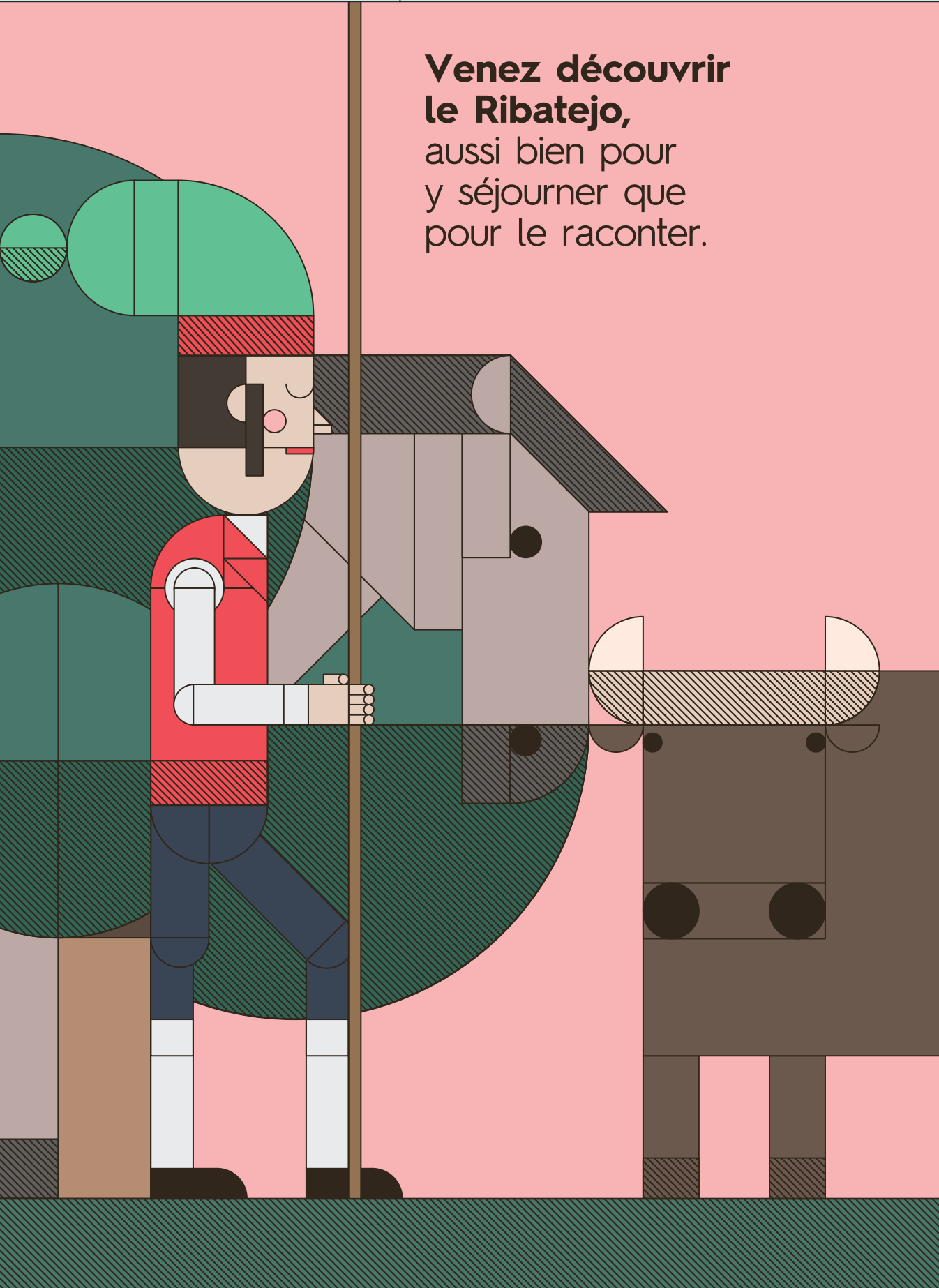


**Ribatejo**  
La beauté au naturel

# Ribatejo

**Venez découvrir  
le Ribatejo,**  
aussi bien pour  
y séjourner que  
pour le raconter.

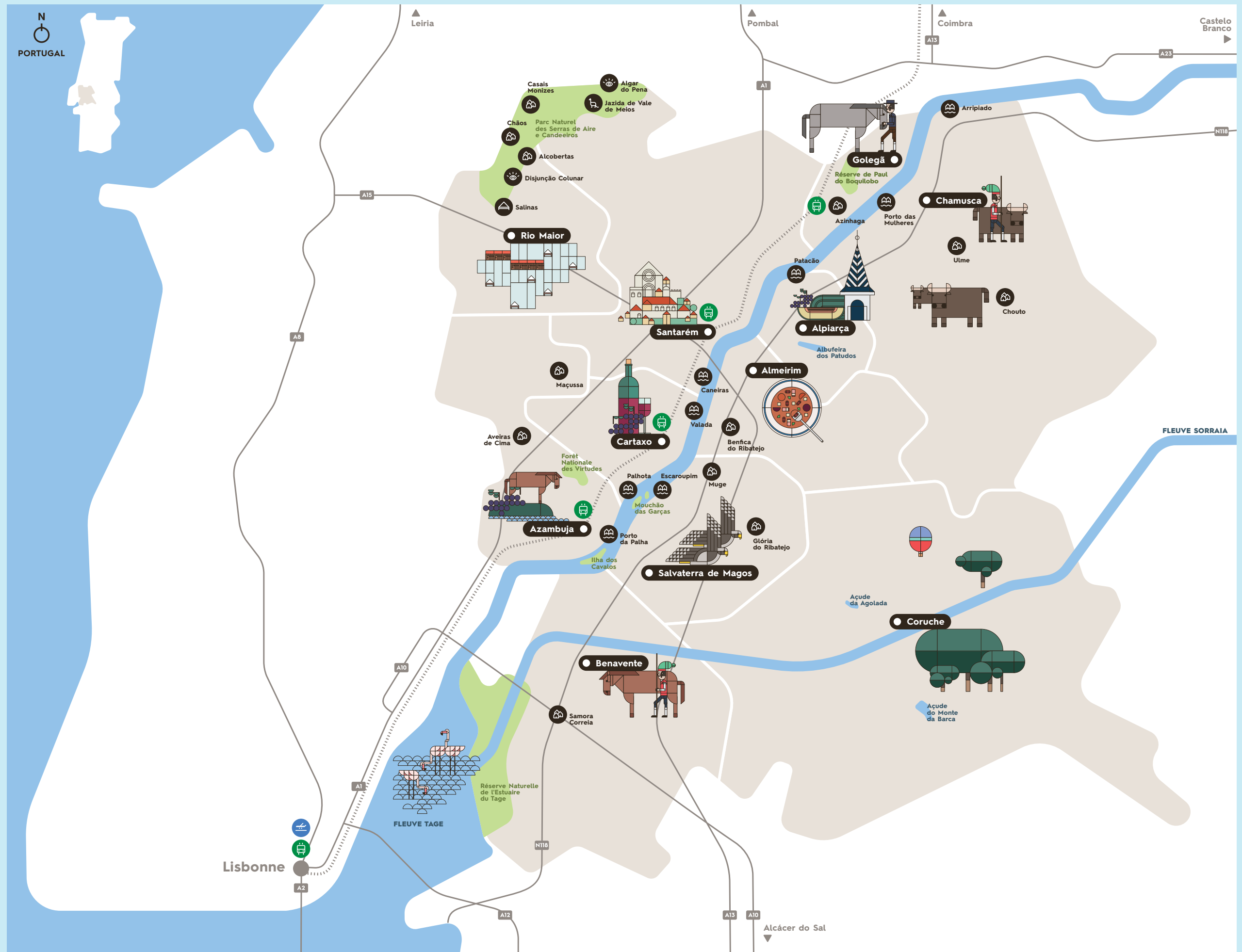


## Comment s'y rendre :

-  **en voiture**  
consultez le plan
-  **en train**  
direction Santarém  
cp.pt
-  **en car**  
rede-expressos.pt
-  **par avion**  
aéroport de Lisbonne

