

São Miguel

La isla esmeralda de las Azores



LA MACARONESIA SITÚA A ESTE ARCHIPIÉLAGO EN EL CENTRO DEL OMBLIGO DE EUROPA. ES LA REGIÓN AUTÓNOMA DE LAS AZORES O LA REGIÓN ULTRAPERIFÉRICA DE LAS AZORES. COSAS DE LA GEOGRAFÍA Y DE LOS ANTICICLONES. LA ÍNSULA DE SÃO MIGUEL ES LA MÁS GRANDE Y ALARGADA DE CUANTAS FORMAN ESTE ARCHIPIÉLAGO PORTUGUÉS, Y SU AEROPUERTO ES NUESTRO DESTINO FINAL, SITUADO CERCA DE PONTA DELGADA, LA CAPITAL. [TEXTO Y FOTOS: ALBERTO ARIZKORRETA/CHILOÉ]



▶ La cascada da Ribeira, en Furnas.

Desde el aire todo es verde, con los destellos azules del mar rompiendo en la costa inclemente. El vuelo desde Lisboa es agradable y tranquilo, nada que ver con lo que experimentaban los viajeros de los años 50, cuando las Azores eran parada obligatoria de los primeros vuelos comerciales que se atrevían a cruzar el Atlántico.

El centro de Ponta Delgada es un poco disperso y en su puerto deportivo están, a modo de notarías del mar, los mensajes, logos o dibujos señalando las diferentes expediciones marítimas que vienen de cruzar el océano o que tienen la intención de hacerlo. Eso hace del puerto un lugar singular: ver a un marinero bajar de su velero logra que la curiosidad se encienda y que queramos preguntarle por su travesía en solitario o por su experiencia en los mares del Sur.

Seguimos caminando por el paseo hasta llegar a las Portas da Cidade, pequeños edificios de color blanco y una iglesia a la derecha, todo discreto y elegante. La iglesia, dedicada a San Sebastián, guarda un equilibrio perfecto con el entorno, y el paseo continúa hasta acabar en el actual museo de la Armada o Castillo de San Bras.

Es una delicia caminar por las estrechas calles del casco histórico y encontrarse de repente con una preciosa plaza llena de flores, donde aún queda algo del sabor a barrio portuario.

Y llegamos al Alcides, una antigua fonda que lleva regentada tres generaciones por la misma familia. Hoy, Alcides la dirige Pedro Malo, y es un hotel con un restaurante estupendo donde el cocinero Pedro Fita oficia la mítica bifana con la secreta receta de hace 40 años. Tuvo este viajero la oportunidad de estar junto a Pedro en la cocina durante el oficio, pero ningún secreto será desvelado, así que si quieren saber lo que es, vayan a Alcides y pidan la bifana.

ARTE Y FRUTAS

De las historias de Ponta Delgada sabe mucho nuestro anfitrión, artista y gran creador Paulo do Vale, un ilustre azoreño que trabaja el basalto para hacer joyas muy personales. El diamante se extrae de la tierra y el basalto también. La isla no se entendería sin el basalto, y Paulo intenta interpretar su vida dando formas vanguardistas a sus pequeñas creaciones.



▶ Luces de fiesta en Ponta Delgada.



▶ Pedro Fita, chef de Alcides.



▶ Rodrigo, del Bahía Praia.

La joyería de su familia guarda otras sorpresas, como el chocolate con pepitas de oro que elabora Paulo. Chocolate que recuerda a la piedra volcánica de la que nacen las Azores, piedra discreta como el azoreño, pero con personalidad bien asentada: discreto y amable, abierto y respetuoso.

Poco a poco vamos subiendo la ladera enmascarada con edificios como el Mercado da Graça, donde se venden verdura y fruta frescas. Y la fruta más fresca son las piñas de la propia São Miguel, *ananas Arrudas*, que se siguen cultivando después de cien años. El señor Arrudas fue un visionario que planteó una plantación con criterios de sostenibilidad y bajo consumo de agua, y hoy todavía funciona con

los mismos criterios de sostenibilidad que él defendió.

Y está el plátano, claro, porque también los pequeños y ricos plátanos son una fruta propia de la isla, tan abundante como las miles de vacas lecheras que inundan todos los prados.

