

A tradición panadeira de Favaios vén de moi atrás, pervivindo hoxe

Alijó é un dos máis fermosos concellos da rexión demarcada do Douro portuguesa. A súa paisaxe viñateira asómase ao río en forma de vertixinosos bancais que producen néctares de excelente calidade, desde os de mesa aos espumosos, moscateis ou os afamados portos que non coñecen fronteiras. Para saber desta historia e moito máis está o Museo do Pão e do Vinho de Favaios, instalado nun edificio secular da aldea que dá nome ao espazo museístico.

A edificación é coñecida popularmente como “A Obra”, que formaba parte do solar da familia Leite Ribeiro. Sobresae a súa fachada na que poden observarse numerosos elementos decorativos barrocos. Desde que abriu as súas portas como museo en 2012, hai agora unha década, é punto de interese para un número de visitantes que non deixa de aumentar de ano, en ano chegados dos máis diversos países. O espazo cultural homenaxea os dous produtos emblemáticos da aldea, o pan e o viño moscatel.

A tradición panadeira de Favaios vén de moi atrás, e aínda hoxe pervive unha transmisión de coñecementos de xeración en xeración envorcada nesta artesanía. A este produto local tan típico coñéceselle tamén como “pão de quatro cantos”, feito con trigo e recoñecible pola súa forma con catro esquinas. Aínda que a súa orixe sexa unha incógnita, o modo de elaboración segue sendo o mesmo que hai séculos, só fariña, sal, fermento e auga. Antigamente, o líquido era traído das fontes, costume que deu lugar a diversas historias relacionadas coa pureza dos elementos. Unha delas di que un nativo da aldea tentou reproducir o pan de Favaios en Brasil e, a pesar de respectar fórmula e ingredientes, o sabor non era o mesmo. Cando regresou á vila encheu varios cántaros coa auga dos mananciais locais e só así conseguiu un padal exactamente igual. Trátase, entón, dunha das lendas orais que falan do auténtico desta fermosa aldea na que aínda son recoñecibles as panadarias tradicionais a través



Na imaxe grande: “Os recendos do moscatel”. De arriba abaixo: fachada do museo; unha das salas do viño; sala do procesamento do pan.

De pão e vinho

Museo de Favaios, Alijó

TERE GRADÍN

Do longo pasado de Favaios fala o seu castro e da súa pegada señorial os numerosos solares que se estenden polo seu territorio no que sobresae a torre altaneira da súa igrexa parroquial dedicada a São Domingos, punteada polas capelas brancas da contorna. Á par da súa riqueza natural e monumental ten outra peculiaridade esta aldea serrana, e é que foi a primeira poboación do concello que, por votación popular, contou cunha casa de espectáculos de dimensións infrecuentes nunha localidade rural. Así, desde 1919, data da súa inauguración, Favaios foi sede de estreas cinematográficas e teatrais que levaron a esta poboación aos nomes máis ilustres da escena portuguesa, que alí acudían coas pezas máis

soadas do seu repertorio. Favaios está a tres quilómetros de Alijó, concello que ofrece miradouros tan fermosos como Casal de Loivos, Sanfins do Douro, Castedo, Santa Bárbara ou Senhora da Cunha. Posúe tamén unha interesante arquitectura relixiosa, como é o caso da igrexa de Nossa Senhora da Boa Morte, do século XVII, ou os santuarios de Perafita e de Sanfins do Douro, esta última parroquia cun interesante legado patrimonial. No plano arqueolóxico, Alijó conta con valiosos vestixios como o Anta da Fonte Coberta, un dos dolmens máis importantes do noroeste peninsular, clasificado como Monumento Nacional en 1910.

Pasado monumental

das chemineas altas, do fume e dos aromas a leña que emanan dos fornos centenarios.

Falar de Favaios implica facelo tamén do seu famoso viño moscatel; de feito, a localidade foi medrando a medida que este néctar ía incrementando a súa produción, que desde o século XVIII tivo un papel preponderante na economía local. Este licor distínguese por ser un viño producido a partir dunha única caste, coñecida como “Moscatel Galego” nun territorio delimitado entre Favaios, o lugar de Granja e algunhas parcelas en Alijó. O chan fértil e pouco pedregoso, con declives suaves e un clima fresco, propiciaron que a variedade atopase aquí un fogar ideal de crecemento. Forma parte do moscatel do Douro, considerado un dos máis elegantes e aromáticos da familia.

O Museo do Pan e do Viño de Favaios combina estas dúas riquezas locais, propondo unha viaxe na que se pode coñecer a fabricación destes produtos, a súa técnica e os seus materiais. Así, a través de fotos, documentos, vídeos e outros soportes multimedia, afóndase no ciclo do pan, desde a colleita do cereal ata a súa transformación en fariña, o proceso do amasado e a cocedura. Na parte dedicada ao viño poden observarse desde estruxadoras antigas a barrís ou prensas. E coñécese tamén que a uva moscatel se recolle antes que outras. A través da antigüidade do vi-

ño a cor vai variando, así como o seu aroma, que pode ter reminiscencias de mel, resina, cítricos ou froitos secos, entre outros. E ademais do museo, Favaios é unha aldea vinhateira no corazón do Douro na que paisaxe e arquitectura se fusionan con

harmonía, rodeada de pegadas arqueolóxicas, casas brasonadas, igrexas e outros monumentos que merece a pena descubrir.

