lungo la strada facciamo una deviazione per visitare Bussaco, un grande parco foresta di 10.000 ettari, che copre un'intera collina attorno a un antico convento, diventato in seguito residenza reale e ora sede di un lussuoso hotel. Una riserva naturale fresca e rigogliosa, nonostante i gravi danni alla vegetazione subiti da un uragano alcuni anni fa', con imponenti alberi secolari, querce, eucaliptus, sequoie, araucarie, cedri del Libano e conifere di ogni tipo. Molto interessante anche l'edificio dell'ex convento, ora hotel a 5 stelle, adornato da torri, pinnacoli e grandi azuleios raffiguranti paesaggi e personaggi mitologici. Alle 17,30, lasciata la macchina in un parcheggio sotterraneo, andiamo a visitare Coimbra. Il centro storico si sviluppa in una città bassa, una serie di vie commerciali ai piedi di una altura, una antica Medina moresca sul cui sommo sorge l'antica Università. Oggi è giornata di lauree e incrociamo molti studenti in cappa nera e tocco, che si aggirano come corvi svolazzanti per i cortili e le antiche aule dagli scranni lignei, in tutto simili al Bo' di Padova. Molto bella e meritevole dei 2 € richiesti per la visita, l'antica cattedrale di Se' Velha con l'attiguo chiostro dall'atmosfera mistica.

Alle 19,00 abbiamo visto un po' tutto ed è ancora presto per cercare un albergo per cui decidiamo di raggiungere Tomar, un centinaio di km. più a sud, dove inizia l'itinerario turistico proposto dalla guida Touring per l'Estremadura.

La strada è molto scorrevole, quasi tutta autostrada o superstrada e alle 20,00 siamo arrivati. Tomar è una cittadina di 50.000 abitanti, situata lungo il corso del fiume Nabao, la sponda sinistra occupata da un grande parco occupato dall'imponente struttura dell'Hotel 4 stelle "Dos Templarios". Lungo la sponda destra il centro storico dominato da una rocca su cui sorge un'antica fortezza convento templare. Troviamo una stanza all'Hotel "Cavaleiros d Cristo", rua Alexandre Herculano 7, tel. 249-321203, 45 € la doppia con bagno, compreso WiFi e colazione.

Sistemato il bagaglio andiamo in cerca di un ristorante. Quasi tutti i locali sono chiusi al lunedì ma siamo attirati da una scritta su una lavagna che promette cibi casalinghi cotti alla griglia al ristorante "La Grehla" ai margini del centro storico sotto la Rocca. Un locale piccolissimo, non più di 15 coperti nella piccola sala del bar, gestito da una simpatica signora. Dopo averci servito un cestino di pane casereccio e una coppetta di olive ci propone il menù. Tra i piatti del giorno il "Pato" suona familiare che però non riesco ad associare ad alcunché finché la signora ci mostra una statua di legno di un papero e così mi torna in mente anche il famoso calciatore. Ordiniamo una zuppa del giorno e io naturalmente il pato, mentre Franca una grigliata mista di carne. La zuppa è molto buona, densa e ricca di pezzi di verdura, soprattutto verze, quasi a ricordare una ribollita senza pane. Ottima anche l'anatra, tenera e saporita, servita con patatine fritte, verze e fagioli in teglia e riso bollito. Un po' stopposa la carne mentre molto saporiti i vari tipi di salsiccia e sanguinaccio della grigliata. Dopo il caffè e un brandy locale, nel mentre ci spostiamo al bancone per il conto adocchio delle ciotoline con dentro una sorta di confettura densa e rosata. Chiedo alla padrona di cosa si tratta e a gesti, mi spiega che si tratta di composta di mele fatta in casa. Me ne faccio aggiungere una sul conto (27 € in tutto) e torniamo al tavolo con due cucchiaini. La padrona arriva subito con un cestino di pane, "Si mangia con questo!" Ci fa capire. Il sapore è ottimo e mi fa tornare in mente i "Sanmartini" i dolci tipici di mele cotogne a forma di cavallo e cavaliere, reminiscenza del 15 novembre della mia infanzia veneziana.