## Plan et guide du Ribatejo

# Ribatejo



## Vive le Ribatejo

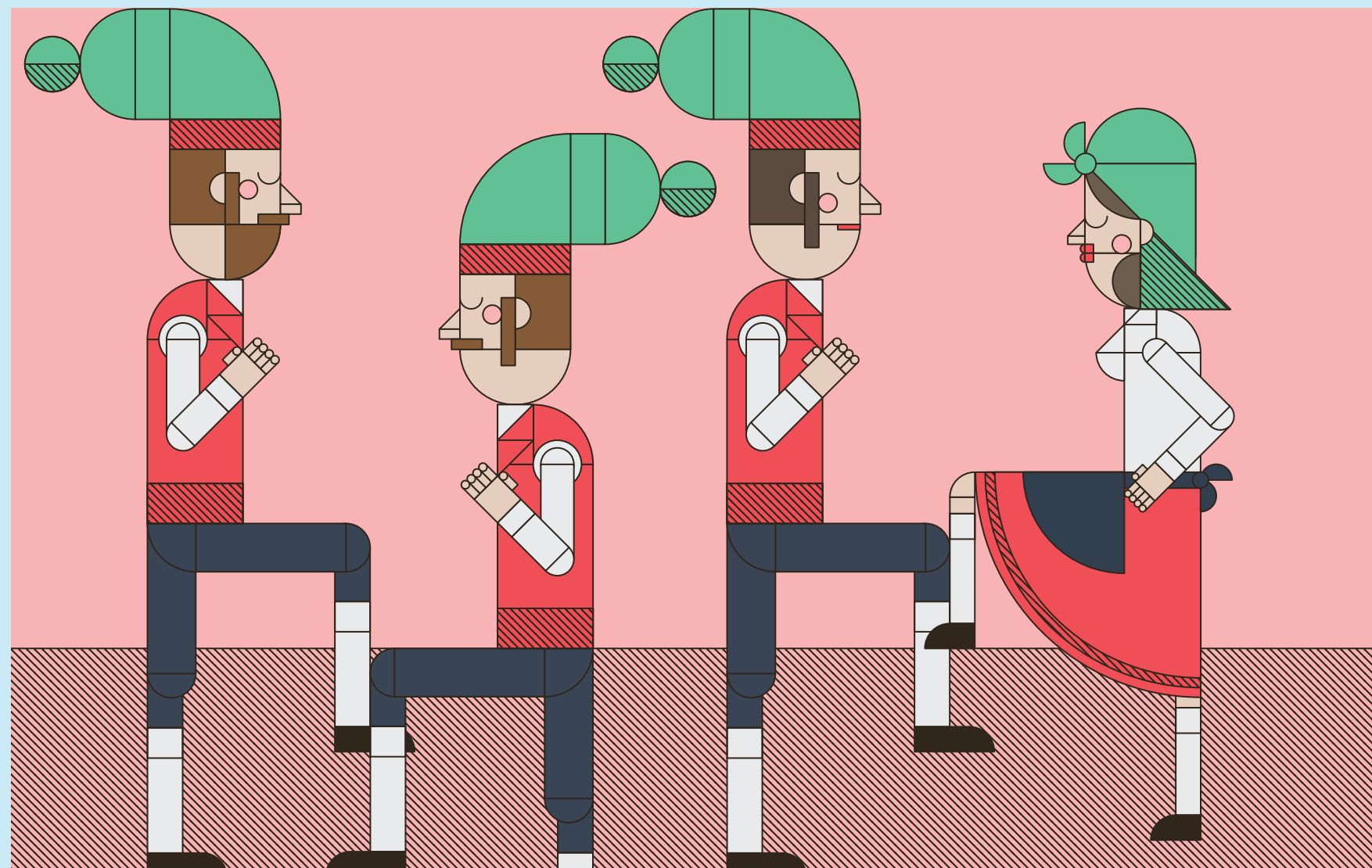
Ici commence la fête

Le Tage lui a façonné ses rives et l'histoire forgé son caractère. Belle et sauvage, cette terre hospitalière est reconnue depuis bien longtemps comme telle. Côté cuisine, elle est abondante et variée. Les fêtes traditionnelles sont ancrées dans des lieux magnifiques et pittoresques, au sein d'une nature changeante et variée, comme seul le coeur du pays sait l'être.

Partez à la découverte du Ribatejo comme quelqu'un qui remonte le fleuve, au rythme du courant, le temps de déceler ses trésors. Admirez ses églises et extasiez-vous devant ses palais et ses manoirs. Perdez-vous dans les villes, villages et hameaux. Promenez-vous au galop dans la *lezíria* (plaine inondable) sur un pur-sang lusitanien et admirez au loin la noblesse du taureau. Partez à l'aventure à cheval sur les sentiers et immergez-vous dans la nature intacte des îles et *mouchões* (marécages) du Tage.

De retour sur le sol ferme, on reconnaît le Ribatejo au son frénétique de l'accordéon du fandango et au *barrete* (bonnet) vert et rouge du paysan qui arbore un pas rythmé et une poitrine gonflée d'orgueil et vous invite à rentrer dans la danse. Ce sont là des traditions auxquelles nous tenons. Entrez donc dans la danse, dégustez le vin, goûtez à la gastronomie, participez à la fête et tirez parti des longues journées qui s'étirent comme le cours du fleuve.

Venez faire la fête à la mode du Ribatejo !



## Communes

<b>Alpiarça</b>
La Casa dos Patudos reste gravée dans la mémoire de tous ceux qui visitent Alpiarça. Son intérieur rempli d'oeuvres d'art vaut le détour.
Profitez en aussi pour découvrir le Cavallo (cheval) Sorraia ou vous adonner aux sports nautiques sur l'Albufeira (lagune) dos Patudos.

<b>Benavente</b>
C'est ici que l'on trouve les haras et les élevages de taureaux les plus réputés de la région, une caractéristique de la Réserve Naturelle de l'Estuaire du Tage.
Une opportunité de rêve pour mieux connaître sa faune et sa flore, en osmose totale avec la culture du riz <i>carolino</i> des <i>lezírias</i> .

<b>Chamusca</b>
C'est un spectacle inédit que de voir les taureaux et chevaux se partager cet immense territoire de <i>lezíria</i> et <i>chameca</i> avec ses habitants, témoin de la relation ancestrale qui existe entre l'homme et l'animal.
Lors de la <i>Festa Brava</i> , les <i>chamusquenses</i> se font un plaisir d'accueillir les visiteurs.

<b>Golegã</b>
La Feira do Cavallo (Foire au Cheval), plus connue sous le nom de Feira da Golegã, est sans conteste l'évènement le plus attendu de l'année.
Autour de la fête de São Martinho, venez assister au plus beau spectacle équestre du Portugal et profitez-en pour séjourner dans l'une des villes les plus pittoresques du Ribatejo.

<b>Salvaterra de Magos</b>
Autrefois Palais Royal, on peut encore revivre entre autres traditions de la noblesse portugaise d'autrefois, l'art de la fauconnerie à Salvaterra de Magos.
Cette pratique classée au Patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, a lieu dans le bâtiment de l'ancienne Fauconnerie que l'on peut visiter.

<b>Almeirim</b>
On garde toujours d'Almeirim le souvenir de la soupe qui à elle seule constitue un repas : la <i>sopa da pedra</i> (la soupe au caillou) est un incontournable même s'il existe d'autres plats à découvrir.
Une fois ces spécialités dégustées, vous serez prêts à découvrir la ville.

<b>Azambuja</b>
Autrefois, c'était l'étape obligatoire lorsqu'on remontait le fleuve. La ville d'Azambuja est toujours aussi accueillante. Embarquez dans l'une des petites embarcations touristiques et une fois à table, savourez les plats typiques à base de pain comme le <i>torricado</i> , la <i>lapardana</i> ou la <i>manja</i> , sans oublier les poissons du fleuve.
Une fois les batteries rechargées par ces agapes, repartez à la découverte des moindres recoins de la région.

<b>Cartaxo</b>
La première chose qui vient à l'esprit lorsqu'on évoque Cartaxo, c'est son vin.
Si le goût ne s'oublie pas, la beauté de ses cépages et de ses cultures entourées de vignes, aux couleurs chatoyantes à chaque saison, non plus...

<b>Coruche</b>
La culture du chêne-liège dont l'écosystème est précieusement préservé est l'un des trésors de Coruche.
Prenez le temps de vous immerger dans cette nature et découvrir cette forêt unique en son genre, en partant à l'aventure sur le fleuve Sorraia et profitez du calme pour vous reposer.

<b>Rio Maior</b>
Les Salinas da Fonte da Bica sont un des éléments majeurs de Rio Maior et le lieu idéal pour entamer une visite de la commune.
Partez à la découverte des sentiers du Parque Natural das Serras de Aire e Candeeiros et, dès la nuit tombante, faites la fête dans l'un des nombreux lieux de la commune.

<b>Santarém</b>
La plus grande ville <i>ribatejana</i> est bien connue de tous pour son vaste patrimoine architectural et religieux qui fait de Santarém l'une des plus grandes vitrines du style gothique du Portugal.
C'est aussi l'un des pôles culturels de la région et un excellent point de départ pour votre voyage en Ribatejo.

# Vive l'Histoire

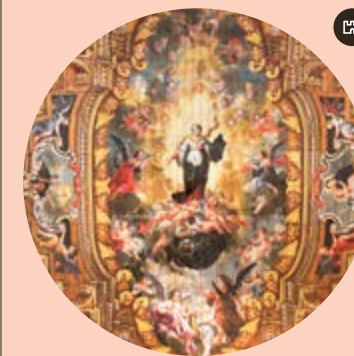
Retour sur le passé d'une région

Depuis que le Tage est un fleuve, le Ribatejo a accueilli de nombreux peuples attirés par la fertilité de son sol et aujourd'hui encore on y retrouve des vestiges de leur présence dans certains lieux et musées de la région.

