

Douro Internacional: Freixo de Espada a Cinta allí donde el tiempo se para

CN Chema Bueno / @Chemabueno1 8 minutos

Hay lugares con La Paz y el relax necesario que aportan a nuestras vidas un plus de magia y grandeza que nunca olvidamos cuando los descubrimos, esos que nos aportan el valor de lo único, auténtico y mágicos, momentos de pureza y tranquilidad en un mundo aparte como remanso de paz lleno de recursos para ver, disfrutar, contemplar y saborear del turismo total,

ese que es capaz de combinar, relax, patrimonio, cultura, naturaleza y gastronomía. Esos rincones con magia propia que solo contemplarlos y vivirlos llenan tu espíritu de energías positivas y que sin duda nos hacen volver, nos referimos a una de esas zonas tan únicas como extraordinaria entre España y Portugal: El Douro Internacional. Referencia indiscutible y de obligada visita es el precioso municipio portugués de Freixo de

Espada a Cinta, en el territorio denominado Tras os Montes. Freixo, es una localidad impregnada de ese mágico misterio que cautiva a los visitantes, por sus magníficos y variados recursos, Villa Manuelina, por la cantidad de artísticos edificios y su típica estructura donde en cualquier rincón podemos encontrar muestras y detalles de este peculiar arte en su centro urbano. Cuenta esta villa, lindante con Salamanca, con un singular museo de La Seda en el que se recoge y enseña, todos los procesos en directo o virtual la actividad de

la seda, desde el propio cultivo de los gusanos, pasando por la recolección de las madejas, la propia elaboración y enhebrado de los hilos hasta la confección final del tejido de sus paños con diseños y decorados majestuosos, son dignos de mencionar la confección 100% seda natural del Fresno que da nombre al pueblo, con su peculiar historia de "Fresno de la espada al cinto", o la esbelta y única torre del Reloj heptagonal existente en la península en lo más alto de lo que fue una magna fortaleza convertida hoy en un singular y visitable cementerio.

En este espectacular territorio regado por el Douro o Duero todo lo que el visitante se va a encontrar es tan natural como peculiar desde su elaborada gastronomía autóctona y de una excelente calidad, la amabilidad de sus gentes, sus peculiares calles, el microclima único del que disfruta la zona hasta sus paisajes, tan excepcionales como es el mirador del Penedo Duro que situado a muy pocos kilómetros de Freixo de Espada a Cinta, los amantes del paisaje y la ornitología descubren un lugar de referencia desde donde se contempla una de las vistas más sorprendente del salto de agua de la presa hidráulica de Saucelle y la espectacular frontera fluvial en la que el Douro divide ambos países, Portugal y España una de las fronteras establecidas entre dos países más longevas del continente europeo ya que la firma de su tratado data del 12 de septiembre de 1297 y dio origen al nacimiento de la Raya, la Liende en lengua leonesa o a Raia en Portugués.

Es espectacular el hecho de poder contemplar el majestuoso vuelo del Águila real o el Alimocho que han poblado sus acantilados o la abundante colonia de buitres negros que anidan en sus inaccesibles derramaderos que se desuelgan a nuestros pies y que hacen del avistamiento de las aves por debajo de nuestra línea de visión una sensación absolutamente increíble que convierten a este enclave en un paraje único y extraordinario. También desde el mirador el viajero puede observar a simple vista la famosa calzada de Alpajares una ruta de senderismo que transcurre por veredas y regatos de una belleza extraordinaria. Una de las actividades que más se ha desarrollado y está creciendo de forma exponencial a una velocidad de vértigo en esta Villa Manuelina es el Ecoturismo, que aquí se manifiesta en su máxima expresión ya que se prodiga no solo entre los empresarios del sector turístico sino en la gastronomía y restauración o procesos de elaboración de materias primas como recurso y riqueza, dado el cultivo de viñas, almendros, olivos y por lo tanto la comercialización de vinos, aceites, almendras, miel y naranjas, todo de un gusto y calidad exquisita, que hacen que cualquier restaurante con esta magnífica materia prima elabore una rica y sabrosa cocina tradicional donde su gran calidad y su precio

más que asequible a cualquier bolsillo son sus mejores reclamos al turismo.

Este interesante destino turístico en el que el hombre ha sido capaz de convertir el ecosistema en cultivos de tal magnitud y singularidad ha merecido que se le declare Patrimonio de la Humanidad, por todo ello los alrededores, requieren un especial interés y visita por su espectacular variedad y belleza tanto en el aspecto natural como en su arquitectura.