Per digerire facciamo una passeggiata per il parco del Grand Hotel e per le vie del centro storico, prima di andare a dormire, dopotutto anche oggi, ridendo e scherzando, ci siamo sciroppati oltre 700 km.

MARTEDÌ 10 SETTEMBRE 2013

Il cielo è sereno quando ci svegliamo, alle 7,30. Solo una lieve bruma mattutina originata dalle fredde acque dell'Atlantico offusca il sole. Dopo colazione, lasciato l'albergo, andiamo subito a visitare il convento templare del Cristo, sulla Rocca sovrastante il paese. Mentre attendiamo l'apertura dei

cancelli, alle 9,00, facciamo una passeggiata attorno alle mura. Franca, che come al solito non guarda dove mette i piedi, non si accorge di aver quasi calpestato un cervone di quasi un metro che sta beatamente riscaldandosi al tiepido sole del mattino nel mezzo del lastricato della spianata. Quando la avverto, lei che ha il terrore dei serpenti si mette a saltare qua e là, spaventando il povero animale che va a rintanarsi in una fessura. Alle 9,00 finalmente aprono la porta della pusterla di accesso al convento. Acquistiamo, per 15 €, un biglietto cumulativo per la visita ai tre maggiori monasteri dell'Estremadura, questo, Batalha e Alcobaca. La fortezza meriterebbe una visita più accurata, tanto sono belli i chiostri, i fregi, le strutture marmoree accuratamente scolpite. Mirabile una scala a chiocciola che porta al terrazzo sopra il chiostro. Un bovolo di marmo chiaro istoriato come un merletto. Purtroppo non possiamo dilungarci e dopo una mezz'ora siamo all'uscita che, guarda caso, per la gioia di Franca si apre giusto nel punto della spianata dove avevamo incontrato il biscione.

Proseguiamo il viaggio diretti a Fatima dove arriviamo dopo una mezz'ora. Non amo questi santuari Mariani del 19° secolo. Li trovo troppo "commerciali", privi di quella spiritualità che si respira negli edifici sacri medievali. Siamo comunque qui e non possiamo esimerci da una visita e dall'acquisto di qualche souvenir.

Una trentina di km. e siamo a Batalha, per visitare un'altra imponente cattedrale gotica con l'annesso monastero. All'interno la tomba del Milite ignoto portoghese vegliata da una guardia d'onore militare armata. Molto bello il chiostro incompiuto, una struttura incompiuta, priva del tetto dove il sole illumina e accentua la finezza degli intarsi marmorei delle colonne quasi fossero merletti ricamati.

La tappa successiva è un altro grande monastero, quello di Alcobaca, una struttura religiosa imponente accostata a una grande cattedrale gotica, recentemente restaurata, levando tutti gli arredi e gli orpelli di epoche successive, lasciando solo le strutture architettoniche originali nella loro nuda, imponente bellezza. All'interno del convento, notevole la sala degli azuleios, le ceramiche dipinte in azzurro con scene di paesaggio e passi del Vangelo, i chiostri e le cucine, all'interno delle quali un imponente cappa del focolare si eleva per una decina di metri fino al soffitto.