Occupé depuis le Néolithique, c'est à l'époque médiévale que le Ribatejo a acquis le riche patrimoine qui lui vaut aujourd'hui sa renommée : églises et chapelles, couvents et sanctuaires, ou encore la pratique de la fauconnerie. Ses rives ont connu les amours et les intrigues des rois et nobles pendant leurs séjours de chasse dans les palais royaux d'Almeirim et Salvaterra de Magos.

Le navigateur Pedro Álvares Cabral, initiateur des « nouvelles routes du monde » qui a découvert le Brésil, a trouvé en Santarém son port d'attache et y est enterré. Les ordres religieux ont aussi élu ce territoire pour y édifier de magnifiques églises et couvents, autant de trésors architecturaux et d'étapes obligatoires pour les visiteurs de la région.

Il y a tant de choses à raconter sur le Ribatejo et encore plus à vivre.



## Cathédrale de Santarém et Museu Diocesano

Santarém

Ancienne église de Jésuites dotée d'un séminaire, la Cathédrale de Santarém (1711) est la moins ancienne cathédrale (Sé) portugaise. Cet édifice imposant a donné son empreinte à la ville.

Découvrez la collection d'art religieux du Museu Diocesano qui renferme des œuvres du XIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à nos jours, vestiges de la tradition orale de Santarém.



## Silos de Alcobertas

Rio Maior

C'est le plus grand ensemble de silos à ciel ouvert de la Péninsule Ibérique.

Datant du Moyen-Âge, on pense que lorsqu'ils étaient pleins, ils étaient recouverts d'un couvercle en calcaire qu'on recouvrait d'argile, un procédé hermétique permettant ainsi préserver les récoltes de l'humidité, de l'eau ou de la présence des animaux.



## Anta de Alcobertas

Rio Maior

L'Église de Santa Maria Madalena et sa chapelle adjacente en mégalithe au cœur de la commune de Alcobertas, demeurent une étape obligatoire. Une visite s'impose.

Quant à la nécropole, déjà lieu de culte au néolithique, elle a été restaurée par les Chrétiens qui l'ont transformée en chapelle.



## Igreja Matriz de Samora Correia

Benavente

Bâtiment déclaré d'intérêt public, l'Église Matrice de Samora Correia est dédiée à Notre Dame da Oliveira, patronne de la paroisse.

Inaugurée en 1721 et construite à l'emplacement de l'église médiévale primitive, elle est décorée à l'intérieur d'*azulejos*, dont les grands panneaux dédiés à Saint Jacques (Tiago), qui datent du XVIII<sup>e</sup> siècle.



## Ermida de Nossa Senhora do Pranto

Chamusca

Difficile d'imaginer que derrière la façade singulière de cette *ermida* (petite chapelle) se cachent des *azulejos* des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. La légende raconte que pendant les invasions françaises, le peuple aurait trouvé refuge dans la chapelle et les pêcheurs ayant mis le feu à leurs embarcations auraient empêché les troupes de traverser le fleuve. L'un des boulets de canon lancé en représailles contre les habitants de Chamusca est exposé à l'intérieur.

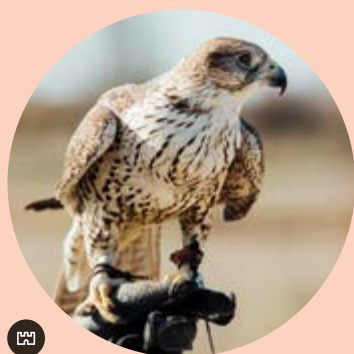


## Igreja de Nossa Senhora da Graça

Santarém

Située au cœur du quartier historique de Santarém, l'Église da Graça appartient à l'ensemble de l'ancien Couvent des Eremitas Calçados de Santo Agostinho.

Reconnaisable à sa rosace dentelée, elle témoigne de l'évolution du style gothique dans notre pays. Le navigateur Pedro Álvares Cabral, qui a découvert Terra Cruz, y est enterré.



## Falcoaria Real

Salvaterra de Magos

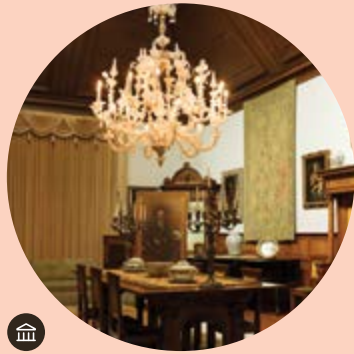
L'art de la fauconnerie au Portugal figure au Patrimoine Culturel Immatériel de l'UNESCO.

Il s'agit là de l'une des pratiques les plus anciennes entre l'homme et l'oiseau, préservée et célébrée chaque jour à la Falcoaria Real de Salvaterra de Magos... Un lieu historique, qu'il faut visiter non seulement à cause de l'architecture pombaline de son bâtiment du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais aussi de par son espace-musée et la proximité avec les oiseaux de proie.

Quelques unes des espèces actuellement visibles à la Falcoaria Real sont les mêmes que celles qu'utilisaient les nobles autrefois au cours de leurs parties de chasse royales.

À la fin de cette visite, vous pourrez assister à des démonstrations de vol de faucons ou encore participer à un jeu virtuel dans lequel vous aurez la sensation de tenir un oiseau de proie.





### Casa dos Patudos

Alpiarça

La Casa dos Patudos a été construite à l'initiative de José Relvas, fils du photographe Carlos Relvas, pour servir de résidence familiale et abriter en même temps sa vaste collection d'art. Au-delà de l'éminent collectionneur qu'il fut, Carlos Relvas a été tour à tour agriculteur, musicien, diplomate, homme d'état et politicien ayant proclamé la République le 5 octobre 1910.

La maison a ouvert au public en devenant un musée en 1960, et comprend l'une des plus belles collections privées d'art entre peintures, sculptures et arts décoratifs de noms illustres tels Silva Porto, José Malhoa, Columbano Bordalo Pinheiro, Soares dos Reis ou Mercié. Allez à la découverte du bâtiment signé par l'architecte Raul Lino, d'inspiration revivaliste et nationaliste. José Relvas n'a pas hésité à choisir Raul Lino, non seulement pour son extrême rigueur et ses compétences mais aussi pour sa culture européenne, sachant que leur collaboration donnerait naissance à un nouveau paradigme architectural.

En effet, la Casa dos Patudos est l'expression d'une nouvelle conception architecturale qui regorge de références nationales à découvrir à chaque recoin.

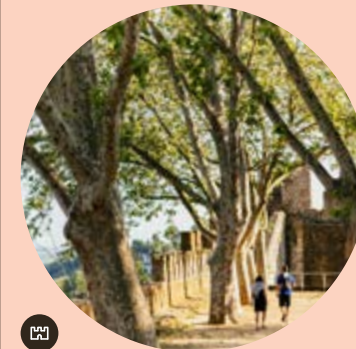


## Vivez le Patrimoine

À la découverte des lieux magiques et de leur histoire

Le modernisme et les grands changements de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ont laissé leur empreinte sur cette région. Récemment s'est ouvert un temple dédié à la photographie, une maison, oeuvre architecturale de référence dans laquelle figurent quelques-unes des plus belles peintures, sculptures et arts décoratifs portugais et internationaux.

Le Ribatejo est une région carrefour entre histoire, nature et culture. Venez à la rencontre de ces lieux magiques de l'époque moderne.



### Jardim et Mirador des Portas do Sol

Santarém

« Le Ribatejo se doit d'être contemplé depuis les Portas do Sol de Santarém, un jour de crue ». Ainsi s'exprimait l'écrivain Miguel Torga à propos de ce magnifique paysage. De là, vous pouvez admirer la *lezíria ribatejana* et en profiter pour refaire un tour au **Urbi Scallabis Centro de Interpretação**, autour de l'histoire de la ville qui remonte au VIII<sup>e</sup> siècle. Il y a des registres de l'occupation du territoire depuis l'Âge de Fer jusqu'à la reconquête chrétienne par le roi Dom Afonso Henriques.



### Vala Real

Azambuja

Érigée sous les ordres du Marquis de Pombal, la Vala Real de Azambuja est un long canal qui relie la ville au Tage. Les fossés étaient construits pour transporter des marchandises par voie fluviale et servaient de système d'irrigation et de drainage des terres.

Sur une étendue de 26 km les derniers 17 km sont navigables. Vous pourrez les parcourir à bord d'une embarcation touristique sur la **Rota dos Mouchões**.



### Maison-Atelier de Carlos Relvas

Golegã

Fils d'un riche propriétaire rural, Carlos Relvas a été tour à tour agriculteur, politicien, inventeur, *sportsman*, éleveur de chevaux et cavalier, torero amateur et même musicien. Ce fut avant tout un grand photographe, pionnier de cet art au Portugal et détenteur d'une oeuvre exceptionnelle. Sa maison-atelier, construite de zéro pour la pratique de la photographie, est un édifice unique au monde à l'image de son créateur, c'est-à-dire en avance sur son temps. Elle possède un système complexe de baies vitrées et rideaux que l'on actionne par des cordes et poulies à l'étage supérieur de façon à contrôler la lumière lors du processus de développement des photos.

