

Isola del Corvo, la più selvaggia delle Azzorre

C'è una parte d'Europa sparso nell'Oceano Atlantico. Sono le isole **Azzorre**, nove "sorelle" (São Miguel, Pico, Terceira, São Jorge, Faial, Flores, Santa Maria, Graciosa e **Corvo**) che costituiscono una regione autonoma, ma che politicamente e culturalmente appartengono al **Portogallo**. Dalla madrepatria, tuttavia, distano ben 1500 km, mentre altri 4000 le separano dalla Nuova Scozia, in Nord America. Le Azzorre, insomma, **sono un mondo a sé**, creato dall'isolamento, dalla distanza tra le isole stesse e da una cultura che, nei secoli, si è sviluppata in maniera autonoma, dopo essere stata "importata" dalla vecchia Europa.



Ognuna delle isole, poi, ha sviluppato **peculiarità e caratteristiche proprie**, alcune aprendosi al turismo, altre preservando gelosamente il proprio ambiente naturale e basandosi su un'economia di sussistenza in cui pesca, agricoltura e allevamento danno cibo e lavoro ai pochissimi abitanti. La più selvaggia, e meta scelta da **Weekend Premium**

tra i luoghi del mondo da vedere “per una volta”, è l’**Isola del Corvo**, **Riserva Mondiale della Biosfera UNESCO** e la più piccola dell’arcipelago.

Storia e leggende dell’”Isola nera”

L’isola del Corvo è stata scoperta attorno al 1452 dal navigatore portoghese **Diogo de Teive**, insieme all’isola di Flores, che dista appena 24 km. La chiamò *Insula Corvi*, per il colore prevalente delle sue spiagge e della sua terra, il nero, simile alle piume del corvo, dovuto alle sue origini vulcaniche. In realtà, si pensa che già i **Cartaginesi** fossero giunti qui, come dimostrano i ritrovamenti archeologici di una statua raffigurante un cavallo, recante un’iscrizione con un alfabeto simile a quello fenicio e di alcune monete databili attorno al 300 a.C.



Alle Azzorre e a Corvo, poi, è strettamente legata anche la leggenda di **Atlantide**. Già i greci parlavano di alcune terre presenti al di là delle Colonne d’Ercole, che gli antichi avevano fissato presso lo **Stretto di Gibilterra** e rappresentavano, allora, il confine del mondo allora conosciuto. Secondo la leggenda, le Azzorre sarebbero quel che

rimane dell'enorme continente scomparso.

Il fascino discreto del Corvo

Il paesaggio dell'isola del Corvo si distingue da quello delle altre isole per i muri di pietra scura che dividono le singole proprietà. Qua e là, si trovano diversi *palheiros*, i pagliai dalle pareti di basalto, che vengono utilizzati per la conservazione del foraggio e degli utensili agricoli e che, insieme alle **terre scure delle spiagge e del terreno vulcanico**, sul quale crescono cedri e ginepri, alternati al verde scuro dei pascoli e alle sfumature bionde dei campi di cereali, hanno contribuito a fare attribuire a Corvo l'appellativo di "isola nera".



Che si arrivi a Corvo via aria o via mare, il primo approccio con l'isola è la cittadina di **Vila Nova do Corvo**, l'unico centro abitato dell'isola e il più piccolo delle Azzorre. Le case sembrano accatastarsi a grappolo le une sulle altre, circondate da un labirinto di vicoli e stradine (*canadas*) di ciottoli, dove le auto passano a malapena e, in verità, i veicoli a motore si contano sulle dita di una mano.



Le abitazioni di quello che ha tutto l'aspetto di un antico borgo medievale, sono un vero e proprio museo all'aperto, in cui gli abitanti conservano e tramandano le tradizioni e la cultura locale. A sud della città, nella **baia di "Nostra Madonna del Rosario"**, si trovano tre moli, dove attraccano le barche dei pescatori e le lance dei turisti: il **Porto Nuovo**, **il Porto** e **il Porto detto "Bocca della casa"**. Nelle vicinanze dell'aeroporto, a ovest, si trova, invece, **l'unica spiaggia dell'isola**, dalle inconfondibili **sabbie nere**, chiamata *Portinho*, dove convergono turisti e locali per nuotare nelle acque dell'oceano e prendere il sole.