Ormai, di edifici sacri siamo satolli e così ci dirigiamo verso la costa a Nazare'. Località balneare sull'Atlantico, si sviluppa lungo una grande spiaggia di sabbia bianca che termina al di sotto di una alta falesia su cui sorge un santuario, raggiungibile mediante una funicolare. Il posto è famoso per le sue onde da surf, altissime in inverno durante le tempeste atlantiche, che per la particolare conformazione dei fondali superano i 10 m. di frangente. Oggi comunque l'oceano è calmo e, sulla spiaggia rimangono le ultime cabine, ricordo dell'estate e le grate dove i pescatori mettono a essiccare il pesce pescato. Sarde, polpi, merluzzi e razze si asciugano al sole e vengono vendute al dettaglio da vecchie signore in costume del luogo. Passeggiando sul viale lungomare si percepisce la miseria diffusa che la crisi globale ha scatenato in Portogallo. Allineate sul marciapiede un sequela continua di persone che cercano di racimolare qualcosa, chi proponendo stanze in affitto, chi vendendo semini, verdura dell'orto o conchiglie souvenir, chi allungando semplicemente la mano, il tutto in concorrenza con gli extra comunitari di colore che vendono borse false e paccottiglie, totalmente indisturbati. Ormai è l'una passata, abbiamo fame e ci fermiamo nel locale che sembra offrire il pesce migliore, il ristorante "O Casalinho", Praca Sousa Oliveira 7 - tel. 262-551328.

Ho visto i percebes, i frutti di mare tipici della Galizia, una vera prelibatezza e non me li faccio scappare. In apparenza sembra un mollusco ma in realtà è un crostaceo dello zoo plancton, apparentato coi cirripedi (denti di cane) che nella sua fase adulta si aggrappa agli scogli battuti dalle onde ed è estremamente difficile e pericoloso da raccogliere. In pratica un mostriciattolo bruno-arancione dal corpo cilindrico allungato di 3-5 cm., ricoperto da una cuticola dura e rugosa, sormontato da una sorta di chela unghiate trilobata che lo fanno assomigliare a un dito strappato a un extraterrestre. Ne ordiniamo 300 gr. bolliti, a seguire un piatto di sardelle grigliate mentre Franca vuole assaggiare un piatto tipico portoghese, il porco con le vongole. Divoriamo il tutto con estrema soddisfazione e, dopo il caffè, attendiamo il conto con un po' di apprensione. I percebes in Spagna sono carissimi, 100 e più € al kg. Qui

invece sono molto più abbordabili, solo 30 € al kg., 9 € in tutto per il nostro antipasto. Il conto in totale e' di 32 €, molto meno di quanto ci aspettassimo.

Ripreso il viaggio ci dirigiamo verso Obidos, una cittadina fortificata, circondata da alti bastioni che domina una laguna costiera. Proseguiamo poi per Peniche, una cittadina balneare, situata all'estremità di una penisola che si spinge nel l'oceano, tra alte dune sabbiose, un paradiso per gli amanti del surf su onda. Ormai la sera si avvicina ma non possiamo evitare di vistare Cabo de Roca, la punta più occidentale dell'Europa continentale, un promontorio che si spinge alto nell'oceano, su alte falesie, dominato da un faro. Un ambiente di una bellezza selvaggia che ricorda moltissimo il suo omologo galiziano di Capo Finisterre.

Pochi km. ancora, una quindicina e siamo a Cascais, località balneare "in" del Portogallo dove non possiamo esimerci dal dare un'occhiata a Villa Italia, la residenza di Umberto II, ora trasformata in Grand Hotel. Ancora qualche chilometro e siamo a Estoril, sede del circuito automobilistico. Siamo ormai quasi alla periferia di Lisbona e non voglio addentrarmi troppo in città'. nei pressi della stazione della metropolitana adocchiamo un alberghetto 2 stelle con parcheggio che fa al caso nostro. Per 30 € a notte troviamo una stanza doppia con bagno. Dopo esserci cambiati andiamo in cerca di un posto dove cenare. Estoril e' piuttosto deludente. Non c'è un centro vero e proprio ma solo grandi viali e giardini oltre al grande, immenso Casino'. Troviamo solo un anonimo ristorante pizzeria "Pinto's" dove ordino una grigliata mista di carne mentre Franca del prosciutto e melone. Qualche birra per mandare giù il tutto, caffè e brandy e arriva il conto, 64 €, quasi il doppio che a mangiare percebes. Non ci resta che rientrare in albergo per andare a riposare.

MERCOLEDÌ 11 SETTEMBRE 2013

Ci alziamo prima del trillo della sveglia, vuoi per lo sferragliare del treno sotto la nostra finestra, vuoi per le "prestazioni" rumorose dei nostri vicini di camera.

