

# Viaggio per scoprire il volto segreto di Lisbona, città del Fado e del cibo: ecco la ricetta del Caldo Verde

Questo genere musicale dichiarato dall'UNESCO nel 2011 Patrimonio dell'Umanità perché *simbolo dell'identità della città e del Paese, come canzone urbana di Lisbona*, può essere il filo conduttore di un affascinante viaggio alla scoperta degli angoli più segreti della capitale portoghese. Un viaggio che vi consigliamo di fare a giugno quando la città è in festa tutto il mese e si svolgono spettacoli, fuochi d'artificio, incontri sportivi, il tutto culminante, il 10 giugno, nella *Festa Nazionale*, anniversario della morte di Luís de Camões, poeta del XVI secolo.



Un viaggio che non può non partire dall'**Alfama**, uno dei quartieri storici di Lisbona, dove ha sede la **Casa do Fado e da guitarra portuguesa** (Largo do Chafariz de Dentro 1, tel. 00351.21.8823470, [www.museudofado.pt](http://www.museudofado.pt); orario: mar-dom 10-16; ingresso: € 5) , museo inaugurato nel 1988 che ripercorre la storia di questo genere musicale, dagli inizi dell'Ottocento ai giorni nostri. Da vedere al suo interno la ricostruzione di una *tasca*, vecchia osteria del quartiere con tanto di bancone per la mescita dei vini e la figura di una cantante che si esibisce di fronte a un pubblico di marinai. In esposizione anche manifesti, giornali, fotografie, dischi e audio sistemi per ascoltare la musica e da non perdere la rappresentazione di un teatro di rivista, una sorta di avanspettacolo in voga a Lisbona tra gli anni Trenta e gli anni Sessanta. Si possono vedere anche gli strumenti musicali e una vera e propria *casa do fado*, la taverna tradizionale dove si possono ascoltare le più belle voci del XX secolo.

Verso nord, a pochi passi dal museo, si può far tappa alla **Parreirinha de Alfama** (Beco do Espírito Santo 1, tel. 00351.21.8868209, [www.parreirinhadealfama.com](http://www.parreirinhadealfama.com); orario: tutti i giorni 20-1), una tradizionale casa do fado dove si può cenare ascoltando Argentina Santos, una interprete sublime del fado castiço, fondatrice del locale che oggi è però gestito dai chitarristi Paulo Valentim e Bruno Costa. E sempre in tema di fado, una manciata di passi a est, al civico 139<sup>a</sup> di Rua dos Remédios , si trova la **Mesa de Frades** (tel. 00351.21.3465014; orario: mar-dom 20-2) un luogo di grande suggestione ricavato in un'antica cappella con pareti ricoperte di azulejos. Qui si esibiscono le nuove leve del fado e si ritrovano anche i *fadistas* di altre *casas* dopo il loro spettacolo. Al civico 102 della stessa via vale la sosta Galeria Articula (tel. 00351.21.1913138) grande esposizione e vendita di gioielli e oggetti preziosi di artigiani e designer locali. Spostandosi verso ovest vale la visita la cattedrale **Sé Patriarcal** (Largo da Sé, tel. 00351.21.8866752; orario: tutti i giorni 9-19, chiostro inverno lun-sab 10-18, estate tutti i giorni 10-19;

tesoro: lun-sab 10-17) fatta costruire nel luogo dove prima c'era una moschea e sua volta edificata sopra una basilica paleocristiana, oggi mostra una fisionomia romanico-gotica dalla facciata con due imponenti torri e, sotto il portale, quattro archivolti romanici. L'interno a tre navate è decorato con azulejos settecenteschi. Nelle antiche scuderie oggi trova spazio il negozio **A Arte da Terra** (Rua Augusto Rosa 40, tel. 00351.21.2745975, [www.artedaterra.pt](http://www.artedaterra.pt)) che propone i migliori manufatti dell'artigianato portoghese.



