

## La gastronomia delle Azzorre

### RIGUARDO A



Photo: Publiçor

#### La gastronomia delle Azzorre

**Le numerose ricette gastronomiche tradizionali delle Azzorre sono una delizia per chi ama mangiare bene. Il pesce e i frutti di mare abbondano e l'arcipelago delle Azzorre, per chi vuole gustare dell'ottimo pesce appena pescato, è un vero paradiso.**

Alla griglia, in umido o in zuppa - il pesce viene servito in vari modi. Non ci si dimentichi di provare il **tonno**, che in queste acque è di colore rosa, dal sapore delicato, tenero, leggermente salato, e si pesca ancora con l'amo, o il **polpo**, cucinato in umido nel vinho de cheiro (vino fragolino). Nelle Azzorre esistono **dei frutti di mare** che non si trovano altrove, come lapas (patelle), cracas (balani) o il cavaco, una specie di aragosta tenera e saporita, che va assolutamente provata.

Fra i piatti di carne, ci sono ricette tipiche come il **cozido das Furnas**, un bollito veramente unico perché viene cucinato sotto terra, sfruttando il calore del suolo in quella località **dell'isola di S. Miguel**. Se ci si trova vicino al lago, all'ora giusta, si potrà assistere alla sua preparazione. **Nell'isola Terceira si segnala l'alcatra**, carne di manzo, del quarto posteriore, bollita con molte spezie come vuole la tradizione, e nelle altre isole si mangiano diverse varianti della ricetta di inhames com linguça (salsiccia con igname).

Il **bolo lêvedo**, un dolce tipico di Furnas, è abbastanza popolare, lo si può mangiare a qualsiasi pasto, da solo o spalmato con burro o marmellata, oppure con il miele delle Azzorre, che grazie alla varietà della flora è un prodotto di alta qualità e di Denominazione di Origine Protetta.

Fra i dessert, spicca l'**ananas**, dal sapore agrodolce e dal gradevole aroma, e, poi naturalmente ci sono i dolci, come la **massa sovada**, una torta, e vari tipi di paste e pasticcini, cavacas di Santa Maria, **queijadas di Vila Franca do Campo**, donas-amélias e doces de alfenim di Terceira, Fofas di Faial, **queijadas di Graciosa**, covilhetes de leite... è impossibile ricordarli tutti, hanno in comune la qualità e la cura con cui vengono preparati.

**Data l'abbondanza di latte nelle Azzorre**, in quasi tutte le isole si producono vari tipi di latticini, in particolare **formaggi**. Il più noto è quello di São Jorge. Intenso, con un sapore piccante, il **formaggio di São Jorge**, prodotto con latte crudo di mucca e sale, in forme da 8 a 12 chili, ha un colore giallo e pasta dura o semidura, a seconda dei mesi di stagionatura. São Miguel possiede una varietà di formaggi, diversi per tipo di pasta e sapore. Il formaggio di Graciosa è piccante, di colore giallo e pasta molle. Da Pico viene un formaggio di pasta cremosa, molle e compatta. Con un sapore molto forte, e pasta semigrassa e semidura, è quello di Corvo. I formaggi di Terceira sono burrosi, freschi e stagionati, mentre il popolare Flamengo viene da Faial.

Tutte queste specialità locali vanno assaporate con i **vini della terra. Il verdelho è il più noto**, ma ne esistono altri

---

con cui pasteggiare, come i rossi e bianchi di Pico, Graciosa, Santa Maria o **Terceira**. In quest'ultima isola, i vigneti si trovano soprattutto **nella località di Biscoitos**, che ha un **museo dedicato al vino**. **Ci sono poi i liquori di maracuja o di ananas**, che di solito si prendono come digestivi.

**Le Azzorre sono una terra di grandi tradizioni religiose, per le feste dello Spirito Santo esiste un menù speciale:** sopa (zuppa) do Espírito Santo, cozido (bollito), alcatra (carne di manzo), vari tipi di pane, pão de mesa, pão d'água, pão doce, e il dolce, massa sovada, da abbinare con il vinho de cheiro (vino fragolino).

**L'isola di São Miguel è l'unico posto in Europa dove si produce il tè.** La coltivazione, introdotta nel XIX<sup>o</sup> secolo, si conserva inalterata da più di due secoli, e il prodotto finale è un prodotto ecologico, senza pesticidi, erbicidi e fungicidi. Il tè verde delle Azzorre è il più popolare, ma viene prodotto anche il tè nero in varie qualità. Una buona idea per concludere i pasti o iniziare la giornata.

**Da non perdere**

- > Visitare il Museo del Vino della località di Biscoitos nell'isola Terceira
- > Conoscere una delle fabbriche-museo di tè e le piantagioni di ananas nell'isola di São Miguel
- > Vedere come si produce il formaggio dell'isola di São Jorge
- > Fare un pic-nic in uno dei vari belvedere che si trovano in tutte le isole