Alle 8,00 siamo già sul treno per Lisbona, dove arriviamo dopo una mezz'ora. Anche oggi e' una splendida giornata, il cielo e' terso come cristallo e spira una leggera brezza di mare a rinfrescare l'aria. Qualche centinaio di metri sul lungomare e arriviamo a Praça do Comercio, uno dei punti di partenza dei tour turistici sui bus scoperti a due piani. Acquistiamo per 25 € caduno, i biglietti validi 48 ore per tutti e quattro gli itinerari possibili: Tagus tour, Olisipo tour, Belem tour e Hills tram tour. Alle 9,20 saliamo sul vecchio tram rosso anni 30, che, privatamente per i turisti, segue lo stesso percorso del mitico tram 28 del servizio pubblico. Rispetto a questo, quello turistico ha dei sedili più confortevoli e l'attacco per le cuffie per la visita guidata alla città. Il percorso merita senza dubbio la spesa. In un'ora e venti il vecchio tram ansimante si inerpica sulle colline della città per poi scendere a precipizio per viuzze strettissime, facendo il pelo a muri, auto in sosta selvaggia e vecchie che camminano imperterrite a pochi cm. dalle rotaie. Completato il primo itinerario saliamo immediatamente sul bus scoperto della linea blu, Tagus tour che si spinge lungo il corso del fiume fino alla zona moderna dove, nel 1998, si è svolta la esposizione universale, ricca di edifici avveniristici firmati dai migliori architetti contemporanei. A mezzogiorno e mezza anche questo percorso e' completato e, per sgranchire le gambe, facciamo due passi lungo le vie attorno a Praça de Figueira. Ci e' venuta fame e, quando vediamo una bella esposizione di pesce, molluschi e crostacei nella vetrina di un ristorante ci fiondiamo dentro. Ci portano subito, come e' usanza locale, un antipasto di polpo bollito con verdure, della crema di sardine e di tonno, burro salato, una ciotola di olive e due vaschette e di un'ottima ricottina freschissima. Franca non ha voglia di pesce e ordina costolette di agnello mentre io rinuncio a malincuore a una replica di percebes (qui un po' più cari, 42€ al kg.) per assaggiare una sapateira (un grosso granchio oceanico) bollita. Dopo il caffè, pagato il conto (60 €), raggiungiamo il capolinea del bus Sightseeing linea viola, Osilipo tour che va verso Belém. A metà tour scendiamo per visitare la torre di Belém e imbarcarci sul piccolo bus che fa il giro della zona fino al palazzo reale. Al termine scendiamo davanti al Monastero di Jeronimus, dove si trova il museo della Marina. Mia moglie, che non si appassiona di carte nautiche,

divise, moschetti e modellini navali, vorrebbe aspettarmi fuori ma il sole picchia sulla piazza priva di ombra così si decide ad accompagnarmi. Mi limito comunque a un'occhiata veloce alle cose più interessanti e dopo una mezz'ora siamo già fuori. Ripreso il bus della linea viola ritorniamo a Pràca do Comercio e ci incamminiamo nella scacchiera di vie che costituiscono il centro della città ricostruito dopo il terremoto del 1755.

In una di queste sorge la torre ascensore di Santa Justa, in ferro stile Belle Époque, opera di Raoul Mesnier du Ponsard, un allievo di Gustave Eiffel. Vorremmo salire in cima per ammirare la città dall'alto, tanto più che il ticket è compreso nel nostro biglietto per i bus turistici. Una fila di almeno un centinaio di metri, davanti all'ingresso, ci dissuade dal farlo e ripieghiamo verso la fermata n 4 del tram turistico per raggiungere il quartiere del Bairro Alto che ci aveva particolarmente colpito al mattino. Situato in cima a un'altura si snoda in alcune vie e piazzette dove si respira un'aria quasi parigina, caffè all'aperto, ristoranti, una boutique Hermes e un Belvedere stile Mont Martre fanno venir voglia di trascorrervi la serata. Verso le 19,30 individuamo un ristorante che ci attira, "Casa da India", Rio do Loreto 49 - tel. 213423661, piccolo, semplice, in vetrina una griglia a carbonella su cui stanno arrostando dei galletti e del pesce, alle pareti fotografie e ritratti di personaggi celebri che vi hanno mangiato.