Ya en dirección al este, la carretera va bordeando el mar hasta llegar a la primera playa de arena de la isla, la de Bahía Praia, un arenal de oleaje tranquilo, ideal para pasar la tarde viendo caer el sol y tomando, claro está, una buena y sabrosa cerveza portuguesa, que no todo va a ser trabajar.

Nuevo día y la brisa del Atlántico surge embrujada. Hay magia en São Miguel. Nuestro objetivo es llegar hasta Sete Cida-

GUÍA PRÁCTICA

● **Cómo llegar.** Tap vuela todos los días desde Bilbao hasta Ponta Delgada, el aeropuerto de la isla de São Miguel. La conexión es rápida en Lisboa. Los precios van desde los 220 euros en turista. Muy interesante de hacer el *stopover*, la opción de hacer escala de unos días en Lisboa u Oporto antes de llegar a las Azores. www.flytap.com

● **Dónde dormir.** El Pestana Bahia Praia está en una zona estratégica a medio camino de todos los lugares importantes de la isla. Buena cocina y atención única. Ofertas desde 57 euros la noche desayuno incluido. www.pestana.com

● **Dónde comer.** Casi en cualquier parte, porque se come muy bien en esta isla. Un lugar histórico es el Alcides, con buen ambiente y trato inmejorable. Un lugar un poco más informal es el Coriscos Sabores, cuyo arroz con pulpo es de recomendar.

● **Cómo desplazarse.** Lo mejor es alquilar un coche para perderse por los caminos que comunican toda la isla. En Autatlantis tienen ahora mismo una oferta para nuestros lectores: basta con entrar en su web y escribir en la ventana de descuentos *Chiloé* y ver a qué precio queda el coche.

► des, uno de los iconos de la isla.

Sete Cidades es un inmenso cráter inundado de agua que forma dos pequeñas lagunas. Una tira al verde y la mayor refleja más el azul.

El lugar es precioso y la naturaleza apabulla, pero este viajero, como la mayoría de los *homo sapiens* que estaban en el Mirador del Rey, optó rápidamente por mirar atrás y adentrarse en las ruinas de un antiguo hotel levantado justo enfrente del abismo. Está prohibido y es peligroso, así que eso lo hacía aún más interesante. La vista sobre Sete Cidades desde el tejado de esta monolítica y extraña construcción es todavía mas espectacular.

lar. Qué cosas tiene São Miguel.

Bajamos poco a poco hasta llegar a la base del cráter, donde está el pueblo de Sete Cidades, un lugar tranquilo, como detenido en el tiempo, donde su coqueta iglesia dedicada a San Nicolás también mantiene el blanco y negro de la arquitectura popular azoreña y el techo de su nave principal nos recuerda a las construcciones de los carpinteros de ribera.

Y continuamos explorando la zona más al oeste de la isla, llegando hasta el confín para disfrutar de un baño en las piscinas naturales en Ponta dos Moateiros, un lugar excavado por el mar que ha dado forma a unas piscinas de agua salada protegidas del oleaje incesante del Atlántico.

Baño y regreso a Ponta Delgada; es hora de cenar y nos espera un estupendo arroz con pulpo hecho en horno tradicional de leña, y las raciones son inmensas.

FURNAS

La primera ruta regular en avión que unía Lisboa con São Miguel utilizaba un hidroavión que amerizaba en la laguna de Furnas, pero desgraciadamente el hidroavión acabó estrellándose en uno de sus vuelos justo antes de tocar el continente europeo. Pero la vista desde el pájaro metálico debía ser alucinante: de pronto, surgiendo en mitad del océano, aparecía una isla como si se estuviera en una película sobre dinosaurios y volcanes en erupción.

En Furnas todo son fumarolas que surgen de las entrañas de la tierra, en la laguna aparecen borbotones de agua que alcanzan la superficie dejando un olor a azufre muy especial. Y es en esta zona de tierra viva, caliente y muy blanca, donde guisan el famoso *cozido* de São Miguel.

La temperatura en los hoyos volcánicos se mantiene en unos 80 grados, aunque a veces, si llueve mucho, puede bajar un tanto. Esta temperatura constante y siete horas de cocción hacen del *cozido* una experiencia única e inimitable.