L'édifice est fidèle aux tendances romantiques de l'époque, ce qui lui confère une vision majestueuse et détonante dans le paysage environnant. À l'intérieur, on y trouve une partie des nombreuses archives de Carlos Relvas, y compris les portraits de toutes les couches de la société portugaise de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, des monuments, des paysages et même des animaux. Un aperçu éducatif pour qui veut appréhender le quotidien du Ribatejo à une certaine époque.



# Vive le Paysage

La nature à l'état pur

Avec le Tage toujours en toile de fond, le paysage *ribatejano* est d'une beauté difficile à égaler. Divers et polyvalent, son horizon change avec les saisons et varie selon la proximité ou l'éloignement du fleuve. Avant d'arriver dans le Ribatejo, sachez faire la différence entre les divers types de paysages répartis en trois catégories : la *lezíria*, le *bairro* et la *charneca* (garrigue).

La *lezíria*, ou bord de l'eau, c'est toute la plaine inondable du Tage. Elle représente la terre fertile de la région. Les sols très fertiles produisent surtout du riz et du blé et constituent d'excellents pâturages pour les chevaux et le bétail.

Le *bairro* est situé au nord, sur la rive droite du Tage. Sur ces terres règnent l'olivier et la vigne avec des sols plus calcaires ou argileux. Enfin, côté rive gauche du fleuve, on trouve la *charneca* et ses sols plus secs, là où poussent les chênes-liège.



## Réserve Naturelle de l'Estuaire du Tage

Benavente

La Réserve Naturelle de l'Estuaire du Tage avec ses 14 192 hectares figure dans la plus grande zone humide du territoire portugais. On y trouve des *mouchões* (buissons), *lezírias* (plaines inondables), *montado* (chênaie) et *sapais* (marécages). Cette vaste étendue est habitée par des espèces de faune et flore très différentes, mais c'est la faune aquatique qui fait de l'estuaire du Tage l'une des réserves les plus importantes au niveau européen.

C'est là qu'hibernent de milliers d'oiseaux dont les canards, les avocettes, les flamants roses, les oies sauvages et les échassiers à la poitrine noire... raison de plus pour se munir d'un appareil photo pour les observer lors des nombreux parcours proposés. Gardez à l'esprit que la saison idéale pour le *birdwatching* est l'hiver.

## Parc Naturel des Serras de Aire et Candeeiros

Santarém et Rio Maior

Le Parc Naturel des Serras de Aire et Candeeiros situé à 30 km de la côte est un véritable paradis pour les géographes et géologues.

Il sépare le littoral de l'intérieur. La présence de rochers est son image de marque, une fois que la sécheresse, accentuée par l'absence de cours d'eau à la surface, délimite le paysage avec des failles, talus et affleurement de roche qui lui confère un aspect accidenté.

L'eau coule sous la surface du sol ce qui provoque l'apparition de grottes et cavités dotées de stalactites et stalagmites, abritant les sympathiques et timides chauves-souris. Venez à leur rencontre pour mieux comprendre cet écosystème.

En partant du Ribatejo, vous pourrez entrer dans le Parc Naturel des Serras de Aire et Candeeiros par les Salinas da Fonte da Bica, à Rio Maior, ou par Alcanede à Santarém.



EVOA - Espaço de Visitaçã e Observaçã de Aves  
Companhia das Lezírias, Benavente



## Réserve Naturelle de Paul do Boquilobo

Golegã

Enclavée dans une zone humide de l'intérieur qui varie en fonction du débit des fleuves Tage et Almonda, la Réserve Naturelle de Paul do Boquilobo a été autrefois propriété des Templiers. Au XV<sup>e</sup> siècle, le roi Dom João I en a fait cadeau à son fils, l'infant Dom Henrique. Aujourd'hui cette Réserve de Biosphère de l'UNESCO accueille plus de 221 espèces d'oiseaux, dont 27 espèces de mammifères et beaucoup d'amphibiens et poissons y vivent



Découvrez-la le temps d'un parcours à pied à travers ses sentiers et goûtez de près à ces 817 hectares de pure nature. On peut réserver sur : [pauldoboquilobo.pt](http://pauldoboquilobo.pt)



## Jazida de Vale de Meios

Santarém

Ce voyage dans la préhistoire vous attend à Vale de Meios. Sur une surface de 11 400 m<sup>2</sup>, on rencontre d'innombrables empreintes de dinosaures admirablement conservées. Les vestiges de ces animaux remontent au Jurassique Moyen à environ 168 millions d'années.

La *jazida* (tombeau) de Vale de Meios est une des plus grandes et des plus importantes de cette période qui existe dans la Péninsule Ibérique.



## Gruta do Pena

Centre d'Interprétation  
Santarém

Découverte en 1985 par Mr. Joaquim Pena, alors ouvrier dans la production de la pierre calcaire, le Algar do Pena est une cavité karstique qui possède la plus grande salle souterraine du Portugal. Avec un volume de 125 000 m<sup>3</sup> et 40 m de hauteur, pénétrer dans ce magnifique paysage souterrain procure une sensation unique, non seulement à cause de sa dimension mais aussi par la présence d'un ensemble de stalactites et autres spéléothèmes.



## Salines

Rio Maior

Au pied de la montagne de la Serra dos Candeeiros, loin de la côte, les Salinas da Fonte da Bica existent depuis 1177 au-dessus d'une mine de sel gemme, traversée par un courant souterrain d'eau douce qui se transforme ainsi en eau salée, sept fois plus que celle de mer.

Les maisons en bois où l'on stockait jadis le sel demeurent en très bon état et ont conservé leurs serrures typiques en bois.



### Le Toiro de Lide

Le taureau sauvage ou taureau de combat est l'un des symboles du Ribatejo et l'une des 50 races autochtones portugaises.

Élevé en liberté sur les grandes étendues et *lezírias*, l'animal est reconnaissable à sa nature sauvage et est un des éléments fondamentaux de la pratique de la taumachie.

Descendant d'animaux primitifs de grande stature et agressifs, il présente toujours les mêmes caractéristiques de corpulence et de courage naturel. Contrairement aux autres animaux, lorsqu'il se sent menacé ou qu'on empiète son territoire, le taureau a tendance à attaquer, ce qui exige de la part du *campino* un grand courage et un défi à relever.

Pour mieux appréhender ce taureau et comprendre pourquoi les *Ribatejanos* ont tant de respect pour cette race, rendez visite aux *ganadarias* (gardiens de taureaux) de la région.



### Cheval Pur-sang Lusitanien

D'un caractère noble, généreux et vif, mais néanmoins docile, le Pur-sang Lusitanien est le cheval de selle le plus ancien au monde. Au-delà de sa beauté légendaire, la race lusitanienne est versatile et sert à la fois pour les travaux aux champs ou les compétitions équestres, une fois bien dressé.