Ci sediamo e ordiniamo, io pollo alla griglia, mia moglie coniglio alla brace, oltre a mezzo litro del vino rosso della casa. Il pollo è ottimo mentre il coniglio avrebbe avuto bisogno di qualche minuto di permanenza in più sopra la brace. Pagato il conto (24 €), raggiungiamo la stazione del treno per Estoril e rientriamo in albergo.

GIOVEDÌ 12 SETTEMBRE 2013

Sono le 8,00 quando lasciamo l'albergo di Estoril. Il cielo è sempre sereno e soffia un caldo scirocco. Imbocchiamo l'autostrada per Lisbona, piuttosto trafficata a quest'ora, con rallentamenti e code che cessano quando raggiungiamo il ponte 25 Aprile che supera il Fiume Tago.

L'autostrada, in seguito, diventa un deserto, solo qualche auto diretta a S. La nostra piccola Smart entra in riserva, "Poco male!" Pensiamo. A Sines c'è la più grande raffineria del Portogallo, troveremo un po' di super. In realtà il distributore si fa desiderare, arriveremo ad avere solo un litro di carburante prima di scorgere l'insegna Repsol. Ancora più difficile avere un caffè. Il distributore ha solo una macchinetta a gettone di "ciofecca" solubile e bar aperti non c'è ne sono.

Proseguiamo verso S lungo la litoranea osservando il graduale mutare della vegetazione. I grandi boschi di eucaliptus diventano sempre più radi e striminziti mentre aumentano le querce da sughero e le pinete. Si intravede anche qualche coltivazione di agrumi segno che il clima è più caldo. In effetti ci sono 29° e il sole picchia sul tettuccio, mettendo in crisi il condizionatore. Verso mezzogiorno arriviamo a Carrapateira dove si trova una delle più belle spiagge per surfisti dell'Algarve, Pràia do Amado, una lingua di sabbia incuneata tra alte falesie rocciose dove le onde diventano montagne. Nel parcheggio la solita fauna di questi luoghi. Ragazzotti nordici tatuati, furgoni VW, bambini allo stato brado e un paio di chioschi bar aperti da chi non ha più trovato la via di casa. Raggiungiamo la spiaggia dopo una lunga discesa su una scaletta di legno, infiliamo il costume e assaggiamo l'acqua dell'Atlantico. Ci aspettavamo ghiaccio fuso visto che quasi tutti i surfisti sono in muta. In realtà la temperatura del mare supera abbondantemente i 20°. Scegliamo un posto al limite della spiaggia dove ci sono meno tavole e ci tuffiamo. Qui le onde sono meno alte ma comunque di un paio di metri frangenti e ci divertiamo a surfare sulla pancia facendoci trasportare dai cavalloni.

Alle 13,30 raggiungiamo Sagres, la da dove, superato il Capo San Vicente, la costa del Portogallo piega verso est. Ci fermiamo al ristorante "Telheiro do Infante" prospiciente la spiaggia. Io ordino un piatto di gamberoni fritti mentre Franca un'insalata con baccalao. Pagato il conto (45 €) proseguiamo verso il faro di Capo San Vicente, la terza punta della penisola iberica con Capo de Roca e Finisterre. Stesso faro arroccato su una alta scogliera, stesse falesie a picco sul mare, stessi turisti a caccia di souvenir.

Proseguiamo il viaggio dirigendoci verso la città di Faro, capoluogo della regione. Lungo la strada facciamo una deviazione a Vilamoura, dove si trova un grande Marina e la Playa della Falesia, dove ci godiamo un altro bagno in Atlantico.

