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

2013 Turismo de Portugal. Tutti i diritti riservati.
info@visitportugal.com

INFORMAZIONI UTILI

Vedere di più: Turismo da Madeira

Mappe e brochure: VisitMadeira

Madeira Apps

2013 Turismo de Portugal. Tutti i diritti riservati.
info@visitportugal.com