

Gastronomia e Vinhos

SOBRE



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.