Alle 19,00 siamo a Faro, la cittadina più grande dell'Algarve, dove, per 40 €, troviamo una camera in una pensioncina del centro storico.

A cena andiamo in un locale all'interno di Vila Adentro, l'antica città fortificata, ristorante "Tertulia Algarvia". Dopo le solite olive e paté di tonno e sardine, ordiniamo per antipasto formaggio di capra con fichi. A seguire uno stufato di capretto con zucca mentre per Franca gallina con fichi e cipolle glassate. Un dolce di cioccolato e carrube e una grappa di fichi assieme col caffè per terminare e, pagato il conto, 45 €, rientriamo in camera.

VENERDÌ 13 SETTEMBRE 2013

Il cielo e' sempre sereno seppur meno limpido dei giorni passati, quando lasciamo l'albergo alle 8,00. Soffia un discreto scirocco e ci sono già 24°. Una sosta al distributore per un rabbocco di carburante, giusto il necessario per raggiungere la Spagna visto che in Portogallo la verde costa €1,64 al litro mentre in Spagna € 1,46 e non vogliamo "arricchire" eccessivamente le finanze lusitane. Vogliamo visitare Evora, capitale dell'Alentejo, una regione poco battuta dai turisti. Lungo l'autostrada l'ambiente circostante, arido, quasi nord africano, cambia decisamente una volta superata la cittadina di Beja. Alle distese di stoppie rinsecchite si sostituiscono foreste di querce da sughero e oliveti secolari che conferiscono una nota verde al paesaggio. Alle 11,00 arriviamo a Evora, una città antica, arroccata su un colle, circondata da alti bastioni. Lasciata la macchina in un parcheggio al di fuori dalle mura ci inerpiciamo verso il centro città. Al culmine del colle i ruderi di un tempio romano dedicato a Diana, o forse a Giove. Nei pressi la cattedrale gotica, visitabile a pagamento, 3,50 € ampiamente meritati. Splendido il chiostro e fantastica la vista che si gode arrampicandosi per la scala a chiocciola che sale sul tetto. A mezzogiorno siamo di nuovo in viaggio, diretti verso il confine spagnolo di Badajoz. Ci fermiamo in territorio spagnolo a uno dei tanti ristoranti attigui ai distributori autostradali dove ordiniamo un gazpacho e una costata a testa (grossa come una fiorentina). Pagato il conto (30 €) proseguiamo il viaggio alla scoperta dell'Estemadura spagnola. Questa e' una delle poche regioni iberiche che non abbiamo già visitato e facciamo un itinerario a slalom, allungando un po' il percorso, per vedere sia Merida che Cacères. La prima e' un'antica città romana, la più ricca di reperti romani della Spagna, ma è stata abbondantemente distrutta e ricostruita nei secoli tanto che le rovine romane e arabe sono sparpagliate in un tessuto urbano caotico, simile a certe cittadine siciliane. Molto più interessante Cacères il cui centro storico medievale e' stato preservato integralmente. Dopo aver lasciato l'auto nel parcheggio pubblico del Hotel Manuel, ci arrampichiamo in cima alla rocca circondata da mura. Possiamo fermarci poco, non più di una mezz'ora ma abbastanza per farci un'idea del tessuto urbanistico cittadino. Sono ormai passate le 18,00 e ci restano ancora 300 km. di autostrada da percorrere per raggiungere Madrid. Sarebbe bello fermarsi a Trujillo, una piccola cittadina con un centro storico perfettamente conservato e la più bella Plaza Major di Spagna, ma dobbiamo accontentarci di ammirarla dall'autostrada. Finalmente alle 20,30, al crepuscolo, raggiungiamo il raccordo anulare di Madrid, e, in una mezz'oretta, districandoci tra le informazioni ambigue di Tomtom e le frenesie corsaiole degli automobilisti madrileni che si credono di essere tutti "Alonzo" arriviamo a casa di mia figlia in Serrano. Chiara ci ha prenotato una stanza per due notti in un albergo 4 stelle, l'Hotel Velasquez, un bel salto di qualità rispetto alle pensioncine portoghesi. Lasciamo la Smart in garage con un po' di rimpianto. In una settimana ci ha scarrozzato confortevolmente per oltre 4300 km., alla velocità massima, e qualcosina in più, consentita dal codice vigente, accontentandosi di un litro di benzina ogni 15 km. abbondanti e di un cantuccio di strada dove posteggiare. Un plauso alla qualità di strade e autostrade iberiche! In tutto il viaggio avremo fatto non più di un centinaio di km. in strade normali che non fossero autostrade o superstrade. Per il resto l'unico pezzo veramente "stressante" di tutto il viaggio rimane il famigerato tratto