La cittadina non può che essere visitata a piedi, assaporandone l'atmosfera antica, gli scorci, gli anfratti e la storia. Merita sicuramente una visita la bella **Chiesa di Nostra Signora dei Miracoli** la cui costruzione, su un edificio preesistente, risale al 1795. All'interno, si possono vedere alcune opere di rara bellezza, come la statua del Santo patrono, un dipinto della scuola fiamminga di Malines del XVI secolo e un'immagine dell'Immacolata Concezione, scolpita nel legno.



A pochi passi dalla chiesa, in Largo Outeiro, di trova la **Casa dello Spirito Santo**, una delle tipiche case simmetriche delle Azzorre, risalente al 1871. In prossimità dell'aeroporto, vicino a Porta Negra, si possono, invece, avvistare alcuni **mulini a vento in stile arabo**, caratteristici dell'Isola di Corvo.



Dei sette presenti, ne funzionano solo tre. Le figure coniche sveltano sulla riva del mare e sembrano quasi punteggiare di

bianco l'orizzonte azzurro. Le cupole di legno si muovono attraverso un meccanismo, che impone loro un moto rotatorio che, a sua volta, fa girare le vele triangolari di stoffa.

Trekking sul vulcano

Il cuore e l'anima dell'isola del Corvo è il **Monte Gordo**, un vulcano estinto il cui perimetro, di circa 3,7 km, che determina la zona detta del **Caldeirão**, è una delle più belle di tutte le Azzorre. Sulla sua superficie, infatti, si aprono due splendidi **laghi d'altura dalle acque cristalline** e alcune paludi, mentre le pareti rocciose sono ricoperte da muschio verde brillante. Qui, le mucche pascolano tranquille, mentre le dorsali sono suddivise in piccoli appezzamenti di terreno, circondati dalle splendide e variopinte **ortensie**, i fiori simbolo delle Azzorre.



La salita al **Caldeirão** si presta a camminate e trekking per gli amanti delle passeggiate. I sentieri, infatti, sono ben segnalati, alcuni percorsi, poi, sono molto brevi e consentono di effettuare la salita anche autonomamente. Il percorso più breve, di circa 1 o 2 ore a seconda del passo, segue il sentiero di 3,5 Km denominato **Cara do Indio**, poiché, ad un

certo punto, si incontra una roccia che assomiglia al profilo di un indiano. L'itinerario ad anello inizia a **Cova Vermelha**, a est di Vila do Corvo, e termina nel capoluogo. Si cammina in direzione della costa, su antiche viuzze fiancheggiate da argini di pietra. Il paesaggio, qui, dà il meglio di sé.



In questa zona, infatti, si trovano **la Farm ed il Fojo**, due aree pianeggianti, forse le uniche dell'isola, dove si possono coltivare alberi da frutto, tra cui i dolcissimi **ananas delle Azzorre**, per cui le isole sono famose e le variopinte **ortensie**, pennellate di colore che spiccano tra il verde della vegetazione e il cupo colore scuro del terreno vulcanico.



Proseguendo, il sentiero arriva fino alla scogliera. Da qui, si può fare una piccola deviazione sulla destra, per vedere la roccia che “ritrae” il **profilo di un indiano**. Tornando sui propri passi, si torna a lambire la scogliera fino a che, seguendo le indicazioni, si imbecca la discesa per ritornare, dalla parte opposta a **Vila do Corvo**.



Questa parte del sentiero è particolarmente suggestiva: si possono, infatti, incontrare **vecchi bivacchi dei pastori**,

bizzarre formazioni geologiche, rigogliosi cespugli di ginepro ed estese macchie di licheni. Il sentiero, infatti, attraversa due aree protette, dichiarate **Sito di Interesse Comunitario e Zona di Protezione Speciale UNESCO**.