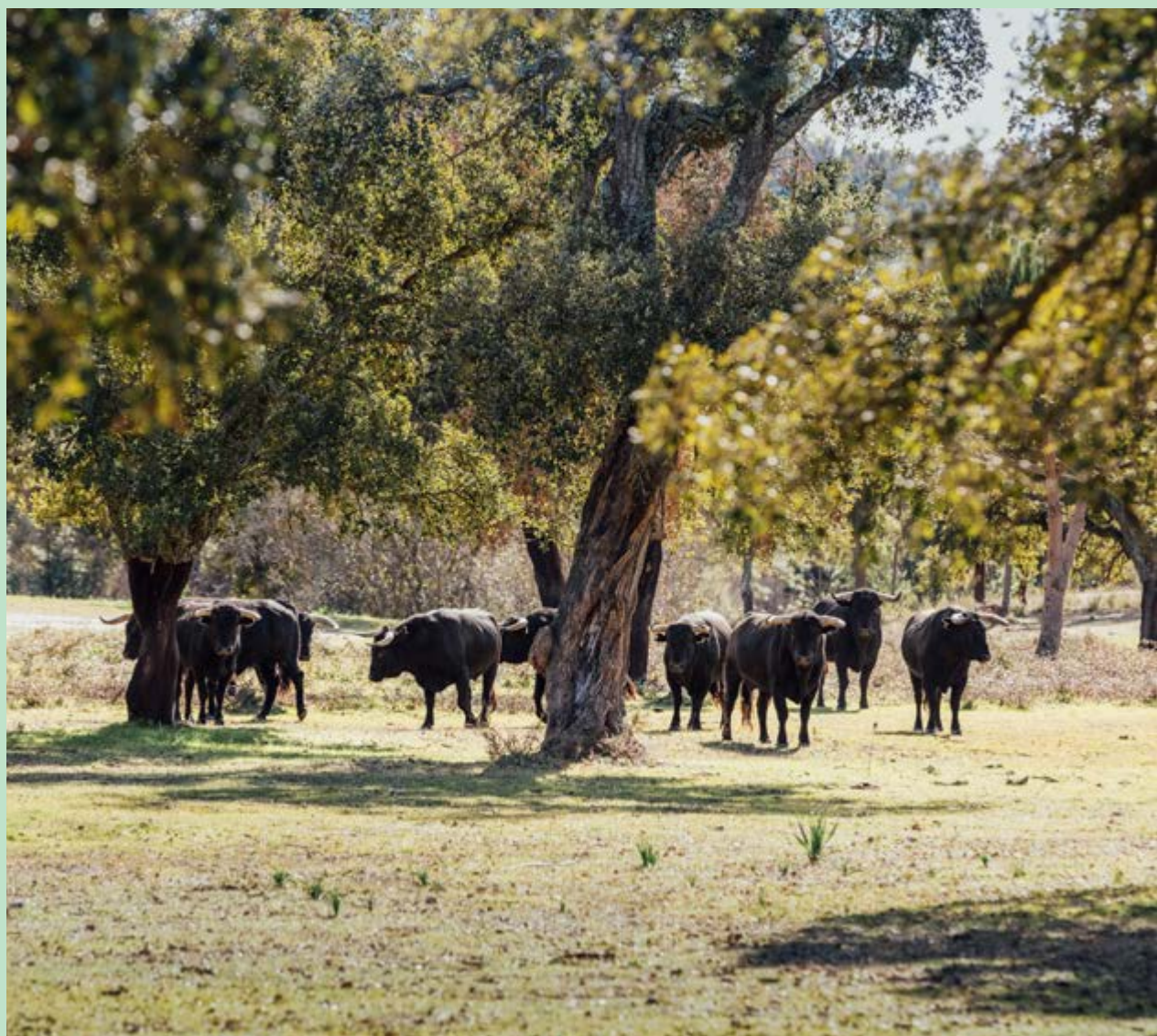
On trouve des élevages partout dans le Ribatejo où vous pourrez admirer de près ce bel et élégant animal, l'un des symboles *ribatejanos* les plus convoités au monde.



### Promenades équestres

Au pas, au trot ou au galop, le Ribatejo est encore plus beau lorsqu'on le visite à cheval.

Parcourez les divers sentiers, reposez-vous à l'ombre d'un arbre, longez le cours du fleuve, et n'oubliez pas de saluer au passage les *campesinos*.



## Vive la lezíria

Une terre riche en expériences

L'importance historique du Ribatejo ne s'est pas estompée avec le temps. La région continue d'être l'une des plus passionnantes et riches du pays, valorisant le plus important, à savoir sa terre et ses origines. Le secteur primaire, surtout l'agriculture et le bétail, sont des activités économiques génératrices d'emploi qui, à chaque fois se rapprochent davantage du tourisme. Et c'est tant mieux ! Pour preuve, le travail réalisé par des organismes tels l'Associação Nacional de Turismo Equestre (ANTE) dans le développement du tourisme durable de la région et celui de municipalités comme la Golegã, qui a su dynamiser la région avec des événements de référence comme la Feira Nacional do Cavalo (fête nationale du cheval).

La vie au sein de la *lezíria* est unique et fondamentale. Voir de près la noblesse du Pur-sang Lusitanien ou observer au loin le taureau solitaire dans l'étendue du pâturage, connaître la faune et la flore de la région au détour d'une marche ou d'un parcours en VTT, vivre les fêtes en goûtant les meilleurs produits gastronomiques, sont des expériences inoubliables.



### Aldeia do Arripiado

Chamusca

C'est l'un des plus beaux villages du Ribatejo qui descend en direction du fleuve qui se reflète dans sa pente. Ici débute la *lezíria ribatejana* et les méandres du Tage et de ses rives. Faites un détour sur les bords du fleuve jusqu'à Dique Pequeno pour pêcher ou pique-niquer et n'oubliez pas d'attraper la *barca de passagem* [l'embarcation] pour traverser le fleuve. Les **fêtes du Arripiado** ont lieu généralement en août et tout le monde est le bienvenu !



### Réserve du Cheval Sorraia

Alpiarça

Le Sorraia est le dernier descendant du cheval sauvage du sud de la Péninsule Ibérique. Il a été redécouvert en 1920 par l'hippologue Dr. Ruy d'Andrade qui s'est consacré à sa préservation.

Le temps d'un pique-nique en famille dans les vastes espaces verts de la Réserve vous permettra d'appréhender cet animal sauvage au tempérament docile.



### Companhia das Lezírias

Benavente

La Companhia das Lezírias est née en 1836 et demeure la plus grande exploitation d'élevage agricole et forestier du pays. Sur une étendue d'environ 20 000 hectares, à l'intérieur de ses terres on rencontre de nombreuses activités typiques de la région.

Au sein des exploitations agricoles, on produit du vin, de l'olivier, du maïs et du riz. Sur les terrains de la *charneca*, la culture de l'extraction du liège est prédominante ainsi que l'élevage de chevaux et de bovins qui sont aussi assurés par la Compagnie.

Les caractéristiques uniques de son étendue si vaste et la richesse de sa biodiversité font de la Companhia das Lezírias un lieu incontournable à visiter. Si vous voyagez en famille, visitez la Pequena Companhia où les plus jeunes peuvent participer aux tâches quotidiennes avec les animaux de la *quinta*, s'occuper d'un potager ou se familiariser avec l'origine et la conservation des aliments. Tout au long de l'année, sont organisées des visites guidées à travers la propriété, promenades à pied ou en VTT, en pleine communion avec la nature.

Appréciez la noblesse du cheval. Pur-sang Lusitanien, faites votre baptême équestre ou une promenade à cheval tout en admirant quelques-unes des 4000 têtes de bétail élevées ici en mode biologique.

Pour terminer, faites une dégustation des vins à la cave accompagnés de plats de la gastronomie *ribatejana*.



### Agritourisme

Le mot Agritourisme laisse deviner qu'il s'agit d'une activité touristique qui se pratique en milieu rural, où les visiteurs sont invités à partager le mode de vie agricole.

Au Ribatejo, initiez-vous aux tâches quotidiennes d'un agriculteur, vous pourrez accompagner l'éleveur de bétail dans la *lezíria* et valoriser les coutumes et la culture de la région. Ce ne seront sans doute pas des vacances pour certains mais l'opportunité de travailler dans les champs pour le bonheur des petits et des grands.

### L'écosystème du montado

Coruche

Le *montado* du chêne-liège est l'une des forêts les plus uniques du paysage portugais.

Ce paysage à visage humain, élaboré, géré et utilisé par l'homme est un véritable exemple de biodiversité. Son habitant principal est le chêne-liège et au-delà des autres espèces de cet écosystème, il y a la faune sauvage, le bétail et la très riche flore qui trouvent là protection et nourriture dans un équilibre rare entre l'homme et la nature.

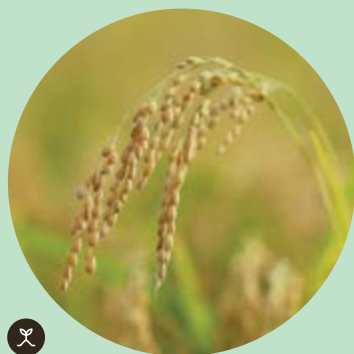
Le *montado* est aussi essentiel dans les processus écologiques tels la rétention de l'eau, la préservation du sol ou le piégeage du carbone.

Lors de votre passage au *montado*, que ce soit en mode écotouriste, à pied ou en VTT, n'oubliez pas que votre contribution à cet écosystème est importante pour le maintien de son équilibre délicat.



### Le liège

L'un des matériaux les plus durables au monde est le liège. Il provient du chêne-liège, c'est son écorce. Il est léger, imperméable, compressible et élastique. C'est un isolant thermique et acoustique qui résiste aux frottements et est doté d'une combustion lente. En dépit de tout, il est 100 % biodégradable, renouvelable et recyclable. Le liège est l'un des meilleurs produits au monde, ami de l'environnement et du nôtre. Découvrez-le davantage lors de la *Feira Internacional da Cortiça* ou venez tout simplement assister à son extraction entre mai et août.



### Le cycle du riz

En avril débute la préparation des terres pour les semis. En juin, à l'époque du sarclage, on en profite pour retirer les mauvaises herbes, activité jadis réservée aux faucheuses. Septembre est le mois de la récolte pratiqué autrefois à la main dans des conditions difficiles aujourd'hui mécanique. Une fois fauché, le riz doit encore passer par le séchage, dans les aires de battage ou séchoirs mécaniques, puis il est décortiqué et prêt, ou presque...

Le cycle du riz ne s'arrête que quand il arrive dans l'assiette.

### Arroz carolino

Depuis 2008, le Arroz (Riz) *carolino* das Lezírias Ribatejanas IGP est un produit d'origine portugaise dont l'appellation respecte l'indication géographique, protégée par l'Union Européenne.