Poco più a sud si trova la settecentesca **chiesa di Santo Antonio da Sé** (Largo de Santo Antonio; orario: tutti i giorni 8-19.30), in stile neoclassico, edificata su una cappella che, secondo la tradizione, sarebbe stata costruita nel luogo dov'è nato Sant'Antonio. Bellissimi gli azulejos policromi custoditi nell'adiacente Museu Antoniano (tel. 00358.21.8860447; orario: mar-dom 9-13 e 14-18), inaugurato nel 1998. Per godere di una vista mozzafiato sul quartiere dell'Alfama, vale la pena di salire al **Miradouro de Santa Luzia**, un belvedere che permette

di scorgere fra le case del quartiere la facciata della Igreja di São Estevão, a cinque navate, ricostruita dopo il terremoto in stile barocco, e le torri bianche della Igreja de São Miguel, fondata nel 1150. E proprio a sud della chiesa parte la Rua de Sao Miguel dove, al civico 20, si affaccia Baiuca (tel. 00351.21.8867284; orario: 20-24) una tipica tasca (osteria tradizionale portoghese, ndr) dove si mangia e si ascolta il fado in un'atmosfera molto suggestiva.



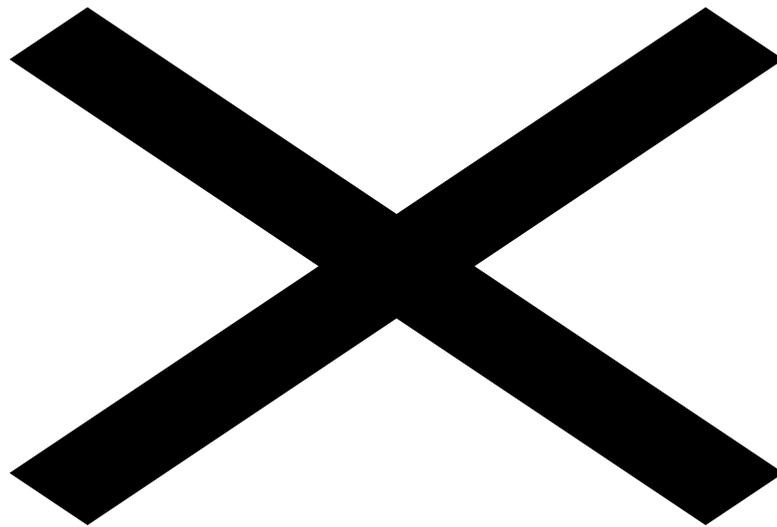
Da qui, imboccando Corso do Castelo si raggiunge il **Castelo de São Jorge** (Rua de Santa Cruz do Castelo, tel. 00358.21.8800620, [www.castelodesaojorge.pt](http://www.castelodesaojorge.pt); orario: inverno, tutti i giorni 9-18, estate 9-21; ingresso: xxx), una fortezza eretta dagli arabi sulla vetta più alta di Lisbona. Dichiarato Monumento Nazionale nel 1910, fu sottoposto a un accurato restauro a partire dagli anni Quaranta. Da vedere la Torre di Ulisse che ospita un periscopio con il quale si può ammirare la città a 360°, e le mura in cui si aprono le tre porte, Alcáçova, Traição e di Martim Moniz. Belli anche i giardini

del castello che offrono una vista panoramica sulla città sottostante. Per salire al castello dalla Baixa si può anche usare l'ascensore che da rua dos Fanqueiros porta all'Alfama e poi quello che dal Mercado do Chão do Loureiro porta nei pressi dell'ingresso.

