

Lifestyle



GHID DE VACANȚĂ CAPITAL.RO: Tot ce trebuie să știi ca turist în Portugalia

Autor: **CAPITAL Online**

Publicat: 24 August 2009

O destinație de vacanță din ce în ce mai populară, chiar dacă e la capătul Europei, Portugalia își atrage turiștii cu plajele de la Oceanul Atlantic, cu insulele Madeira și Azore, cu orașele ei încărcate de istorie și satele pitorești dar și cu servicii de calitate pentru turismul dedicat sănătății și pentru cel rural. Membră a Uniunii Europene din 1986, Portugalia este una din cele mai ieftine destinații din Europa de Vest.

Turiștii se pot bucura de stațiunile luxoase din sud, dar, în același timp, de turism rural de bună calitate în satele din nord și de situri arheologice. Una dintre marile puteri ale Europei medievale, punct de plecare al descoperitorilor de noi lumi, cu colonii în Indii, Africa și America de Sud, Portugalia de astăzi te așteaptă să descoperi urmele trecutului său măreț la tot pasul.

Siguranță și prudență

Regulile de călătorie în Portugalia sunt indentice cu cele din restul țărilor UE. Cetățenii români care călătoresc în Portugalia nu au nevoie de vize de intrare, iar accesul se face pe bază de pașaport sau carte de identitate (valide, desigur) iar permisul de conducere românesc este, de asemenea, valabil. Ca măsuri de precauție nu strică atenția la bunurile personale. Se înregistrează infracțiuni de tipul furtului din buzunare, înșelăciunilor sau furtului din mașini în zone aglomerate (gări, stații, parcuri, centre comerciale, benzinării sau zone de servicii pe autostrăzi), dar sub limitele cu care suntem noi obișnuiți. Prudența însă nu a făcut rău nimănui. Când călătorești în Portugalia trebuie să ai în vedere faptul că nu vei putea cumpăra antibiotice decât cu rețetă prescrisă de un medic portughez. Înainte de a pleca la drum nu uita să verifici pe siteul [Ministerului Afacerilor Externe](#) ultimele informații despre această destinație.

Drumuri bune, dar șoferi periculoși

Drumul din România până în Portugalia cu mașina este foarte lung (3885 km conform recomandării date de Via Michelin). Cu avionul, se ajunge la Lisabona, Porto, Funchal (Madeira) sau în Ponta Delgada (Azore), dar nu există zboruri directe, cu excepția charterelor din sezon și a unei companii low-cost care are zbor doar spre Lisabona (Blue Air). Zborurile cu transfer în Madrid sunt operate de Tarom și Iberia, dar se poate opta și pentru alte companii cu transfer în marile capitale europene. Când călătorești, luați în calcul diferențele de fus orar, Portugalia este cu două ore "în urmă" față de noi.

Cei peste 3,000 de km de autostradă asigură acces ușor de-a lungul Portugaliei, atât din Lisabona către litoralul sudic cât și spre Porto și zona de nord. Dar portughezii, spre deosebire de vecinii lor iberici - spaniolii, au un stil cam abrupt de condus și sunt pe primele locuri în Europa de Vest la rata de accidente. Portugalia beneficiază de o rețea bună de autobuze și de cale ferată. Există și un tren de mare viteză -Alfa Pendular - care leagă capitala de orașele mari (Lisabona de Porto prin Coimbra). Biletele se pot cumpăra direct din gări, dar și de pe internet și există abonamente pentru 7, 14 și 21 de zile.

Atenție la taxe și amenzi

Dacă ești cu mașina personală sau cu una închiriată, condu cu prudență, în special pe drumurile naționale și este recomandat să ai asigurare (carte verde). Nu este permisă folosirea sau deținerea echipamentelor anti-radar sau a detectoarelor de radar și se aplică regulile de bază - fără telefoane mobile la volan, legarea obligatorie a centurilor de siguranță etc. Taxele de drum sunt de aproximativ 5 euro/100 km iar taxele pentru poduri (în special podurile din Lisabona peste râul Tejo) pot varia între 1 și 10 euro în funcție de tipul autoturismului. Limitele de viteză admise sunt similare cu cele din România : 50 km/h în interiorul localităților; 90 km/h, în afara localităților și 120 km/h pe autostrăzi. Însă nivelul amenziilor pentru încălcarea

regulilor de circulație diferă: până la 1500 de euro, în funcție de prevederile articolului de lege încălcat. Parchează doar în zonele amenajate. Tarifele sunt de regulă de 0,5 euro/oră. Poliția portugheză controlează frecvent parcarile cu plată și dispune, de regulă, ridicarea vehiculului pentru care nu s-au achitat taxele de parcare. Recuperarea vehiculului se face numai după achitarea unei amenzi substanțiale (aproximativ 300 euro).