Entre los destinos cercanos de obligada visita podemos enumerar algunos de los más interesantes. La Torre de Moncorvo, Mogadouro, la turística y amurallada ciudad de Miranda de Douro en la que tiene su punto de partida el Crucero Medioambiental de la Estación Biológica Internacional - EBI, en el Parque Natural de Arribes del Douro que se adentra en el tramo vertical más espectacular del "Grand Canyon Europeo", navegando por aguas internacionales hasta el Valle del Águila y Villardiegua de la Ribera y en el que durante el interesante trayecto los técnicos de abordaje explican al viajero los recursos etnográficos, su fauna y flora así como la propia geología de los acantilados.

Barça d'Alva es el puerto fluvial en el que hacen escala los grandes cruces que llegan desde Oporto. Figueira de Castelo Rodrigo y Vilanova de Foz de Coa que cuenta con las esclusas sobre el río Douro y la bella zona "vinhateira", situada al norte del distrito de Guarda y también declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

Otro lugar digno de visitar es el Cavalo de Mazueco, se trata de una pintura rupestre del paleolítico situada en el Valle del Coa de una gran belleza y extraordinario estado de mantenimiento que fue declarada patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1.998 ya que se trata de uno de los lugares más grande al aire libre del período paleolítico. Se accede por una pequeña carretera que parte de la villa de Freixo y que circula paralela al río Douro. Es un espectacular paisaje lleno de viñas y naranjos en el pueblo que da nombre al famoso caballo de arte rupestre.

Es tanta la belleza que nos ofrece esta magnífica depresión denominada La Raya en Portugal y Arribes del Douro en España que tiene la máxima distinción otorgada por la Unesco, Reserva de la Biosfera y que cuenta con otra joya de la naturaleza como es el sorprendente rincón en el que se encuentra el paisaje de la playa Fluvial de Congida, declarada bandera azul por la calidad de sus aguas, y un vergel de naturaleza, agua, paz y relax con un diseño y dotación increíble para pasar momentos irrepetibles. En la que el viajero puede descansar en las magníficas instalaciones que ofrece la empresa Turnat On-Line bajo la denominación turística de "Moradias de Douro Internacional" apartamentos vanguardistas excavados en la montaña con vistas increíbles sobre el agua del río Douro y dos países Portugal y España, rodeado de plena naturaleza y dotada de zonas verdes para poder disfrutar de un



picnic, cuenta con un parque infantil, barbacoas disponibles, piscina, restaurante y la experiencia de pasear en barco por el Duero con un paisaje espectacular, no en vano estamos en el Parque Natural de las Arribas del Duero. Al llegar a la altura de Mieza hay que dar la vuelta y regresar a Freixo. Con suerte se puede avistar alguna de las esquivas cigüeñas negras. Estos son algunos de los fascinantes recursos que nos ofrece la coqueta Villa de Freixo de Espada a Cinta, su tranquilidad, magia y encanto hace que el tiempo se pare. Freixo de Espada a cinta: Una villa por descubrir.

Nos situamos en el Parque Natural del Douro. Un bellissimo paisaje que una este parque natural a ambos lados de la frontera, que marca el mismo río Duero, y que se sitúa entre las comarcas de Las Arribas en Salamanca, en España, y en las regiones de la Beira Interior y Tras-Os-Montes, ya en Portugal.

Nos encontramos en una zona donde abundan los naranjos, las viñas construidas en perfectos bancales en las laderas de sus colinas, el almendro y la seda. Los agricultores cultivan en terrazas para salvar el desnivel que el terreno provoca, un terreno muy escarpado por lo que encontrar grandes extensiones para siembra es prácticamente imposible, todo lo contrario que ocurre apenas tres kilómetros más arriba, en las inmediaciones de Freixo donde la planicie es más abundante y el espacio para siembra aumenta considerablemente. En la actualidad la Villa Manuelina de Freixo de Espada a Cinta es un próspero municipio de algo más de 2.000 habitantes con un gran movimiento turístico, comercial y agropecuario en la que su actividad principal pivota básicamente en la agricultura minorista, el ecoturismo rural, su gastronomía, un poco de ganadería ovina y caprina y con un especial enfoque comercial que se presta a su importante artesanía, en madera, hierro o piedra, y por supuesto destacando por encima de las demás, la manufactura artesana de la seda y sus procesados en textil y derivados que va desde la crianza del gusano de seda hasta su extracción y elaboración.

