

## De gastronomie van de Algarve

### OVER



Foto: Pedro Reis - Turismo do Algarve

### De gastronomie van de Algarve

**Uit de zee komen de belangrijkste ingrediënten van de gastronomie van de Algarve, de vis en de zeevruchten. Tel daarbij de groenten en het fruit op die door de zon een heerlijke smaak hebben gekregen en u heeft alle ingrediënten voor een onvergetelijke gastronomische ervaring.**

We beginnen met wat de zee te bieden heeft. **Zeevruchten:** de venusschelpjes, oesters, “conquilhas” en kokkels smaken heerlijk, gebakken op een hete plaat (na chapa) of in een braadpan. Eendenmosselen aan een strand van de Costa Vicentina, “arroz de lingueirão” (rijst met zwaardschede), “feijoada de búzios” (bonenschotel met wulk), “xerém de conquilhas” (gerecht met schelpjes) en “açorda de marisco” (broodsoep met zeevruchten) zijn slechts enkele voorbeelden waarbij het water u al in de mond komt. Zeer populair zijn de beroemde **“amêijoas na cataplana” (venusschelpjes in de cataplana)**, een van de meest gegeten traditionele streekgerechten. Het geheim zit hem in de koperen pot van Arabische oorsprong, die de smaak en het aroma van de ingrediënten bewaart. Om de smaak te versterken, kunt u een snuffje “flor de sal” gebruiken, de toplaag van het met de hand gewonnen zeezout uit de zoutpannen van de streek. U kunt deze specialiteiten proeven in één van de vele restaurants. In de zomer worden er **zeevruchtenfestivals** gehouden in Olhão en Faro, vlak bij de Ria Formosa, waar zeevruchten overvloedig voorkomen.

Maar een eenvoudige **verse vis** die langzaam op houtskool wordt gegrild, zoals de vissers doen, is al een godenmaaltijd. Er zijn nog vele andere gerechten zoals **“carapaus alimados” (horsmakreel met citroen)** en **gegrilde sardines** die u overal kunt eten, maar beroemd zijn geworden in Portimão. De sardines smaken heerlijk met brood of met een typische tomatensalade uit de bergen, gekruid met wat oregano. Van de “bife de atum”(tonijnsteak) of “estupeta de atum” (tonijnsalade) uit Tavira, en de octopus die in Santa Luzia op diverse manieren wordt bereid - gestoofd in wijn, gepaneerd, gegrild, met rijst of eenvoudig gebraden in de oven -, tot heerlijke inktvisjes, de menukaarten in de Algarve bieden u een uitgebreide keuze.

In de **barrocal**, de overgangszone tussen de bergen en de kust, staan er vooral vleesgerechten op het menu zoals “Galinha cerejada”(kip in kasserol), “cozido de grão” (schotel van lamsvlees met kikkererwten) en de verschillende worsten van São Brás de Alportel en Querença. De landbouw is hier een van de belangrijkste economische activiteiten. De bomen leveren vruchten waarvan likeur en traditionele zoetigheden worden gemaakt en wanneer ze in bloei staan zorgen ze voor een ongekennde schoonheid op de velden. De amandelbomen die in februari in bloei staan, zijn het visitekaartje van de Algarve.

De heerlijke **sinaasappelen** worden hier gewoon vers gegeten of gedronken als jus. **Amandelen, vijgen en johannesbrood** worden vaak gebruikt voor de zoete lekkernijen. De “dom rodrigo” geserveerd in gekleurde tinnen blaadjes of de “morgado”, die gewoonlijk wordt versierd met regionale tekeningen en amandelbloesem, marsepein en

harde amandelpasta die allerlei groente en fruit nabootsen, zijn maar enkele voorbeelden. De “figos cheios” of de “queijos e trufas de figo” zijn specialiteiten met vijgen die u zeker niet mag missen. De brandewijn “aguardente de medronho” of de “aguardente de figo” en de amandellikeur zijn uitstekend om een goede maaltijd mee af te sluiten.

Het beste van de Algarve vindt u aan tafel. Op een eenvoudig terrasje of in een restaurant van een internationaal bekend sterrenrestaurant, het is een niet te missen ervaring die u hier vele keren kunt beleven!