### Le vin

Les vendanges comptent parmi les fêtes les plus chères aux *Ribatejanos*. C'est l'apothéose d'une année de travail dans les vignes, un moment de célébration et de convivialité et toute aide extérieure est la bienvenue. Retrouvez donc vos manches et allez faire la fête. De la vigne au verre, passez par les pressoirs, l'agitation fébrile des caves et la foulée des raisins.

On vous récompensera à la fin par un délicieux repas accompagné d'un vin du Ribatejo.



### L'huile d'olive

La cueillette de l'olive démarre tôt. Dès le matin, on étend par terre des draps au pied des arbres avant de on secouer les branches pour en récolter les fruits.

Une fois ramassées, les olives sont placées dans un bac pour les nettoyer, retirer les feuilles et les dénoyauter, avant de partir au pressoir. Là, on les broie puis on les presse jusqu'à obtenir le premier fil doré d'huile d'olive.



### Le melon

Cela fait des générations que le Ribatejo est lié à la production de melon et pastèque, avec une variété de melon typiquement *ribatejana* très goûteuse, et selon certains même, la meilleure.

La fertilité des sols des *lezírias*, les températures clémentes et l'apport du soleil sont un véritable cadeau de la nature pour ce fruit.

Venez le déguster en été.



# Vive la Tradition

La *feira brava*

La tradition *ribatejana* ne s'explique pas, elle se vit. Le courage du taureau va de pair avec celui des habitants qui au fil du temps ont su récolter les bénéfices de cette immense terre, tout en lui résistant car ce que l'on admire aujourd'hui c'est un paysage d'une grande beauté naturelle et d'une grande rudesse pour ses habitants.

Les crues du Tage, le travail au champ et la frugalité des communautés *avieiras* sont quelques exemples de la rigueur de la vie *ribatejana*. Cependant, s'il est un peuple qui aime faire la fête, c'est sans conteste les *Ribatejanos*. Ce sont de fervents défenseurs de leurs traditions, soucieux de les partager avec leurs visiteurs.

Pas de fête sans fandango, ni taureau, sans oublier la fierté du *campino* et une table bien garnie en spécialités et vins locaux, avec toujours une place pour un invité surprise.



## Aldeias Avieiras

Les *avieiros* sont les migrants du Tage. Durant les mois d'été, ils partent pour la pêche à la sardine à Vieira de Leiria et en hiver, ils préfèrent la tranquillité des eaux calmes du Tage et la pêche à l'aloise, leur ressource principale. Cet exode a commencé au XIX<sup>e</sup> siècle pour s'intensifier au XX<sup>e</sup>. Les communautés *avieiras* n'étaient pas toujours les bienvenues parmi les populations présentes. Ce qui au début n'était qu'un déplacement s'est vite transformé en une véritable migration. Les *avieiros* se sont implantés dans les villages riverains, construisant eux-mêmes les typiques maisons palafittes, vivant de façon très frugale de leur activité de pêche.

N'hésitez pas à visiter quelques-uns de ces villages remarquablement bien préservés : Caneiras près de Santarém, Palhota et Valada do Ribatejo, dans le Cartaxo et Escaroupim à Salvaterra de Magos.

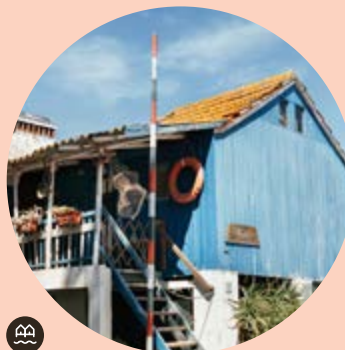
## Croisière Religieuse et Culturelle du Tage, Nossa Senhora dos Avieiros e do Tejo

Fleuve Tage

La croisière religieuse et culturelle du Tage se déroule telle une procession fluviale où les embarcations du fleuve transportent l'effigie de Nossa Senhora dos Avieiros e do Tejo en pèlerinage jusqu'aux communautés riveraines et villages *avieiros* qui longent le fleuve.

Sur un parcours de 12 étapes qui a lieu généralement entre mai et juin, la procession est un hommage aux saints vénérés des pêcheurs.

Au-delà des processions et cortèges, toute une série d'activités vous attendent, depuis les épreuves de maîtrise des *campinos*, les *tascas* et ses dégustations de saveurs régionales, musique, folklore et beaucoup d'animations.



## Village avieira de Palhota

Cartaxo

Palhota est un village typique de pêcheurs *avieiros* aux constructions palafittiques et bateaux *avieiros*. Promenez-vous dans la nature en empruntant le parcours pédestre de la *Rota da Tapada* tout en allant à la découverte de la vie des pêcheurs du Tage. Ce circuit vous fera apprécier la faune et la flore du paysage des bords des rives tout en appréhendant mieux les riverains et leurs coutumes.



## Village avieira de Escaroupim

Salvaterra de Magos

Petit village de pêcheurs fondé dans les années 30 par les pêcheurs qui venaient en hiver de la Praia da Vieira sur le Tage pêcher l'aloise et qui revenaient côté littoral en été. Certains se sont installés progressivement et construit sur les rives des maisons en bois aux couleurs criardes sur pilotis pour mieux résister aux crues. Au *Núcleo Museológico da Casa Avieira*, on peut admirer quelques vestiges des « nomades du Tage », comme les surnomme l'écrivain Alves Redol.

## Fêtes en l'honneur de Nossa Senhora do Castelo

Coruche

En août, Coruche se met sur son trente et un pour célébrer les fêtes en l'honneur de Nossa Senhora do Castelo.

On assiste à la traditionnelle procession, avec un magnifique feu d'artifice sur le fleuve et de la musique pour tout public. Les rues se remplissent pour des animations autour des taureaux et *campinos*, bistrot, etc.



## Fandango et Folklore

« La danse est une lutte, un duel frénétique entre deux personnes au départ méfiants puis plus décontractés. (...) L'homme veut asseoir sa victoire. » Tels sont les propos du poète Augusto Barreiros à propos du fandango, la danse *ribatejana* par excellence où le *campino* se repose du travail et exhibe son frénétique piétinement au son de son accordéon. Il n'y a pas que le fandango.

De nombreux bals populaires exhibent d'autres danses et les jupes à la mode *ribatejana* où les couples tourbillonnent dans un rythme accéléré.

## Vive la Fête

La musique, la tradition et les saveurs

La *Festa Brava* est l'une des célébrations que vous pourrez vivre et suivre dans le Ribatejo. L'agenda annuel est très chargé et ponctué autant par les fêtes traditionnelles à l'ancienne que par d'autres plus innovatrices. Dans le Ribatejo, on célèbre le cheval et le taureau, mais également la musique, la gastronomie, le vin et la nature. On fait aussi la fête autour de l'art de bien recevoir.

Entre décembre et janvier, rendez-vous dans le Ribatejo pour y vivre la fête.



### Expoégua et Romaria a São Martinho

Golegã

Expoégua est un événement équestre qui a lieu en mai à Golegã où l'eau est à l'honneur.

Là on exhibe les juments des meilleures races de chevaux et c'est aussi là qu'a lieu la procession à cheval, une manifestation de foi *ribatejana* que les pèlerins suivent à cheval, habillés en costumes traditionnels.

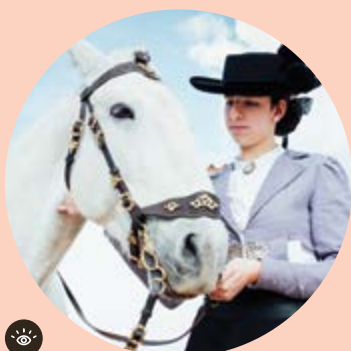


### Festas do Foral, dos Toiros e do Fandango

Salvaterra de Magos

En juin à Salvaterra de Magos, on accueille les traditionnelles Festas do Foral, dos Toiros e do Fandango.

Concerts, lâchers de taureaux, sardines grillées, artisanat, marches populaires, folklore et danse sont des *must* à ne rater sous aucun prétexte.



### Festa da Amizade e da Sardinha Assada (Fête de l'Amitié et de la Sardine Grillée)

Benavente

Ce qui au départ n'était qu'une fête de sardines grillées organisée par une poignée d'amis pour célébrer l'amitié, s'est vite répandue et est devenue l'une des fêtes les plus populaires de Benavente et du Ribatejo.

Lors d'un week-end en juin, des milliers de personnes se déplacent pour assister au plus grand défilé de *campinos* et cavaliers et admirer les jeux de licou de plusieurs fermes de la région.

### Feira de Maio

Azambuja

Azambuja vibre au rythme de la fête à l'occasion des cinq jours du centenaire de la Feira de Maio qui a lieu pendant le dernier week-end de mai et rend hommage à la figure du *Campino*. Ici, la fameuse trilogie Cheval, Taureau et *Campino* prend toute son importance et est l'une des plus grandes manifestations taumachiques de la région.

Place aux troupeaux de vaches, lâchers de taureaux, gastronomie régionale et beaucoup de musique.

