

# INFORMACIÓN

## El buen comer de la Portugal vaciada conquista a Hollywood

La familia Soares ha devuelto la vida a esta pobre región rescatando razas autóctonas en peligro de extinción



El chef Rodrigo Madeira prepara un plato típico portugués.

Atrapado entre el turismo del Algarve y la Extremadura más profunda, **el Bajo Alentejo portugués**, una zona desértica y la más despoblada de Europa, exhibe su incipiente éxito como destino gastronómico capaz de atraer a **grandes figuras de Hollywood**, deportistas de élite, empresarios y políticos dispuestos a gozar del **buen comer humilde y contundente luso**, centrado en el producto local y en unos vinos cuya calidad está a la altura de los más premiados de España.

Por el Alentejo han pasado **Monica Bellucci, Madonna y Kristin Scott Thomas**, los monegascos Casiraghi, Sarkozy y Carla Bruni, el zapatero Christian Louboutin, José Morinho y otros famosos patrios como Tamara Falcó, Vicky Martín Berrocal o la supermodelo Eugenia Silva.

Laderas y llanuras serpentean esta región de la Portugal vaciada en la que **alcornoques y encinas crecen en extensas dehesas** por las que el porco preto alentejano hoza la tierra para ofrecer una carne succulenta, sabrosa y saludable.

"Cada vez son más las personas dispuestas a descubrir este rincón mágico", asegura **Rita Soare**, propietaria junto a su familia de **Herdade da Malhadinha Nova**, una finca de 450 hectáreas dedicada al vino, la agricultura y la ganadería que cuenta con unas de las villas más lujosas de esta zona pobre del sur de Portugal.

El origen de Herdade da Malhadinha Nova se remonta a 1983, cuando el matrimonio formado por **Maria Antonia y João Soares** fundaron en el Algarve Garrafeira Soares, cadena de tiendas de distribución de vinos y destilados. Sus hijos, João y Paulo, plantaron en 2021 **las primeras vides en esa hacienda** y en 2007 abrieron un restaurante con productos orgánicos de la propia finca que desde 2020 está incluida en la prestigiosa asociación hotelera **Relais & Châteaux**.

Viñedos orgánicos, olivares, huertos y un bosque en el que se crían en libertad **vacas alentejanas, cerdos ibéricos y ovejas merinas** han sido convertidos en reclamo para los amantes de la naturaleza que sueñan con desconectar del ruidoso día a día. En la propiedad, **caballos de pura sangre de raza lusitana** trotan en este paraje al que la familia Soares ha devuelto la vida rescatando razas autóctonas en peligro de extinción. "Más de un centenar de personas de pueblos cercanos trabajan en la hacienda", celebra Rita Soares.



Pinico en la hacienda portuguesa de Malhadinha.

El restaurante de Herdade da Malhadinha Nova está dirigido por el chef alemán **Joachim Koerpe** y asistido por los cocineros **Rodrigo Madeira y Vitalina Santos**, especialista en platos tradicionales de la región. La despensa está llena de los productos orgánicos —miel, huevos, aceite de oliva, lechugas, puerros, coles, cebollas, calabacines, hierbas aromáticas y frutas como fresas, limones, nisperos o naranjas— que brotan de la finca, así como de las carnes procedentes de las **vacas alentejanas que crían de forma extensiva** y que conviven con otras razas autóctonas: cerdos negros ibéricos, alimentados con bellotas en época de montanera, y ovejas merinas blancas y negras.

Los vinos que elabora la propiedad **riegan los platos de la zona con variedades especialmente escogidas** para pequeñas producciones, como la touriga nacional, la touriga franca, la tinta miúda, la trincadeira o la antao vaz.

"El 80 por ciento de la producción se queda en Portugal y el resto es exportada hacia **Suiza, Angola y Brasil**", concluye Rita Soare en una de las estancias de la hacienda decorada por una estrella mundial del interiorismo, la asturiana **Patricia Urquiola residente en Milán**, e iluminada por Philippe Starck.

<https://www.informacion.es/ocio/gastronomia/2022/11/02/buen-comer-portugal-vaciada-conquista-78022197.html>