

## Etapa 15. Cujó – Rossão

20 de julio de 2025

El señor del café Cruzeiro estaba montando la terraza a las nueve, hora portuguesa, cuando llegamos. Carlos, etapa 14, Ángel Luis, etapa 5, hace seis años ya, Delfín, nuevo en la empresa y que nos iba a hacer de taxista, y yo tomamos un café y unos dulces mientras los primeros parroquianos cogían su sitio delante de la tele. Dejamos el bar, en la parte baja del pueblo, que atravesamos ladera arriba para iniciar la etapa.

Cujó tiene unos cuatrocientos habitantes, muchas casas modestas antiguas de granito y tiene distribuidos por sus calles, dispuestas en distintas alturas para que ninguna casa deje de recibir la luz de naciente, un buen número de hórreos estrechos y rectangulares, llamados aquí *espigueiros* por su función de servir para secar las *espigas de milho*, nuestras mazorcas de maíz. Están separados del suelo por unos pilares de piedra o apoyados en alguna roca de granito aislada para escapar de la humedad y de los roedores. El viento corre por las aberturas de sus paredes de tablas y, en más de un caso, ha empujado a su estructura y el hórreo, además de galaico y portugués, es romboidal.

Nos ha gustado mucho Cujó. Esperamos a Ángel Luis, enredado con alguna aplicación del móvil para seguir y registrar la etapa, en el cruzeiro que señala uno de los principios o finales de la *freguesia*, de la parroquia. Las demás cruces de piedra que iban a aparecer a menudo por nuestro camino nos recordarían que hemos venido a este mundo a sufrir o aquello que nos decía aquel abuelo en Barca d'Alva, en Portugal hasta las fiestas son tristes... El fado pone voz y música a este fatalismo pero lleva dentro la belleza que encontramos hasta en el rincón más pobre. Recordé a la taxista que escuchaba a Amália Rodrigues y que nos devolvió a Almendra en la etapa que atravesamos el río Côa, piedras que no dan de comer.

Antes de atravesar el progreso, la autopista A24 que une Viseu y la frontera con España por Chaves, y llegar a Mezio, cruzamos la aldea de Vale Abrigoso, otro hermoso puñado de casas y paredes de granito con musgo que sabes que van a desaparecer de un día a otro. Saludamos a una señora mayor que atendía sus tiestos, nos miró entre sorprendida y huraña y, sin decirnos nada, siguió a lo suyo. Una testigo muda de un tiempo que se acaba.

Pasado Mezio tomamos el camino cuesta arriba que bordea el *Penedo do Nuno*, de 1.210 metros de altitud, el pico más alto de la *Serra de Bigorne*. Tras subir un buen rato dimos con el trazado de la *Grande Rota Montanhas Mágicas*, una ruta circular para hacer a pie o en bicicleta de 280 km por los macizos de varias sierras, la de Montemuro entre ellas, entre el Duero y el Vouga. Desde los mil metros de altitud dijimos adiós al valle de la A24 y los altos que habíamos pisado esa mañana y nos dirigimos a Campo Benfeito siguiendo las líneas blanca y roja del GR. Al poco rato comprobamos que la maleza había ido ocupando el sendero y que si andar apartando ramas era incómodo, circular con una bici una tarea imposible sin echar pie a tierra. Mientras pisábamos la parte más cerrada se empezaron a oír lo que supuse disparos de cazadores, finalmente unas salvas de cohetes no sabemos en

honor a qué o quién, y me temí que una bala perdida me confirmara lo del mundo y el sufrir.

Delfín estaba esperándonos en la parte cuidada de la llegada a Campo Benfeito. Apenas atravesamos una o dos de sus calles y enfilamos carretera abajo hacia Rossão. Como viajar también incluye lo que aprendes antes y después de ir a un sitio no puedo dejar de contar que en este pueblo dejado de la mano de Dios de 50 residentes permanentes, 300 en verano, se celebra desde 1998, el Festival de las Altitudes: del 9 al 16 de agosto próximo se programan varias obras de teatro, conferencias y talleres. Ole.

Bajamos entre robles hacia Rossão, dejando a la derecha el valle del río Balsemão, que nace por estas tierras y es afluente de un conocido nuestro, el Varosa. Teníamos nuestro coche aparcado al lado de la iglesia, un lujo. Nos montamos y nos fuimos a comer a Castro Daire un arroz con cilantro.