Gastronomia e Vinhos

SOBRE

Gastronomia e Vinhos

Portugal tem uma gastronomia tão rica e variada como a sua paisagem.É o mar que imprime a característica mais marcante à culinária portuguesa. Saboreamos um simples peixe grelhado, sempre fresquíssimo, tal como o marisco que abunda em todo o litoral, e temos a certeza de que estamos em Portugal. Porque é aqui que se encontra o melhor peixe do mundo! Mas cataplanas, caldeiradas ou outras formas de cozinhar o nosso peixe e marisco também são escolhas acertadas.Em pratos de carne, uma sugestão de todo o país: o cozido à portuguesa mistura carnes, legumes e enchidos variados, cozidos de forma suculenta. Temos excelentes carnes DOP de norte a sul de Portugal, seja de vitela, de porco ou de cabrito. E ainda legumes e frutas que conservam o gosto de antigamente, alguns também com origens DOP, até porque muitos provêm de produções de tipo biológico. O azeite português, de grande qualidade, está sempre presente e integra todos os pratos incluindo as receitas de bacalhau (dizem que há 1001!), em que somos exímios na forma de o preparar e apreciar.Cada prato tem um vinho certo para companhia. É que temos vinhos em todo o país, e se o Porto tem fama, os tintos de mesa do Douro, do Alentejo e tantos outros não têm menos distinção.E os queijos! Basta referirmos o Serra, mas todos os do Centro de Portugal, do Alentejo ou dos Açores são deliciosos.Os doces, com raízes nos muitos conventos onde eram preparados, fazem-nos ainda hoje ""dar graças aos céus"". E não podemos deixar de provar um pastel de nata. Vai sempre bem com o café, que tomamos expresso. No fim brindamos com um Porto ou um Madeira, os vinhos generosos que há séculos nos representam em longínquas paragens. Ou então brindamos com um excelente espumante produzido em Portugal, assinalando assim uma refeição memorável que chefs talentosos nos proporcionam um pouco por todo o país.

2013 Turismo de Portugal. Todos os direitos reservados.
info@visitportugal.com