...continua nella 2° pagina...

A tu per tu con delfini e balene

Le Azzorre sono uno dei più grandi “**santuari dei cetacei**” del mondo. Grazie alla posizione delle isole, alle correnti, alla temperatura costante delle acque, infatti, possono annoverare sia cetacei e delfini stanziali, cioè che vivono nei pressi delle isole in pianta stabile, sia migranti, che passano da qui per una sosta durante le loro rotte oceaniche.



Il risultato è un allegro affollamento di **balene, capodogli, balenottere boreali** ed altri cetacei rari (ben 20 diverse specie), delfini e altri tursiopi, che si possono avvistare tutto l'anno. Con questi ultimi, animali socievoli e ormai avvezzi alla presenza dell'uomo, poi, **si può anche nuotare**, vivendo una delle esperienze più emozionanti della propria vita. In estate, poi, è più facile avvistare delfini maculati,

capodogli e balenottere boreali e barbute. Le **balene blu**, invece, si possono incontrare più facilmente in inverno.



Sull'isola di Corvo, è presente il tour operator, **Nauticorvo** (Rua da Matriz, 9980 Vila Nova do Corvo, tel. 00351 292 596287 o 00351 9917 763065; nauticorvo@sapo.pt) che organizza uscite per avvistamento di balene e delfini, nuotate con i delfini, ma anche gite in barca, immersioni e snorkeling.

Le immersioni da non perdere

Le Azzorre, sono un vero paradiso per gli amanti delle immersioni, ma anche per chi, senza “vestirsi” di bombole e muta, desidera solo “dare una sbirciatina” a pelo d’acqua, con l’ausilio di maschera, pinne e boccaglio. Sempre con **Nauticorvo**, è possibile programmare una serie di immersioni o uscite di snorkeling.



Tra i punti di immersione più belli dell'isola di Corvo, figura la **Baixa do Burraco**, una facile secca sabbiosa, con una profondità massima di 25 metri, consentendo di avvistare cernie brune, pesci balestra, barracuda e murene.



Il **Caneiro dos Meros**, invece, è il regno della **cernia bruna**, che trova il suo habitat ideale in questi fondali rocciosi, alternati a zone sabbiose, dalla profondità variabile dai 18 ai 25 metri. A portata di mano, e di macchina fotografica, anche saraghi, cernie pettine, murene, barracuda e pesci pappagallo.



Il **Gamella**, invece, è un fondale formato da un flusso di lava sottomarino, che crea un dislivello che va dagli 8 ai 20 metri di profondità, immerso in un paesaggio fiabesco di rocce laviche di grandi dimensioni, alternate a piane sabbiose. Una nicchia nascosta è la dimora della cernia bruna, ma anche di pesci balestra, murene e pesci pappagallo.



L'emozione di nuotare all'interno di un cono vulcanico sottomarino spento si può provare presso il **Moldinho**,

conosciuto anche con il nome di **Pedra do Atlas**, uno dei siti di immersioni più belli dell'isola. La base del vulcano si trova a 45 metri sotto al livello del mare, mentre la parte superiore ad appena 4 metri. La zona migliore per l'avvistamento della fauna marina, tra cui anemoni, cernie, branchi di pesce azzurro, saraghi e pesci pappagallo, tuttavia è tra i 15 ed i 30 metri. Si consiglia di prestare particolare attenzione alle correnti marine.



Adatto ai principianti, infine, la **Ponta do Topo**, un fondale misto di sabbia e rocce, che raggiunge una profondità massima di 18 metri. Ricchissima la fauna che si può avvistare in questo sito, incluse specie di grandi dimensioni. Tra gli "inquilini" più interessanti, il **pesce palla della Guinea**, il coloratissimo pesce cardinale e le buffe triglie.