A nord-est del castello si intravede la bellissima facciata candida della **cattedrale di Nossa Senhora da Graça** (Largo da Graça, tel. 0351.21.8873943; orario: mar-ven 9-12.30 e 15-18, sab e dom 9.30-12.20 e 17-20), edificata a partire dal 1556 e più volte ricostruita, al suo interno conserva cappelle barocche di legno dorato e scolpito, e azulejos dei secoli XVI e XVIII che ricoprono i corridoi che conducono alla sagrestia. Davanti alla facciata principale si trova un belvedere che offre una bella vista della città. Di fronte alla cattedrale vale la sosta il ristorante **O Pitéu da Graça** (Largo da Graça 95, tel. 00351.21.8871067; orario: lun-ven 12-15 e 19-22.30, sab 12-15; carte di credito: le principali; prezzo medio: da € 18, bevande escluse). Aperto nel 1921, questo locale tipicamente portoghese con pareti ricoperte di azulejos propone cucina raffinata e della tradizione. Dalla piazza, prendendo verso nord lungo Rua da Graça vale la sosta **Tasca do Jaime** (Rua da Graça 91, tel. 00351.21.8881560; orario: mar-dom 20-24) una tappa da non perdere nel nostro itinerario sulle orme del fado. In questo locale tipico infatti, ogni sabato e domenica, dalle 16 alle 21, si svolgono autentici spettacoli di fado vadio, ossia improvvisati.

Andando verso sud lungo Rua da Veronica si raggiunge il **Mosteiro de São Vicente de Fora** (Largo de São Vicente, tel. 0351.21.8810500; orario: mar-dom 10-18), monastero realizzato tra la fine del 1500 e gli inizi del 1600 da Filippo Terzi in onore di San Vincenzo, patrono di Lisbona. La facciata è in calcare bianco dallo stile molto sobrio e austero e l'interno conserva alcuni capolavori come il mosaico di marmo policromo custodito all'interno della Cappella di Nostra Signora dell'Infermeria. Proseguendo lungo Campo de Santa Clara si

raggiunge **Campo de Santa Clara**, una graziosa piazza alberata circondata da splendidi palazzi in stile manierista, barocco e neoclassico.