Hoy, Furnas es un destino turístico que centra su valor en las aguas termales, que huelen bastante mal pero, dicen, son milagrosas.

Así, se puede pasar el día bañándose en las bonitas Poças de Doña Beija, alimentándose a base de *cozido* y haciendo la digestión en el estanque con aires de balneario suizo de Terra Nostra. Y si quedan ánimos se puede pasear por su bosque, de influencia inglesa, lleno de flores y árbo-



► De arriba a abajo y de izquierda a derecha, el lago azul de Sete Cidades; el lago verde, en el mismo lugar, aguas termales en Furnas; y paseo entre rocas basálticas al borde del mar.

les traídos de todo el mundo.

Como es de otro mundo también la secuoya gigante, la segunda más grande del planeta, que se encuentra escondida en el bosque subtropical cercano a la propia laguna de Furnas. Y junto a este árbol de origen en Australasia se encuentra una de las maravillas de la arquitectura contemporánea portuguesa levantada en Azores. Se trata del Centro de Monitorização e Investigaçao, un minúsculo museo que guarda en la fábrica lo mejor de los contemporáneos de Álvaro Siza.

Otra sorpresa es adentrarse entre árboles y llegar hasta la peligrosa balconada de la cascada da Ribeira, desde donde se puede disfrutar de la mejor vista de todas las Azores. Este explorador de ciudad casi perdió una zapatilla en su exploración por el pequeño curso de agua que marca el final de la balconada. Como para regresar descalzo...

Otro atardecer de película desde la

terrazza del hotel Bahía Praia, así que el embrujo del océano ya es parte de nosotros. Bajamos a las cocinas del hotel, donde nos espera el brasileño y azoreño de adopción Rodrigo, chef del complejo hotelero y maestro en eso de unir tradición brasileña y azoreña. Su bifana regional a base de vacuno y verduras braseadas con su toque de huevo escalfado es fascinante. Además, degustar el plato junto a su compañía y disfrutando del paisaje, pues es... el copetín.

EN RIBEIRA GRANDE

Ya se nos queda pequeña São Miguel, pero al norte nos espera Ribeira Grande, uno de los mayores *concelhos* de Sao Miguel, grande como su playa de fina arena volcánica, mar para surfistas y soberbios acantilados. Y enclaves mágicos como el centro de arte contemporáneo Arquipélago, otro hito de piedra basáltica, línea recta y vacíos telúricos imposi-

bles surgidos de la mano de porteños como Cristina Guedes y Francisco Vieira de Campos. Extraordinaria, esta arquitectura portuguesa.

O como el lugar donde crece un maravilloso té. Cha Gorreana tiene muchos títulos, pero no importan cuando el producto es inimitable, su té, sobre todo el elaborado con las hojas recogidas muy de mañana aprovechando la humedad de la brisa marina, que no envidia en nada a los mejores té asiáticos.

Y como es Europa, que no falte el vino. Siguiendo la ruta costera de Ribeira Grande llegamos hasta la bodega de Quinta da Jardinete, una pequeña bodega que cultiva variedades autóctonas y otras procedentes de la vieja Europa. Es la identidad de esta tierra hecha vino: influencias de todas partes, vientos de todos los lugares, tierra surgida desde las entrañas del planeta. Todo esto y mucho mimo hacen que los vinos blancos, rosados y tintos de

Quinta da Jardinete expresen con fuerza el espíritu mágico de las Azores.

Suerte que este explorador urbano no tenía que conducir y tuvo la fortuna de disfrutar de una cata con Mario Rebelo, uno de los responsables de la bodega; una cata de las de recordar: El blanco elaborado con la Sauvignon blanc y la Fernao Pires expresa todo lo que es la isla de São Miguel.

Cae la tarde, refresca rápidamente, en el norte el sol se va antes, cosas de estar junto al mar y tener de frente las montañas cercanas del Pico da Barrosa junto a la laguna de Fogo. Subimos la ladera y nos despedimos de Ribeira y sus vinos.

En lo alto nos paramos a ver irse al sol por última vez en esta tierra tan amable y aislada. Se acercan unas vacas lecheras, las luces de Ponta Delgada iluminan sus ojos.

A lo mejor, nos comemos un yogur de las Azores. ■