

El Algarve en cinco pistas

De la playa de Dona Ana a la del Barril, un recorrido para tomar el sol y relajarse al sur de Portugal

FOTOGALERÍA Secretos viajeros en el sur de Portugal

Rita Abundancia 26 SEP 2016



Panorámica de la playa de Rocha, en el Algarve (Portugal). / Mauricio Abreu (Getty)

Además de playas con claridad mediterránea en pleno Atlántico, la parte más turística de Portugal, el Algarve, en el sur, aún conserva esa característica de viajar en el tiempo, tan propia del país ibérico.

‘O fim do mundo’

El cabo de São Vicente es el extremo suroccidental del continente europeo (sin contar Madeira, Canarias y Azores), lo que lo posicionaba, antiguamente, como uno de los límites en los que se acababa la Tierra. No es de extrañar que el Algarve fuese cuna de marinos y aventureros en busca de lo que había más allá.

A tono con su reputación, el cabo de San Vicente es un lugar que invita a la ensoñación, con sus acantilados de 75 metros sobre el mar, vientos del oeste y faro en una fortaleza, junto a las ruinas de un monasterio del siglo XVI. Hay que llevar ropa de abrigo.



javier belloso

Negros acantilados

El Algarve cuenta con 200 kilómetros de playas, algunas con aguas tan transparentes que hacen olvidar que estamos en el Atlántico. Dona Ana (Lagos) y playa Marinha (Lagoa) son las emblemáticas, y comparten arenas doradas, un mar turquesa y acantilados que las rodean. El arco da Marinha, en la playa del mismo nombre, es una formación rocosa que se ha convertido en el símbolo de esta parte de Portugal. La playa de Beliche (Sagres) es otra de las estrellas de esta costa. Al estilo de las calas de Mallorca o Ibiza están la playa de Camilo, la playa de los Estudiantes o Pinhão, todas en Lagos. La playa del Barril (Tavira) es una enorme extensión de arena, vinculada antiguamente a la industria del atún, y cuenta con un cementerio de anclas.

En la Costa Vicentina, en el extremo occidental del Algarve, las playas son grandes, ventosas y rodeadas de acantilados de color negro, como las de Castelejo (Sagres) o Barriga (Faro).



Iglesia de San Lorenzo de Almancil, en el Algarve. / S. Lubenow (AWL Images)

Faro y Tavira

Faro, la capital del Algarve, es una ciudad amurallada y cargada de historia. Los edificios más antiguos se reparten entre el puerto, donde se encuentra la Alfândega (aduana), del siglo XVIII, y Cidade Velha, llena de calles adoquinadas y fachadas con azulejos. Lo más destacado de Faro es la catedral; el museo arqueológico, ubicado en el convento de Nossa Senhora da Assumpção, con un precioso claustro de dos plantas, y la Capela dos Ossos, en la iglesia del Carmo. Un lugar macabro para algunos y curioso para otros, ya que su singular estructura utiliza huesos humanos en elementos arquitectónicos como arcos, capiteles o pilastras.

La captura del atún convirtió a Tavira en una ciudad próspera, lo que se percibe en sus iglesias y casas nobiliarias con curiosos tejados, conocidos como *tesouros*. En la ciudad está el castillo árabe, rodeado de jardines, y muy cerca se encuentra la isla de Tavira, a la que se puede ir en ferri. Buenas playas y uno de los accesos al parque natural de Ría Formosa.

Loulé, la ciudad más grande del Algarve interior, con castillo medieval y murallas, es famosa por su artesanía de clara influencia árabe. El mercado municipal es un gran edificio de estilo neomudéjar, en el que muchos campesinos venden sus productos y el sábado es el día grande. Muy cerca de Loulé, en Almancil, está la iglesia de São Lourenço dos Matos, el máximo exponente del arte del azulejo en el Algarve. Sus muros fueron decorados con esta técnica en 1730 por el maestro artesano Policarpo de Oliveira Bernardes, y pintados a mano.



Interior del Museu Municipal de Portimão, en el Algarve (Portugal). / Sabine Lubenow (AWL Images)

Pollo al piri-piri

Buena materia prima, precios más que razonables y raciones generosas son las características de los mejores restaurantes portugueses. La gastronomía del Algarve cuenta con mariscos y jugosas sardinas; la cataplana, un guiso de pescado, verduras y arroz, y el pollo al piri-piri, picante, con especias y una clara influencia marroquí. Dois Irmãos, en Faro, es uno de los templos de la gastronomía del Algarve. Desde 1925 sirve recetas tradicionales portuguesas (desde 25 euros). A Ruina, en Albufeira, está ubicado en la muralla-fortaleza de la ciudad, a pie de playa, y ofrece unas vistas inmejorables de la parte antigua (desde 45 euros). Sueste, en Ferragudo, cerca de Portimão, además de bordar los pescados a la parrilla, tiene vistas al río Arade (desde 30 euros). O Camilo, en la playa de Camilo (Lagos), es un chiringuito donde comer mirando al mar (desde 25 euros).

Vocación pescadora

Al contrario que Albufeira, rendida al turismo de masas, Portimão ha llegado a un acuerdo con la industria del sol y playa y mantiene su identidad de ciudad portuguesa, a pesar de estar cerca de la muy visitada playa de Rocha. Desde el puerto se hacen excursiones de pesca, cruceros por el río o visitas a las cuevas.

Olhão es, junto con Portimão, el mayor puerto pesquero del Algarve. Desde esta localidad hay transbordadores a la isla de Culatra, con playas, casas de vacaciones y refugios de pescadores.