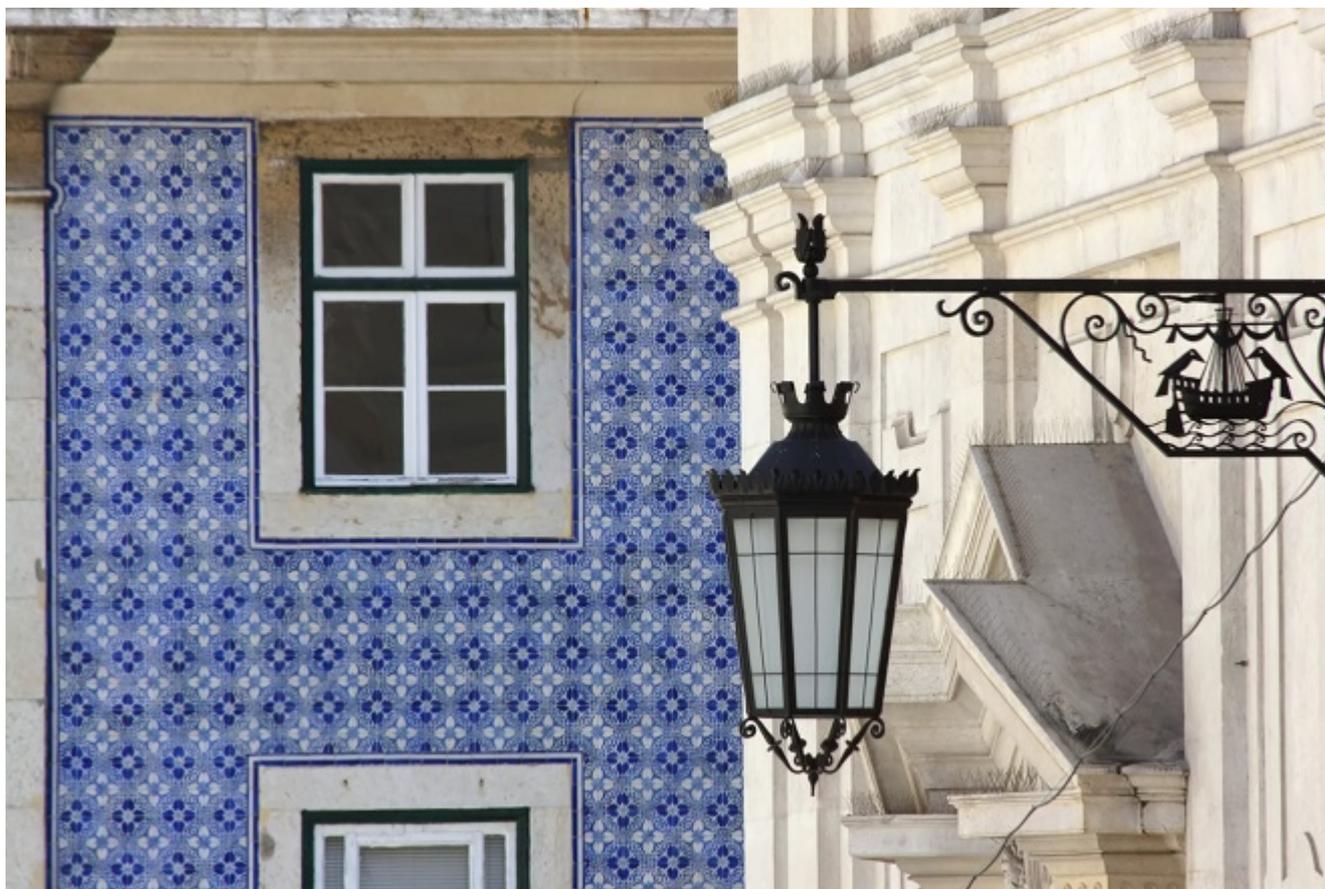
### **Il Fado, musica del cuore**

Il nome deriva dal latino *fatum* (destino) perché si ispira al tipico sentimento portoghese della *saudade* e parla di emigrazione, lontananza, separazione, dolore e sofferenza. Come per ogni caso di musica popolare il fado ha trovato terreno fertile per la sua nascita e il suo diffondersi nei luoghi ai confini della malavita e della piccola delinquenza urbana, analogamente a quanto è accaduto per il samba, il tango e per la canzone napoletana. Il fado può essere di due tipi diversi: il fado di Lisbona e il fado di Coimbra. Quest'ultimo, di estrazione colta essendo praticato solo dagli studenti universitari, ha caratteristiche compositive e interpretative proprie e di norma viene suonato nei toni di maggiore. Il fado di Lisbona, invece, è nato nell'ambiente popolare della piccola malavita urbana ed è il vero fado

popolare, divenuto musica con grande seguito popolare tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento. Oggi i faditisti, ossia i suonatori e cantanti di fado, si esibiscono nelle tasca, ossia le tipiche osterie di Lisbona, e nelle casas do fado. La più grande interprete di tutti i tempi del fado è stata Amalia Rodrigues scomparsa nel 1999 e inumata nel Pantheon nazionale

## **GLI AZULEJOS**

L'**azulejo** è una tipica piastrella in ceramica nei toni del blu non molto spessa tipica dell'architettura portoghese e spagnola. Tradizionalmente la piastrella, con la superficie decorata e smaltata, è di forma quadrata con un lato lungo circa 12 centimetri. I pavimenti ma anche, qualche volta, per superfici parietali. Vasai, per rendere più accessibile l'impiego di questo materiale, evitando il grande lavoro di ritaglio nella collocazione, arrivarono a ritagliare i pezzi nell'argilla ancora fresca, con l'ausilio di uno stampo, a volte in ottone (al principio) e più tardi in ferro, il che fece semplificare l'assestamento, e la forma prescelta fu il quadrato. I disegni occupano generalmente quattro piastrelle e normalmente usano i toni del blu cobalto, miele, rosso, bianco e marrone scuro. Il disegno è fatto a mano e impresso per mezzi di una estampilha, una carta bucherellata su cui veniva passato un sacchetto di carbone in polvere, con un contorno di grasso che evitava l'espansione degli smalti durante la cottura. Agli inizi del Novecento l'azulejo trova una nuova dimensione attraverso disegni geometrici con riferimenti, in qualche caso, a forme naturali. Gli azulejos più belli e preziosi si possono ancora oggi vedere a Lisbona, molti eseguiti tra il 1938 e il 1946 come rivestimento di molti edifici in avenida Praia da Vitoria. Oggi occupano molti spazi in tutta la città.