dell'autostrada dei Fiori, in Liguria, un budello dove non si sa mai cosa possa attenderti dopo la prossima curva. Con un taxi raggiungiamo l'albergo, a qualche isolato di distanza e, dopo esserci rassettati, andiamo a cena al vicino ristorante "Lateral". Si tratta di una catena di locali, molto popolari a Madrid, frequentati dai giovani, dove si mangia prevalentemente tapas e stuzzichini. Porzioni piccole a prezzi contenuti ma molto ben guarnite e invitanti. Tra i vari piatti, i "gulàs", dei pesciolini allungati dall'aspetto simile a spaghetti scotti. Il locale come sempre e' pieno con molta gente in attesa al di fuori ma siamo fortunati, un tavolo da tre e' libero e ci sediamo subito. Ci saziamo in fretta e, pagato il conto (55 € in 3) alle 22,30 usciamo per una passeggiata digestiva per le vie del Serrano prima di rientrare in albergo.

SABATO 14 SETTEMBRE 2013

È una bella giornata di sole quando lasciamo l'albergo per andare a fare una passeggiata nel parco del Buen Retiro, il polmone verde della città. È sabato e ci mischiamo ai madrileni che qui passeggiano, corrono, vanno in canoa nel laghetto o semplicemente prendono il sole sdraiati sui prati. Proseguiamo la passeggiata dirigendoci verso il Prado, la Plaza Santa Ana, Plaza Mayor e alle 12,30 siamo al Mercato coperto di San Miguel dove abbiamo appuntamento con Chiara. Conquistato un tavolino al centro del padiglione acquistiamo degli stuzzichini dai vari banchi, ostriche marennes, gamberoni, gulàs (i pesciolini bolliti simili a piccolissime anguille), polpo gallego con la paprica, polpettine di baccalà e qualche calice di vino bianco. I prezzi sono sostenuti, a misura dei turisti che frequentano il mercato, ben più numerosi dei madrileni doc ed e' una lotta lasciare il proprio posto per andare a prendere qualcosa senza che un giapponese non cerchi di appropriarsi del tuo sgabello. Terminato lo spuntino proseguiamo il tour del centro verso il Palazzo Reale, dove, in tante volte che siamo venuti a Madrid, non siamo mai entrati. Visitiamo la farmacia reale, gli appartamenti e l'armeria con le armature di Carlo V e dei suoi cavalli. Fa molto caldo, nel pomeriggio madrileni, siamo abbondantemente sopra i 30° e camminare verso la Puerta del Sol e la Gran Via diventa faticoso sotto la canicola per cui decidiamo di rientrare in albergo.

Verso sera andiamo a fare un po' di shopping sulle vie della moda del Serrano e per cena, abbiamo prenotato un tavolo al Restaurante "Botin", Calle de Cichilleros 17 - tel. 91 3664217, vicino a Plaza Mayor, il più antico di Madrid e (loro dicono) del mondo.

Dopo il gazpacho ordiniamo il piatto forte del locale, maialino da latte al forno e toro al forno. Bevuto il caffè e un "Cardinal Mendoza", pagato il conto (106 € in tre) decidiamo di rientrare a piedi in albergo per digerire il tutto.

Domani mattina sveglia alle 4,00 e rientro in aereo in Italia