### Habit Portugais d'Équitation

Golegã

Il existe plusieurs versions de costumes, malgré un respect des règles de base. Le chapeau est de mise et les cavaliers doivent toujours porter une jaquette ouverte sur un gilet.

Les amazones peuvent choisir entre l'habit masculin ou féminin. La chemise est toujours blanche avec des boutons de manchette simples ou doubles pour les cavaliers et jamais de cravate. Les amazones, au lieu de boutons de manchettes, portent un ruban ou une épingle de sûreté. La ceinture est autorisée pour les deux.

Aux pieds, bottes, bottines, bottes cavalières sont autorisées pour les femmes qui montent en amazone.

Les femmes doivent s'attacher les cheveux dans un filet ; le cheval doit aussi être harnaché à la portugaise.

### Le barrete

Le bonnet traditionnel (*barrete*) du *campino* est typiquement local, en laine, de couleur verte avec une bande rouge sur la partie inférieure. Il est long et pend avec un pompon au bout.

Il existe aussi en noir mais pour les jours de travail et se décline en vert ou rouge en fonction des jours de fête ou de costume. Aujourd'hui le port du *barrete* vert au revers rouge s'est généralisé et est un symbole, non seulement de la région mais de tout le pays.

### Le campino

C'est le gardien du Ribatejo et le garant de la tradition *ribatejana*. À travers les champs de *lezíria*, il déplace son troupeau, et en particulier ses taureaux. Si lors des fêtes, il fait preuve d'habileté aux jeux de licols, on admire et applaudit son héroïsme pendant les foires, défilés et sur l'arène mais aussi dans la plaine *ribatejana* car lors des crues du Tage, il lui arrive de sauver les animaux d'un destin tragique.

Sur sa tête, il porte l'emblématique *barrete* vert à la barre rouge. La chemise blanche est bien emesée. Le gilet et la ceinture sont tous deux rouge, le pantalon bleu, les mi-bas blancs et les chaussures noires à éperons. La jaquette se porte sur le bras gauche et le *pampilho* (aiguillon) à la main droite.

Si vous souhaitez en savoir plus sur le *campino*, visitez le Ribatejo le **Jour du Campino** (Dia do Campino), le 1<sup>er</sup> mai à Cartaxo ou le dernier dimanche de mai à Azambuja.



### Épreuves d'habileté

C'est au cours des épreuves de licols et autres testant l'habileté des *campinos* que vous verrez tous les âges, depuis les plus jeunes jusqu'aux plus expérimentés, en pleine action. Cette épreuve est composée d'un parcours d'obstacles où le *campino*, tenant sa baguette à la main droite et sa jaquette posée sur le bras gauche, montre sa dextérité en un temps record.

Venez assister à cet art du *campinagem* !



PP

### La soupe de pierre

Consistante et savoureuse... la légende dit que la recette tient à un seul ingrédient.. la pierre. L'histoire du moine qui faisait des miracles de porte-à-porte est bien connue de tous et la soupe de pierre est un passage obligé en Almeirim.

Ne quittez pas le Ribatejo sans y avoir goûté.

## Vive la Gastronomie

La fête des sens

Dans le Ribatejo, la fête commence et se termine toujours à table. Goûtez au festin de saveurs et à la gastronomie de la région qui se partage entre les trois ensembles *lezíria*, *bairro* et *charneca*. Trempez le pain dans l'huile d'olive, régalez-vous avec l'arroz (riz) *carolino*, dégustez les poissons du fleuve et la viande de nos pâturages. En guise de dessert, laissez-vous tenter par le choix de gâteaux traditionnels et clôturez le tout par une tranche de melon mûr.

Le Festival Nacional de Gastronomía de Santarém est l'un des événements gastronomiques majeurs du Portugal et une opportunité unique pour découvrir toutes ces saveurs réunies.

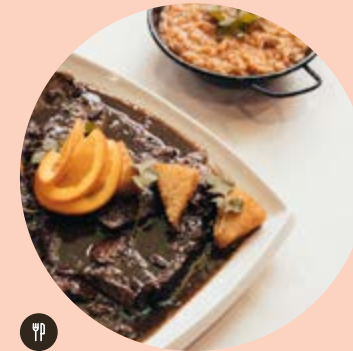
Depuis l'entrée jusqu'au dessert, la gastronomie de Ribatejo est la fête des sens par excellence.



PP

### Ensopado de enguias

Lors d'une escapade en Ribatejo, vous ne pourrez échapper à la dégustation d'un plat confectionné avec l'un des meilleurs produits du Tage : l'anguille. Le ragoût d'anguille est très populaire, mais dans la région, on apprécie aussi la bouillabaisse d'anguilles, les brochettes, les anguilles frites servies avec du riz aux haricots, les pâtes aux anguilles, etc. Venez déguster cette spécialité à l'occasion du Mois de l'Anguille en mars, à Salvaterra de Magos et pendant la Quinzaine de l'Anguille, à Benfca do Alentejo.



PP

### Toiro assado no forno com arroz de feijoca

Si vous n'avez jamais goûté à la viande de taureau sauvage, sachez que ses caractéristiques sont différentes de celles du boeuf. Elle est plus foncée, plus dure et au goût plus prononcé. Ce plat de taureau rôti au four est accompagné d'un autre trésor de la région : le riz *carolino*. Il existe bien d'autres recettes à base de taureau sauvage. Essayez aussi le filet de taureau sauvage, la brochette de génisse sauvage montée sur laurier ou la queue de boeuf à l'étouffée.



PP

### Torricado

Le *torricado* fait partie d'un des plats les plus traditionnels du Ribatejo. Associé à l'alimentation du *campino* de la campagne, il se compose d'une grosse tranche de pain grillé à la braise recouvert d'huile d'olive et de sel, accompagné en général d'une tranche de morue cuite au four.

C'est un plat si essentiel qu'à Samora Correia il existe même un **Confrérie du Torricado**. À déguster dans les restaurants locaux.



Guide des Restaurants Certifiés de la Lezíria do Tejo



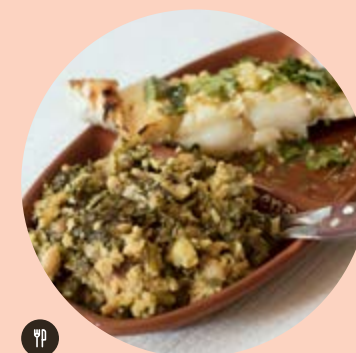
PP

### Les saveurs du Ribatejo

Les publications du *Guide des Restaurants Certifiés de la Lezíria do Tejo* et le *Guide de l'Oenotourisme du Tage* constituent un point de départ précieux pour un voyage gourmet à travers les produits recherchés de notre terre qui font la renommée de la gastronomie du Ribatejo.

Initiez-vous au taureau sauvage pour la première fois, savourez un *torricado de bacalhau* (dépaisses tranches de pain grillé à l'ail et huile d'olive, recouvertes de morue), essayez les fameuses *caralhotas*, reconfortez-vous d'une soupe de pierre, laissez-vous enivrer par la texture douce des anguilles frites accompagnées de riz aux haricots, étonnez-vous de la saveur exquise des poissons de rivière, restez à table pour le *cabrito serrano* (chevreau de la sierra) ou la *tiborna* (bruschetta) de morue. Tout bon repas mérite un bon vin : ceux du Tejo sont réputés pour leur variété de vignes. Visitez les *quintas* dédiées à l'oenotourisme pour les dégustations et emportez avec vous vos coups de coeur pour revivre chez vous les grands moments passés à Ribatejo.

Retrouvez les deux guides à l'office du tourisme de la région ou consultez-les sur place ; vous pouvez les télécharger en version ebook sur : [visitribatejo.pt](http://visitribatejo.pt)

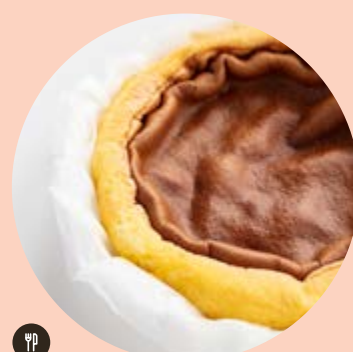


PP

### Couve a souco com bacalhau assado

Littéralement, « le chou qui a pris un coup avec la morue ». Vous voulez savoir comment ? On sépare les feuilles de chou, on aplatit les tiges qu'on rassemble et on les casse d'un coup brutal.

Il est cuit avec des pommes de terre, du pain puis égoutté. À la fin, on creuse un trou au milieu de la préparation dans lequel on verse l'huile d'olive et l'ail. On remet à cuire le tout et on le sert accompagné de morue cuite au four.



PP

### Pão de Ló

Ce gâteau, *pão de Ló* de Rio Maior – semblable à un biscuit de Savoie – est à base d'oeufs, sucre et farine de blé. Contrairement au *pão de Ló* traditionnel sec et volumineux, celui du Rio Maior l'est moins.