## LA RICETTA DEL CALDO VERDE

Questa ricetta è mutuata dalla tradizionale cucina povera della provincia di Minho, nel nord del Paese. Si tratta di una zuppa fatta con cipolla, aglio, patate e couve galega, una verdura che appartiene alla famiglia dei cavoli. Oggi è diventata quasi un piatto nazionale e si è arricchita di ingredienti fra cui anche il chorizo, ossia il salame piccante.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 patate
- 2 cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- brodo vegetale
- 200 gr di foglie di cime di rapa (o cavolo nero)
- 200 gr di chorizo (salame piccante)

- olio
- sale

In una casseruola fate soffriggere la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio per qualche minuto. Unite poi le patate pelate e tagliate a dadini, mescolate e coprite con brodo vegetale caldo. Fate cuocere le patate una ventina di minuti finchè non diventano belle morbide e poi schiacciatele nel brodo con uno schiacciapatate. In una padella a parte scottate per pochi minuti il chorizo tagliato a fette abbastanza spesse e poi unitelo alla zuppa insieme alle foglie di cime di rapa lavate e tagliate. Lasciate cuocere il tutto per altri 10 minuti e servite la zuppa con un filo di olio extravergine d'oliva.



## **INFO UTILI**

**Come arrivare**

In aereo: l'aeroporto di Lisbona Portela de Sacavém, tel. 00351.21.8413500 dista 8 chilometri dal centro città ed è collegato all'Italia da comodi voli diretti giornalieri in partenza da Roma, Milano, Bologna e Venezia.

TAP ([www.flytap.com](http://www.flytap.com)) ha voli diretti da Roma, Milano, Bologna e Venezia (a/r a partire da € 114)

Easy Jet ([www.easyjet.com](http://www.easyjet.com)) ha voli diretti da Milano Malpensa, Roma e Venezia (a/r a partire da € 79,55)

### **Dove dormire**

**Hotel Santiago de Alfama\*\*\*\*** (rua de Santiago 10-14, tel. 00351.21.3941616, [www.santiagodealfama.com](http://www.santiagodealfama.com); carte di credito: le principali; doppia con colaz. a partire da € 165, suite a partire da € 270). Ubicato all'interno di un elegante e bellissimo edificio storico, offre 19 camere e bar con terrazza panoramica.

### **Dove mangiare**

Pitéu (Largo da Graca 95, tel. 00351.21.8871067, aperto a pranzo e a cena lun-sab, chiuso dom; carte di credito: le principali; prezzo medio: da € 40, bevande escluse). Cucina tipica del posto con un menu molto ricco e una buona carta dei vini. Tra le specialità da provare baccalà con grao (ossia ceci), il cozido (bollito) e la feijoada.

### **Dove comprare**

Sapataria Ondina (Rua dos Remédios 173, tel. 00351.21.8867954; aperto tutti i giorni tranne dom e lun mattino; carte di credito: le principali). Propone scarpe di ottima fattura e

qualità a prezzi adeguati ma la spesa è ampiamente giustificata dall'alto livello qualitativo.

## **Documenti**

È sufficiente la carta di identità. Per guidare basta la patente italiana.

## **Lingua**

Portoghese

Valuta

Euro

Sanità

Non sono richieste vaccinazioni. Per l'assistenza sanitaria gratuita basta mostrare la Tessera Sanitaria Nazionale

Informazioni

Ufficio del Turismo Portoghese a Milano

Largo Augusto 3, tel. 02.795228, [www.portugal-insite.pt](http://www.portugal-insite.pt)