Gastronomia da Madeira

SOBRE

Foto: Turismo da Madeira

Gastronomia da Madeira

A simplicidade gastronómica do Arquipélago da Madeira retrata a alma de um povo simples mas generoso.

Aqui a **gastronomia prima pelo tradicional e pelo contemporâneo**, numa subtileza construtiva entre os diversos produtos regionais, de grande qualidade, que permitem a elaboração de um variado menu de especialidades gastronómicas que vão desde a cozinha regional até à cozinha internacional, passando ainda pelo **gourmet.**

Em pleno Atlântico, **os peixes e mariscos** do arquipélago são saborosos e cozinhados com tradição, como os **filetes de peixe-espada preto ou bifes de atum**, acompanhados com o estaladiço **milho frito**. Ou o **polvo** e **mariscos** deliciosos, a começar nas **lapas**, caramujos e muitos outros.

Nas **carnes**, o prato mais tradicional é a **famosa espetada de vaca em pau de loureiro**, que lhe dá um sabor inconfundível. Muito procurados são também o cuscuz de fabrico caseiro, a sopa de trigo, e a **carne de vinha-d'alhos**.

Lugar de clima excecional, na Madeira existe grande variedade de culturas, com lugar para a **cana-de-açúcar** e **frutos tropicais**, (da apreciada banana, ao ananás, a pera abacate, a anona, a manga e o maracujá), presentes em bebidas e delicadas sobremesas.

O **famoso vinho da Madeira**, que **tem mais de 30 castas**, sendo as mais nobres o **Sercial**, **Boal**, **Verdelho** e **Malvasia**, bebido como aperitivo ou digestivo, vai bem com o tradicional **bolo de mel** (de mel de cana). É também com a cana-de-açúcar que se faz a aguardente da célebre **poncha**, confecionada ainda com mel e limão, a provar quando subir ao Pico do Areeiro.

O **bolo do caco** não pode faltar. Só que este não é um bolo, mas um pão cozido sobre um bocado de telha, que acompanha normalmente a espetada com manteiga d'alho. Também com batata-doce se faz pão na Madeira: as apetitosas **rosquilhas de batata-doc**e. As **Queijadas** e os **rebuçados de funcho** são igualmente muito apreciados.

Venha deliciar-se com as iguarias madeirenses que, com certeza, irão ajudar a tornar a sua estadia inesquecível. **Alie o prazer do convívio ao prazer de degustar!**

INFORMAçõES ÚTEIS

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

Saiba mais: Turismo da Madeira

Mapas e Brochuras: VisitMadeira

Madeira Apps

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