Cu taxiul, metrourul și tramvaiul

Transportul în comun este bun și bine organizat. Taxiurile au prețuri bune. Folosiți doar taxiuri care aparțin companiilor oficiale. Culorile taxiurilor mai vechi sunt verde cu negru iar cele mai noi au culoare bej. Bacșișul de 10% din tariful cursei este de fiecare dată binevenit. Atenție la călătoriile de noapte, între orele 22 și 6 costul serviciului crește cu 20%. Bagajul care are o greutate mai mare de 30 kg este taxat suplimentar. Lisabona oferă un turist card, un card magnetic pentru câteva zile, foarte rentabil când faci multe și variate drumuri într-o zi, valabil pentru metrou, tramvai și autobuze dar și pentru liftul cu vedere panoramică, proiectat de Gustave Eiffel. Cardurile se pot achiziționa de la oficiile de turism sau de la anumite hoteluri, dar și pe internet. Lisabona și Porto au o bună rețea de metrou.

Ai grijă la modul de funcționare al metrourului din Porto care, spre deosebire de cel din Lisabona, are un mod de utilizare mai aparte: funcționează cu cartele asemeni sistemelor de telefonie pre-pay, cumperi o cartela de la automate și o reîncarci tot acolo de câte ori ai nevoie.

Oferta de cazare

Oferta de cazare este generoasă și pentru toate buzunarele. Moteluri, hosteluri și hoteluri se regăsesc la tot pasul în marile orașe. În zonele rurale se găsesc, de regulă, pensiuni agroturistice însă există și zone în care acestea sunt rare sau lipsesc cu desăvârșire. Există zone rurale, în special în nord-est, unde încă mai există Cooperative Agricole de Producție. Asigură-te din timp că știi unde mergeți. Una dintre ofertele speciale ale Portugaliei în materie de turism recomandate pentru vacanțe speciale sunt [Posadas](#), castele renovate și adaptate nevoilor unui turism modern cu accente romantice. Portughezii sunt prietenoși și dornici să te primească și să te ajute chiar și atunci când nu te înțeleg. Există totuși diferențe între spiritul sudului portughez, cald și prietenos, și cel al nordului, mai rece și mai rezervat. Există o diferență sesizabilă între Lisabona multiculturală și cosmopolită și Porto, mai rezervat și mai puțin expansiv, deși are un cartier englez. Sau poate tocmai de aceea.

În zonele turistice și în orașe precum Lisabona vă veți putea descurca ușor în limba engleză însă, în cele din urmă, cu puțină intuiție și ureche muzicală vă veți descurca peste tot deoarece portugheza este limba cea mai apropiată de română. Spre deosebire de italiană, unde românii îi înțeleg relativ ușor pe italieni, nu și invers, portughezii înțeleg câte ceva din română.

Orașe, mare și mult soare

Portugalia are multe și diverse locuri de oferit turiștilor săi. Orașe generoase în muzee, catedrale și castele cum e fermecătoarea Lisabonă, orașe-universitate cum e Coimbra, orașe-viticole cum e Porto, orașe-distrație plasate pe malul Atlanticului cum e cazul Estorilului și a cazinoului său. Localități liniștite, de munte, cum e Sintra, ce amintesc ca intenție și destinație – fostă reședință de vară a monarhilor portughezi – de Sinaia. Și lista orașelor poate continua. Litoralul portughez este și el generos. Fie că e vorba de cel continental de la Algarve, din sudul Portugaliei, unde trecutul maur este vizibil în satele cu clădiri albe, în trăsăturile localnicilor și în ambarcațiunile lor, sau de insulele Madeira sau Azore (regiuni autonome). Satele portugheze, cu localnici prietenoși și joviali, te întâmpină cu biserici vechi, porți colorate și cocoșii care sunt simbolul Portugaliei.

Peisajele portugheze captează și fascinează turistul, de la munții din Est la deșeturile din zona Alentejo, de la gălăgioasa Lisabonă la exuberanța vegetală din Azore dar mai ales din Madeira.

Dacă optezi pentru litoral este recomandat să fii atent la steagurile de avertizare. Nu uita că oceanul Atlantic nu este o mare liniștită. Ține cont de steagurile de avertizare folosite pe litoral de către salvamari! Nu intra în apă când este ridicat steagul roșu. Steagul galben indică să nu înoți în larg, iar cel verde permite înotul până la geamanduri.

Lisabona – câte puțin din toate

Dacă vrei puțin din toate, recomandabil e să stai în Lisabona care are atâtea de oferit și de unde ai acces rapid peste tot: Belem-ul – cu turnul, muzeele (marinei și caleștilor) și catedrala sa - e la doi pași, Estorilul și litoralul Atlanticului la 33 de kilometri, tot la fel și Sintra, iar la Porto se ajunge în trei ore și un pic (timpul, așa cum vei constata, e relativ pentru portughezi) cu Alfa Pendularul. Dacă ești cazat în Lisabona poți să te bucuri de spectacolul străzii noaptea și de concertele

de fado, cântecul profund, grav și fatalist, care se spune că exprimă însuși spiritul Portugaliei, latino-arabo-african. Tot din Lisabona poți da o fugă până în Setubal, oraș aflat peste râul Tejo la care se ajunge în câteva minute cu autobuzul.