En el aspecto culinario toda la comarca tiene unas acentuadas costumbres en cuanto a su cocina tradicional que apoyándose en la carne (Posta) y el Bacalao, nos ofrece unos sabrosos guisos de puchero, y unos elaborados postres, por supuesto acompañado de unos bien cosechados vinos como son los que produce el artesano viticultor Gilberto Pintado de Bio Freixo o la bodega local de Os Castelares. La oferta gastronómica es muy rica, variada y cómoda ya que en el mismo centro del pueblo nos podemos encontrar en apenas unas decenas de metros restaurantes como Cinta D'ouro que bajo la batuta de su Chef y gerente Diogo Ledesma nos ofrece

una variada carta con lo más granado de la cocina trasmontana y tradicional portuguesa, una excelente bodega y como no hacer mención de su agradable terraza y su confortable hospedería. Otro restaurante importante es Zona Verde un peculiar local en el que podemos desayunar, comer, cenar o escuchar un concierto, es un local bullicioso pero con un ritmo tranquilo, en el que es casi un delito no probar sus sabrosas pizzas. Muy cerca de allí está el Restaurante De Paula en la que el salir con hambre es absolutamente imposible, dado el tamaño de sus menús de Posta (carne) o Bacalao que acompaña con un peculiar vino blanco de grifo.

En definitiva Freixo da Espada à Cinta es un pueblo tranquilo, lleno de historia que puede ser disfrutado por los visitantes amantes del arte y del turismo interior, un pueblo que se presta a perderse en sus callejuelas, llenas de puertas y ventanas de estilo Manuelino y que todavía conserva algún lienzo de su muralla medieval además de la torre de su castillo que contempla desde las alturas la recoleta plaza de la iglesia junto al fresno que da nombre a la ciudad y que según cuenta la leyenda hace mucho tiempo, aconteciendo una gran batalla en la zona, un caballero, perseguido por un gran número de enemigos, y viéndose casi derrotado, decidió amarrar su espada en el tronco de un gran árbol, de tal forma que la sombra que proyectó dicho árbol pareció ante los ojos de los perseguidores, un enorme gigante que llevaba su espada ceñida al cinto, ante lo cual decidieron huir aterrados ante tal monstruo. De tal forma que fuera como acabase tal hazaña el caballero llegó sano y salvo al lugar y como el fresno fue decisivo en aquella batalla, desde entonces aquel lugar se conoce como Freixo de Espada à Cinta. Aunque también existen otras historias que afirman que el nombre de la villa se debe a un hidalgo Godo de nombre "Espadacinta", otros dan el origen a la presencia de un Caballero Leonés, aunque la hipótesis más defendida es la de que fue Don Dinis, Rey de Portugal el que fundó la localidad allá por el siglo XIV cuando ató su espada a un fresno en el que se apoyó para descansar.

Entre los empresarios más emprendedores y activos de la comarca, desarrolla su actividad Gilberto Madeira Pintado un innovador artesano de vinos ecológicos y cervezas artesanales que bajo el nombre de Bio-Freixo comercializa sus productos. Este visionario productor vitivinícola tiene sus instalaciones a las afueras de Freixo de Espada a Cinta y ofrece un interesante catálogo de productos ecológicos de calidad suprema. En su laboratorio se estudian

formulas magistrales en la que de forma absolutamente artesanal y sin ningún tipo de aditivo ni producto derivado artificial o químico elabora vinos, cervezas, vinagres y aceites ecológicos de extraordinaria calidad y riqueza. Con ellos y mucho esfuerzo, Gilberto ha ido cosechando y nunca mejor dicho los máximos reconocimientos y premios en multitud de certámenes y ferias en las que ha participado. Prueba de ello es el galardón recibido con su cerveza artesanal Freixo Beer premiada con la medalla de oro en el primer Concurso Nacional de Cidras y Cervezas. La empresa que dirige Gilberto, no solo fue premiada con la medalla de oro en la categoría de cervezas artesanales ale embotelladas si no que también obtuvo la medalla de plata para la cerveza negra (estuche), en la categoría de cervezas artesanales especiales. Esta distinción reconoce la calidad que resulta de la producción artesanal: sólo con lúpulo, cebada y agua. Se trata de una cerveza natural, artesanal, según la ley de la pureza de 1530, y que está clasificada como biológica.