IL "Corvo" in tavola

Nelle Azzorre sono molto apprezzate le **minestre e le zuppe**. Tra le prime, troviamo ingredienti quali cavoli, patate e pane abbrustolito, sempre accompagnate da un pezzetto di *chouriço*, la tipica salsiccia piccante delle isole. Tra le zuppe, immancabile la *Sopa do Espirito Santo*, preparata con brodo di

carne, pane raffermo, la carne lessata nel brodo e qualche foglia di menta fresca.



Abbondante e freschissimo, il **pesce** viene preparato in tutti i modi. Il preferito dagli abitanti delle isole è il ***bacalhau*** (baccalà), che costituisce anche il piatto nazionale portoghese per eccellenza. La ricetta *de caldeirada*, lo prevede in umido con un mix di verdure, mentre il *bacalhau á biscainha*, consiste nel passarlo nella farina, saltarlo in padella e condirlo con pomodoro, aglio, cipolla e olio, per terminare la cottura in forno. La versione *á alentejana*, prevede, invece, la cottura al forno con pomodori, peperoni, olive nere e patate.



Un altro piatto molto amato è il *polvo guisado*, il polpo lessato, fatto cuocere lentamente nel vino e condito con pomodoro, oppure sedano e patate. Ottima anche l'*espetada*, uno spiedino di cernia servita con i gamberi ed il singolare *boca negra*, un grosso pesce rosso velenoso, che viene sapientemente tagliato e grigliato. Abbondanti anche i **frutti di mare**, tra cui le *lapas*, molluschi simili alle cozze, che vengono mangiate crude, oppure fritte o grigliate.



Gli allevamenti offrono una grande quantità di ottima **carne**. Diffusa la caratteristica *bifana*, una fettina di maiale speziata e fritta. Ottimi i *bife*, le classiche costate di manzo, tagliate sottili e servite ben cotte. Un piatto tipico di Terciera, ma diffuso anche nelle altre isole è l'*alcatra*, carne di manzo speziata, tagliata a pezzi e stufata lentamente nel vino.



La frutta locale, saporita ed abbondante, in particolare **ananas e avocado**, viene utilizzata per preparare macedonie, gelati e frullati. Tra i dolci tipici, sulle tavole isolate non manca mai la **torta al cioccolato o la torta al limone**. Ottime anche le *laranjinhas*, dolcetti fatti con zucchero e bucce di arancio macerate.



COME ARRIVARE

Dall'Italia non ci sono voli diretti per le Azzorre e occorre raggiungere prima **Lisbona** e poi prendere un volo per le isole con **Azores Airlines** (www.azoresairlines.pt) oppure con **TAP** (www.flytap.com) anche da Milano o Roma con cambio a Lisbona.

DOVE MANGIARE

***O Caldeirao**, Caminho dos Moinhos, Corvo, tel 00351 292 596018. Piccolo ristorante dall'atmosfera caratteristica che sorge nelle vicinanze dell'aeroporto. Offre piatti della cucina tradizionale, con ingredienti sempre freschi. Ottimo il pesce alla griglia, i frutti di mare e le zuppe.

***Irmaos Metralha**, Rua Antonio Pedro Coelho, Corvo, tel 00351 292 569141

Piccolo snack bar dove fermarsi per uno spuntino semplice e veloce. Nel menù panini, sandwiches, piatti freddi e insalate.



DOVE DORMIRE

Casa do Hospeides Comodoro** (Camino do Areeiro, Vila do Corvo, tel 00351 292 596 128, www.guesthousecomodoro.bravehost.com). Guest house a gestione familiare, con 7 camere semplici e pulite, con bagno privato e TV e connessione internet. È l'unico hotel dell'isola.

***Joe & Vera's Vintage Place**, Rua da Matriz, Corvo, tel +351 914 112 097. Guesthouse in posizione centrale a Vila do Corvo. Le camere dispongono di scrivani, TV, bagno privato, armadio e patio. Terrazza e connessione Wifi gratuita. Navetta gratuita da e per l'aeroporto.



INFO

www.visitazores.com/it/

www.visitportugal.com/it