Bucătăria unui imperiu

Emanuel Ciocu, editorul revistei de artă culinară cevabun.ro, ne face o descriere a ceea ce ne așteaptă în Portugalia culinară. În Portugalia se mănâncă bine, și se bea și mai bine. De cele mai multe ori la prețuri decente dacă nu chiar la prețuri foarte mici. Vezi [ghidul mâncălătorului](#) pentru a ști cum să eviți capcanele turistice. Portugalia a renunțat, uneori prea ușor, la coloniile sale, dar niciodată la moștenirea culinară pe care și-a însușit-o de la fiecare fostă colonie dar și de la cei cu care a venit în contact de-a lungul timpului. Influențele maure în sud, cele britanice în nord și spaniole în est, africane, braziliene, indiene și chiar asiatice se regăsesc în cultura culinară portugheză. Brazilia, Angola, Mozambicul, Capul Verde, Goa și Macao și-au trimis tributul de gusturi și culori către Portugalia, nucșoara și șofranul stau măturie lângă tradiționalul usturoi.

Fructele oceanului

Bachalau, codul sărat, face parte din stilul de viață portughez. Pescuit tradițional în largul oceanului, aproape de America, codul era sărat pentru a rezista lungului drum spre casă. Iar bucătăria s-a supus acestui stil de viață. Există 365 de rețete, câte una pentru fiecare zi a anului, gătită din bachalau. Dar nu te speria, obsesia portughezilor pentru acest pește nu limitează bucătăria. Una dintre cele mai complexe creații ale bucătăriei tradiționale locale o reprezintă Caldeirada, o supă-tocăniță densă, din mai multe varietăți de pește și fructe de mare, înăbușite cu roșii și usturoi, ce concurează cu spaniola zarzuela sau provensala bouillabasse. Inedit pentru noi dar specific aici și extrem de gustos este porcul Alentejo, o mâncare din cuburi de carne de porc, cu roșii, usturoi și scoici. Restaurantele africane, în special cele din Capul Verde oferă varietăți interesante de fructe de mare cu fasole.

Carne, carne și iar carne

Românii vor recunoaște cu ușurință termenul carne, pentru că înseamnă chiar asta. La fel cum vor recunoaște cu plăcere specialitățile portugheze din carne, foarte similare pe alocuri și cu unele românești. Cârnații, parfumați și usturoiați, afumați binișor și ușor uscați dau de fiecare dată bun gust tradiționalelor mâncăruri de fasole sau celebrei caldo verde (o supă groasă, de varză cu cartofi). Carnea se regăsește și în meniurile restaurantelor africane, în special cele din Capul Verde (Cabo Verde, în portugheză) unde este recomandabil să guști măcar o dată o cachupa (se citește cașupa), o tocăniță, făcută de regulă din fasole cu diverse tipuri de carne sau pește.

Influența braziliană este și ea prezentă în bucătăria Portugaliei în churrascherii, paradis al mâncătorilor de carne la grătar, unde se prăjesc toate tipurile de carne și se servesc cu specifică garnitură de orez și fasole neagră. Majoritatea churrascheriilor oferă în schimbul unui tarif fix meniuri all you can eat (mănânci cât poți). Cu adevărat regretabil e să treci printr-un astfel de loc fără să guști din dulceața cărnii de vită braziliene.

Zahărul producătorilor de zahăr

Faptul că fosta colonie braziliană este un mare producător de trestie de zahăr nu a rămas fără urmări în bucătăria portugheză unde dulciurile cad pradă zahărului, în special prăjiturelele făcute în mănăstiri. Expresia Dolce de leche desemnează o varietate de dulciuri care are la bază o cremă de caramel care poartă acest nume. Pasteis de Nata, tarte cu cremă de ou, specifice Belemului, unde au fost produse pentru prima dată de către călugării de la mănăstirea Jeronimos, sunt alte deserturi extreme de populare, din

Portugalia și până în Macao.

Cafeaua care însoțește de regulă (în Pastelerii) deserturile este foarte bună, fie că e simplă (bica), sau cu lapte (galao-
espresso cu lapte cald, în proporție de 1 la 3).

Țara vinului

Dacă ceva excelează în Portugalia atunci acestea sunt vinurile. Producătorii mari de vin se pot număra pe degetele de la o mână. Însă, specific acestei țări sunt producătorii mici (aproximativ 3000!) care produc vinuri de o incredibilă varietate și calitate la prețuri mai mult decât bune. Un vin decent în supermarket începe de la prețul de 1 euro. Vhino verde (vinul verde) este un vin specific regiunii Minho și poate fi roșu, alb sau roze.

Porto, vinul “întărit” cu brandy în timpul procesului de fermentare, tare și licoros, produs în Porto de către englezi, se regăsește în orice restaurant portughez onorabil. La fel și vinul de Madeira, un vin desert, apreciat în special de către turiști. Mergi de fiecare dată pe mâna localnicilor, de regulă se vor dovedi alegeri inspirate.

Băuturile spirtoase poartă numele de aguardiente (apă de foc) și se remarcă brandy-urile distilate din vinuri de calitate. Populare sunt și lichiorurile Licor Beirão și Ginjinha (sau Ginja), o vișinată locală.

Cele mai populare beri locale sunt Super Bock și Sagres, care se găsesc la tot pasul.