

## Gastronomía de las Azores

### SOBRE



Foto: Publiçor

### Gastronomía de las Azores

**Las diversas recetas tradicionales de la cocina de las Azores hacen las delicias de los amantes de la buena mesa. Aquí abundan el pescado y el marisco y, por eso, para los que le guste saborear un delicioso pescado recién salido del mar, las Azores es el paraíso.**

A la parrilla, en caldereta o en sopa, el pescado se presenta de formas muy variadas. Pero no se quede sin probar el **atún**, que en estas aguas es rosa, de sabor y textura suave, ligeramente salado y todavía se pesca con anzuelo y sedal. O el **pulpo**, que aquí se degusta sobre todo guisado en vino de cheiro. Las Azores tienen mariscos que no se encuentran en ningún otro lugar, como las lapas, las cracas o el cavaco, una especie de langosta tierna y sabrosa, que casi es pecado no probar.

Las Azores también tienen platos típicos confeccionados con carne: el **cocido de Furnas** es único porque se cocina bajo el suelo, con el calor que la tierra desprende en ese lugar de la **isla de São Miguel**. A determinada hora podemos asistir a la preparación de la comida junto a la laguna. **En la isla Terceira destaca la cadera de vacuno**, bien adobada, como manda la tradición y, también, en las demás islas, las distintas variantes de la receta de inhames com linguça (ñames con longaniza).

El **bolo lêvedo**, originario de Furnas, también es bastante popular y puede aparecer en cualquier comida, solo o acompañado de mantequilla o compota. O con miel de las Azores, cuya diversidad y riqueza de flora contribuyen a la obtención de un producto de alta calidad y con Denominación de Origen Protegida.

Entre los postres reina la **piña**, de sabor agridulce y aroma muy agradable, y, como no podía ser de otra manera, los dulces. **Massa sovada**, cavacas de Santa Maria, **queijadas de Vila Franca do Campo**, donas-amélias y doces de alfenim de Terceira, fofas de Faial, **queijadas de Graciosa**, covilhetes de leite... casi resulta imposible enumerarlos todos. Todos tienen en común la calidad y el cariño con el que están hechos.

Y claro, dada la riqueza y **la tradición lechera de las Azores**, en casi todas las islas se producen diversos productos lácteos, entre los que destaca **el queso**. El más conocido es el de São Jorge. De personalidad fuerte, a la cual contribuye su sabor picante, **el queso de São Jorge**, de 8 a 12 kilos, se hace con leche cruda de vaca y sal, y presenta un color amarillento y una consistencia dura o semidura, según los meses de curación a los que se somete. São Miguel cuenta con diferentes quesos, de distinta textura y sabor. El queso de Graciosa es picante, de color amarillento y textura quebradiza. En Pico se produce un queso de pasta cremosa, blanda y de textura compacta. Con un sabor muy enérgico, de pasta semigruesa y semidura, tenemos el queso de Corvo. Los quesos de Terceira son mantecosos, frescos y curados. Y el popular Flamengo nace en Faial.

---

Pero no podemos probar estas especialidades sin **los vinos** de la tierra. Aunque el **verdelho** es el más conocido, también hay otros para acompañar la comida, como los tintos y blancos de Pico, de Graciosa, de Santa Maria o de Terceira. En **Biscoitos** predominan las viñas y se puede visitar el **museo** local. También tenemos **los licores de fruta** de la pasión o el de piña, que se consumen, sobre todo, después de las comidas.

**Tierras de grandes tradiciones religiosas, las Azores nos regalan un menú especial asociado a los festejos del Espíritu Santo.** Está compuesto por la sopa del Espíritu Santo, cocido, cadera de vacuno, pan de mesa, pan d'água, pan dulce y massa sovada acompañada de vino de cheiro.

**La isla de São Miguel es el único lugar de Europa en el que se produce té.** Plantado en esta isla desde el siglo XIX, su proceso ha permanecido inalterado desde hace más de dos siglos, por lo que es un producto ecológico, sin pesticidas, herbicidas ni fungicidas. El té verde de las Azores es el más popular, aunque también se producen diferentes variedades de té negro. Una buena sugerencia para terminar la comida o comenzar el día.

**Para no perderse**

- > visitar el Museo del Vino de Biscoitos en la isla Terceira
- > conocer una de las fábricas-museo del té y las plantaciones de piñas en la isla São Miguel
- > ver cómo se hace el queijo da Ilha (queso de la isla) en São Jorge
- > hacer un picnic en uno de los diversos miradores existentes en todas las islas