Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI
Pamela Polvani

Mangiare a Lisbona

Gironzolando per i vicoli di Lisbona uno degli aspetti peculiari e che non passa inosservato è scoprire una quantità di locali, bar, caffetterie aperti anche 24 ore al giorno.
Tutti frequentati sia dai lisbonesi che dai turisti.
La proposta alimentare tradizionale che presentano è incentrata sulle *Pastelerias*, una via di mezzo fra pasticcerie e ristoranti dalle cui vetrine fanno bella mostra di sé vassoi di ogni leccornia.

Ad un primo sguardo sembra che la tipicità sia incentrata sostanzialmente sui prodotti dolci. Infatti *pasteis de nata* (cestelli di pasta sfoglia ripieni di crema) e *brigadeiros* (palline di cacao ricoperte di scagliette di cioccolata) fanno da padroni nelle numerose e spezie antichissime pasticcerie. E insieme a loro ogni altra declinazione di paste sfoglie e frolle con creme di ogni tipo.

Va precisato che i prodotti di *pasteleria* hanno origine in Portogallo, ma sono diffusissimi anche in Brasile e in generale nel Sud America, tanto che spesso vengono identificati come pasticceria brasiliana, dimenticando la loro origine europea.

Ad ogni modo la *pasteleria* non è solo dolce.
Accanto alle specialità dolci vengono proposte quelle salate. Il territorio affacciato sull'oceano Atlantico preleva dal mare l'elemento principale: baccalà e sardine.
La cucina portoghese si sbizzarrisce nei diversi modi di "pastellare" e accompagnare il *bacalahu*.
Solitamente con patate, olive e verdure.
Che siano pietanze fritte o cotte al forno, che ci si faccia servire a un tavolino all'aperto o in ristoranti esclusivi, oppure che sia in versione street food... baccalà e patate sono onnipresenti.

La pesca delle sardine a sua volta ha dato origine a una fiorente industria di conservazione.
Sardine sott'olio, con o senza le più svariate spezie, oltre ad essere un commercio alimentare costituiscono in prodotto souvenir, poiché è fervente il mercato del design delle scatolette: classiche, vintage, pop, commemorative.

La tavola portoghese si completa con una gamma di prodotti da salumeria. Le gastronomie propongono *presuntos* (prosciutto), *salpicao* (salami) e *queijo* (formaggi) dal gusto deciso e un po' selvatico.

Una parola infine va riservata al bere.
Il vino per antonomasia è il Porto, che nelle sue innumerevoli versioni, affinature ed invecchiamenti è un sublime accompagnamento per i piatti tipici e per i dolci, o anche solo per una degustazione. Oltre che naturalmente essere un investimento da collezionisti.

Una specialità altrettanto antica e assolutamente si tradizione lisbonese è la *Ginjinha*, un liquore di amarene.
Lo si può degustare in piedi in minuscole botteghe nelle quali c'è posto sostanzialmente solo per il bancone, oppure al loro esterno ove c'è sempre qualcuno in coda per essere servito.
Solitamente viene versato in piccolissimi bicchieri, ma lo si può trovare anche in versione "modernizzata" offerto cioè in bicchierini di cioccolata.
Le *ginjinerias* sono un punto di riferimento ove incontrarsi, chiacchierare, sorseggiare la bevanda.
E' un modo di vivere e gustare i sapori tradizionali, stando all'aperto accarezzati dal vento dell'Atlantico che soffia percorrendo la foce del Tago.