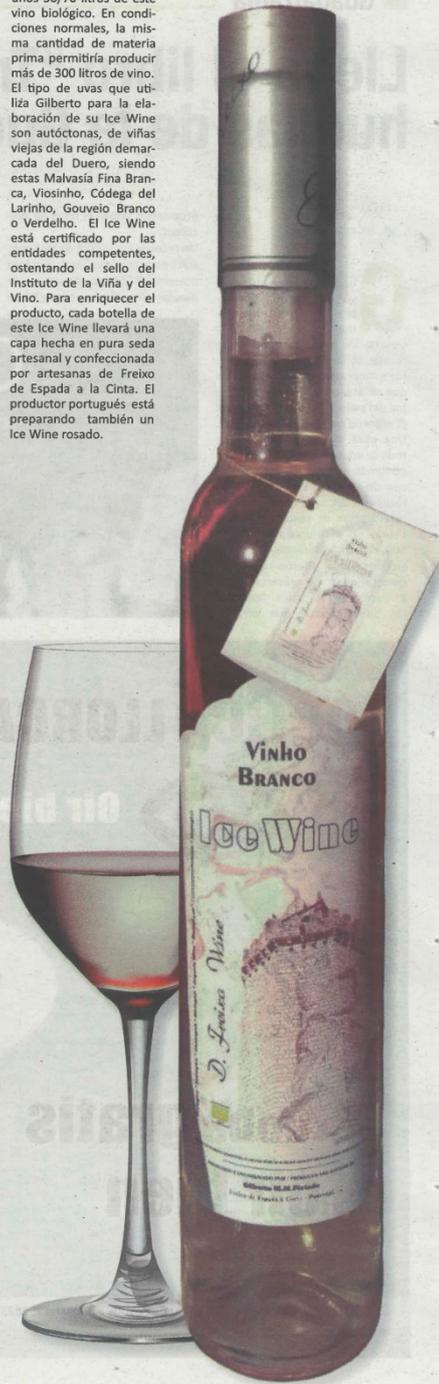
"Algo muy importante de la producción es que también los ingredientes usados en la elaboración de su cerveza son recolectados en Freixo de Espada a Cinta, por la propia empresa, éste es uno de los secretos del aroma de la bebida", nos explica el propio Gilberto Pintado.

"Nuestra cerveza se distingue de las otras artesanales porque producimos nuestros propios ingredientes y conseguimos conciliar los tres tipos de lúpulo y reunir el aroma, el sabor y la diferencia de un producto natural como se hacía antiguamente, conseguimos extraer naturalmente la dextrosa y no le añadimos azúcares", asegura Pintado. Actualmente la producción de la micro cervecería que comenzó en 2011 ha ido creciendo y ampliándose hasta llegar a vender más de 3000 litros al año de la Freixo beer que son distribuidos entre mercados ecológicos y tiendas gourmet de Oporto, Lisboa y mercados españoles y franceses.

En estos momentos Gilberto Pintado, se encuentra en pleno periodo de divulgación de su nuevo proyecto, Ice Wine. Se trata de un vino blanco biológico y elaborado a partir de uvas congeladas, a través de un proceso «importado» de Canadá.

"La idea de hacer un Ice Wine biológico blanco tardó cerca de cuatro años y varios intentos. Este año producimos cerca de un centenar de botellas que se colocaron en el mercado nacional e internacional, a un precio de 250 euros la unidad", según nos comenta el propio productor que continua explicando a este medio: "Este tipo de vino se hace en Canadá o Estados Unidos, donde se utilizan uvas de cosecha tardía, que luego se congelan para su elaboración. Durante la producción del vino congelamos las uvas a -7º, cuyo proceso de maceración y fermentación tarda unos 60 días en cubas isotérmicas con temperaturas controladas". Nos explicó el viticultor que cada media tonelada de uvas da lugar a

unos 50/70 litros de este vino biológico. En condiciones normales, la misma cantidad de materia prima permitiría producir más de 300 litros de vino. El tipo de uvas que utiliza Gilberto para la elaboración de su Ice Wine son autóctonas, de viñas viejas de la región demarcada del Duero, siendo estas Malvasía Fina Branca, Viosinho, Códaga del Larinho, Gouveio Branco o Verdelho. El Ice Wine está certificado por las entidades competentes, ostentando el sello del Instituto de la Viña y del Vino. Para enriquecer el producto, cada botella de este Ice Wine llevará una capa hecha en pura seda artesanal y confeccionada por artesanas de Freixo de Espada a la Cinta. El productor portugués está preparando también un Ice Wine rosado.





Gabinete de Comunicação e de Relações Externas
Avenida Guerra Junqueiro | 5180 Freixo de Espada à Cinta
Tlf 279 658 160 | Fax 279 658 165
www.cm-freixoespadacinta.pt | joao.castanho@cm-fec.pt