

Gastronomía de Portugal



Los que entienden dicen que la cultura de un pueblo no es obra, ni patrimonio, de unos pocos: pensadores, próceres, artistas...

Ellos reproducen o explican las diferencias, el modo en que unos y otros encaran y resuelven sus problemas inmediatos y repetidos (relaciones sociales, manifestaciones religiosas), cómo y con qué calman su hambre y su sed...

La mayoría vive. Y se alimenta. De la manera más adecuada y agradable, con lo que tiene a mano y lo que trae de lejos, recordando sabores, inventando combinaciones, procurando que lo de siempre sepa y apetezca.

A veces se consigue. En Portugal, siempre. La verdad, "casi" siempre. Con un gusto "distinto". Parecido quizás, pero distinto.



Los vinos



Cosechan más de 100 variedades.

Además de los "reforzados" de Oporto (ver pág. 33) y los de Madeira y Azores (ver folleto "Portugal en Aviión"), son conocidos, entre otros, los siguientes:

Vinho Verde. Desde el Miño hasta la región del Duero; es joven, ligero, chispeante.

Douro. En las riberas interiores del río Duero; de gran calidad y muy afrutado.

Dão. En la zona montañosa de Viseu; de buena graduación, cuerpo y excelente calidad.

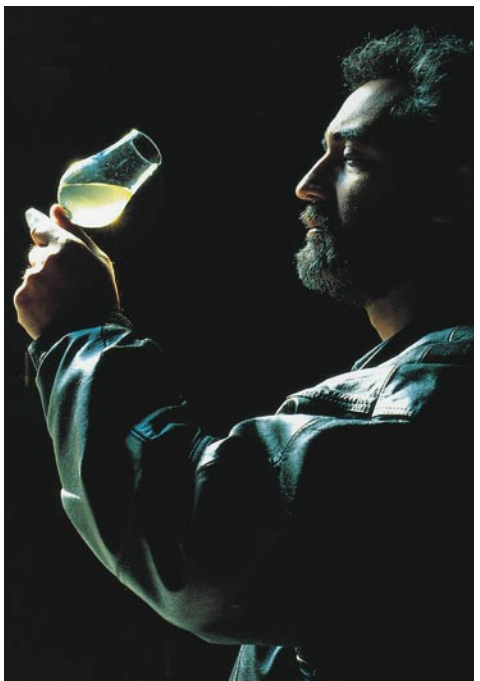
Bairrada. En la región de su nombre, al sur de Aveiro; muy buenos de mesa y los mejores "espumantes" (cavas) de Portugal.

Colares -blancos y tintos- y **Bucelas** -tintos-, en la costa de Estoril.

Setúbal. Al sur de Lisboa; sus moscateles son aromáticos y muy dulces.

Alentejo. Entre los más conocidos y excelentes habrá que citar los de Bôrba, Redondo, Vidigueira, Reguengos, Cuba, Alóito.

Algarve. De alta graduación y muy afrutados.



Comer en Portugal

En Portugal se come realmente bien; variado, abundante y, muchas veces, hasta económico.



Sopas. Inevitables, como las diferentes cremas, las de pescado y marisco, o el delicioso “caldo verde” (repollo especial laminado en caldo de patatas, aceite de oliva y unas lonchas de chorizo).



Cocidos. Sobre todo, el genérico “portugués” o la “açorda” (pan desmigado con aditivos y marisco o carne...).

Pescados. Pescados frescos y ahumados, de mar o de río, solos o combinados. Los preparan con exquisita simplicidad. Y, por más que no se quiera, habrá de probarse el “bacalhau”, cocinado de 365 maneras, más otra de regalo para los años bisiestos.



Carnes. Sobre todo, cordero (“ensopado” o adobado), cerdo (nos agradecerá el consejo: pida “porco à alentejana”) y cochinito (“leitão asado”); pavo (“arroz de peru”), pichones (“borrachos”) y variadísimas maneras de presentar el pollo (“frango”).



Finalmente, no desprecie algunos prestigiosos embutidos (“paios” y “salpicões”) y las tradicionales “tripas a moda do Porto” (mezcla de callos, pollo, salchichas, jamón, alubias, chorizo, cebollas, especias).

Quesos. Quesos tan sabrosos como los de “Azeitão”, “Serpa”, “cabrero” o el célebre “queijo da serra”.



Repostería. Los portugueses son muy golosos y se multiplican las confiterías por todas las esquinas. Los libros hablan de 200 clases de pasteles. Pero son más, ¡seguro!