Nul ne connaît le secret de la recette, mais on se doute que la température du four et le temps de cuisson y sont pour quelque chose...



PP

### Caspiadas

La *caspiada* est un gâteau créé par les gens très pauvres de Pontével qui malgré leurs maigres ressources, aimaient accueillir voisins et visiteurs.

En recyclant les restes de mie de pain collées à leur plat en terre, ils y ont ajouté de la mie, un peu de sucre, du laurier, de l'huile d'olive et un zeste de citron et de la cannelle. Ils enduisaient ainsi cette pâte sur un chou huilé à l'huile d'olive qui servait de moule.

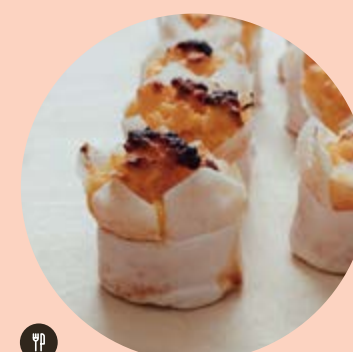


PP

### SS de Amêndoa

Ce sont des biscuits secs aux amandes et à la cannelle très appréciés dans toute la région du Ribatejo.

Bien que leur origine demeure incertaine, c'est une spécialité d'Alpiarça. Aussi si vous passez par ici, ne manquez pas de les déguster !



PP

### Celestes de Santa Clara

Nées au Couvent de Santa Clara à Santarém, la légende raconte que la recette aurait été conçue par les anges du ciel qui les ont transmis aux nonnes en récompense de leur foi.

Faites d'amandes, oeufs, sucre, beurre et citron, les *celestes* de Santa Clara s'achètent dans les pâtisseries et confiseries de la ville.



PP

### Barretes

Les *barretes* font partie d'un gâteau régional de Salvaterra de Magos créées par les fameux « Parodiantes de Lisboa », les frères José et Rui Andrade, natifs de Salvaterra, animateurs radiophoniques humoristiques pendant plusieurs années.

Il s'agit d'un gâteau à l'orange, amandes, oeufs et sucre, semblable à la *queijada*, qu'on trouve à la Cabana dos Parodiantes, un espace emblématique de la région.



### Cycle du vin

Azambuja

Basé sur un concept d'exposition innovateur, Aveiras de Cima a créé la **Vila Museu do Vinho**, un musée dédié à la vigne et aux pressoirs.

Au travers d'un parcours qui débute à *taberna* et au centre d'interprétation et se poursuit par une visite des vignobles et cépages, vous saurez tout sur le cycle du vin tout en vous déambulant à travers les ruelles typiques de cette ville *ribatejana*.



### Quintas et caves

Bon nombre de vignobles *ribatejanos* mélangent tradition et modernité. Les *quintas* de la région ont su préserver leurs vieux pressoirs où l'on foule encore le raisin, tout en modernisant leurs caves de façon à produire des vins de meilleure qualité.

Les dégustations se font en harmonie avec les spécialités gastronomiques de la région. Bonne nouvelle, vous pourrez emporter chez vous vos vins préférés.





### Cycle du vin

Azambuja

Basé sur un concept d'exposition innovateur, Aveiras de Cima a créé la **Vila Museu do Vinho**, un musée dédié à la vigne et aux pressoirs.

Au travers d'un parcours qui débute à *taberna* et au centre d'interprétation et se poursuit par une visite des vignobles et cépages, vous saurez tout sur le cycle du vin tout en vous déambulant à travers les ruelles typiques de cette ville *ribatejana*.



### Quintas et caves

Bon nombre de vignobles *ribatejanos* mélangent tradition et modernité. Les *quintas* de la région ont su préserver leurs vieux pressoirs où l'on foule encore le raisin, tout en modernisant leurs caves de façon à produire des vins de meilleure qualité.

Les dégustations se font en harmonie avec les spécialités gastronomiques de la région. Bonne nouvelle, vous pourrez emporter chez vous vos vins préférés.



### Terroirs

#### Campo

Ce sont les terres de la *lezíria* du Tage. Ses plaines subissant régulièrement les inondations saisonnières font que les sols chargés d'alluvions sont extrêmement fertiles et favorables à la croissance des cépages blancs.

#### Bairro

Les sols argilo-calcaires du *Bairro*, protégés par les massifs de Porto de Mós, Candeeiros et Montejunto sont idéaux pour les cépages rouges.

#### Charneca

En raison de ses sols sablonneux et d'une zone très sèche avec des températures élevées, la *Charneca* (garrigue) présente un rendement en dessous de la moyenne de la région. Ces terres offrent néanmoins de meilleures conditions pour la maturation des raisins qu'ils soient blancs ou rouges.

### Cépages rouges

#### Castelão

C'est le cépage rouge le plus répandu dans la région et si versatile qu'il rentre dans la composition de tous les vins rouges puis des rosés, mousseux et vins blancs aux raisins rouges. Il est connu pour ses arômes de fruits des bois.

#### Trincadeira

Très souvent utilisé coupé avec du Castelão, le Trincadeira a une bonne acidité, ce qui lui donne une élégance caractéristique et des notes aromatiques de mûre et prune.

#### Aragonez

Cépage d'origine espagnole, connu sous le nom de *Tempranillo*, on l'appelle également Tinta Roriz du Douro. Dans le Ribatejo, on le retrouve sur les sols argilo-calcaires du *Bairro*, là où le climat est plus chaud et sec.

#### Touriga Nacional

Il figure parmi les cépages nobles portugais. Cultivé initialement dans la région du Dão, il s'est étendu au Douro et on l'utilise pour le vin de Porto. On l'exploite depuis peu pour la production de vins de table rouge, et sa culture s'est étendue à d'autres régions, dont le Ribatejo.

### Cépages blancs

#### Fernão Pires

C'est le cépage le plus planté dans le Ribatejo et le plus présent parmi les vins blancs de la région. Son arôme de fleurs et de fruits est intense et pour éviter qu'il ne soit trop prononcé, il convient de le vendanger tôt.

#### Arinto

Un cépage d'excellence qui se trouve un peu partout à travers le pays, reconnaissable à son acidité, ce qui confère aux vins une fraîcheur tout particulière.

#### Chardonnay

Le cépage le plus connu des blancs, en provenance de France. Un cépage facile qui produit des vins d'appellation, au parfum doux et sucré.

#### Sauvignon

Un cépage aux arômes très particuliers, surtout pour un palais sec. C'est la « version en blanc » du Cabernet Sauvignon.

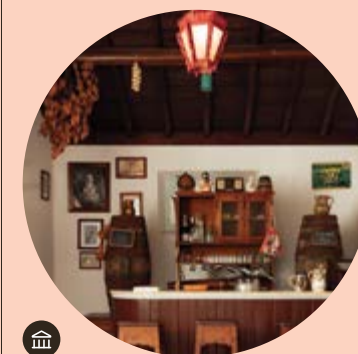


## Vive le Vin

### Les cépages et leurs arômes

On pense que le vin est apparu sur notre territoire en 2000 avant J.C., alors que le Portugal n'était pas encore une nation. La viticulture a toujours fait partie de l'identité *ribatejana* dont des documents qui confirment son existence déjà au temps de Dom Afonso Henriques, le premier roi du Portugal. Depuis le Tage, des grandes cargaisons de vin descendaient destinées à l'exportation, et à l'époque des Découvertes, c'est du vin du Ribatejo qu'on trouvait à bord des navires. Pendant de nombreuses années, la région était connue pour sa grande production vinicole grâce à son terrain fertile, un statut quelque peu changeant compte tenu de la préoccupation croissante de créer des vins de meilleure qualité au détriment de la quantité.

Aujourd'hui, en Ribatejo la AOC – Appellation d'Origine Contrôlée et son terroir est bien connue des palais des amateurs et autres oenologues. Blancs fruités aux arômes tropicaux ou rouges jeunes et aromatisés vous attendent dans les différentes *quintas* de la région. Nous sommes prêts à vous accueillir et porter un toast à votre venue dans le Ribatejo.



### Museu Rural e do Vinho

Cartaxo

Le Musée illustre les différentes activités agricoles *ribatejanas*, dont la vigne et le vin. Les différentes étapes de la production du vin, de la plantation des cépages aux vendanges, en passant par le foulage du raisin sont illustrées dans une cave restaurée. Ne manquez pas de visiter l'un des lieux les plus symboliques du musée : la taverne traditionnelle, reconstituée dans son originalité. Tout près à Azambuja, vous pourrez aussi visiter le **Museu Sebastião Mateus Arenque**.

## Turismo do Ribatejo

[www.facebook.com/visitribatejo](https://www.facebook.com/visitribatejo)  
[www.visitribatejo.pt](http://www.visitribatejo.pt)

cofinancié par :



## Comment s'y rendre :

-  **en voiture**  
consultez le plan
-  **en train**  
direction Santarém  
cp.pt
-  **en car**  
rede-expressos.pt
-  **par avion**  
aéroport de Lisbonne

