
La gastronomia di Madeira

RIGUARDO A



Photo: Turismo da Madeira

La gastronomia di Madeira

La semplicità della gastronomia dell'arcipelago di Madeira riflette l'animo di un popolo semplice ma generoso.

A Madeira la gastronomia eccelle per **tradizione e modernità**, con una delicata combinazione dei diversi prodotti locali, di elevata qualità, che permette l'elaborazione di un diversificato menù di specialità gastronomiche, che spazia dalla cucina regionale a quella internazionale, passando per quella **gourmet**.

In pieno Atlantico, i **pesci e i frutti di mare** dell'arcipelago sono saporiti e vengono cucinati secondo la tradizione, come è il caso dei **filetti di pesce coltello o delle bistecche di tonno**, con contorno di croccante mais fritto, o del **polpo** e dei **deliziosi frutti di mare**, come la **patella**, la littorina e molti altri.

Per la carne, il piatto più tradizionale è il **famoso spiedino di manzo in legno di alloro**, che dà alla carne un sapore inconfondibile. Molto apprezzati anche il cuscus casereccio, la sopa de trigo (zuppa di grano), e la **carne de vinha-d'alhos** (carne di maiale marinata in vino bianco, aglio, aceto e alloro).

A Madeira, luogo dal clima eccezionale, c'è una grande varietà di coltivazioni, ricordiamo la **canna da zucchero** e i frutti tropicali (dalla pregiata banana, all'ananas, all'avocado, all'anona, al mango e il maracuja), che ritroviamo in bevande e delicati dolci.

Il famoso **Madeira, vino** che vanta **più di 30 tipi**, fra i quali i più nobili sono il Sercial, il Boal, il Verdelho e il Malvasia, si beve come aperitivo o digestivo, e si abbina splendidamente con il tradizionale **bolo de mel** (torta di miele) fatto con la melassa. Sempre dalla canna da zucchero viene prodotta una particolare acquavite chiamata **poncha**, con miele e limone, da assaggiare quando si sale al Pico do Areeiro.

Non può mancare poi il **bolo do caco**, che, però, nonostante il nome, non è un dolce, ma pane cotto su pietra che si abbina di solito con gli spiedini, condito con burro all'aglio. A Madeira si fa il pane anche con la patata americana: le **gustose rosquilhas** (ciambellette). Anche le **queijadas** (dolci di formaggio) e le **caramelle al finocchio** sono molto apprezzate.

Venite dunque a deliziarsi con le specialità gastronomiche di Madeira che renderanno indimenticabile il vostro viaggio. **Unite il piacere dello stare insieme a quello della degustazione!**

INFORMAZIONI UTILI

Vedere di più: Turismo da Madeira

Mappe e brochure: VisitMadeira

Madeira Apps