



La **leche** tiene una ubicación única en la parroquia de São Pedro Fins. Con la aplicación de tecnologías recientes, los agricultores han logrado mayores rendimientos utilizando un sistema donde cada vaca maneja la necesidad de extraer su propia leche. El proceso es aún más ventajoso para el animal ya que el sistema robótico es más delicado en el ordeño.



En **Quinta do Torreão** se puede plantar y cultivar diferentes especies de vegetales y frutas. Lo que lo hace especial es que toda la producción es biológica. Aquí crecen vegetales como chiles, guisantes, berenjenas, judías verdes, limones o coles rojas. En frutas, especialmente higos, manzanas, maracuyá o granadas. Un lugar donde se cultiva el respeto por el medio ambiente todos los días.



MAIA

Sorrir  
para  
a Vida.

**Maia Welcome Center**  
Parque Central da Maia, 1º Piso, Loja 19  
4470-214 Maia, Portugal  
+351 229 444 732

[visitmaia.pt](http://visitmaia.pt)

**visit  
maia**

sabores de  
la tierra y  
gastronomía



# Descubre un territorio por los sabores de la tierra.

La **producción de fresa y nabo** en la parroquia de São Pedro Fins es realizada con un sistema semi hidropónico, una forma innovadora de promover el crecimiento. Con una superficie de 3000 m², su crecimiento se produce en un entorno armonioso. El control biológico de plagas es privilegiado.

Las condiciones locales y geográficas justifican el vínculo de Maia con la agricultura. Con el tiempo, se desarrolló y se convirtió en proveedor de Oporto. Cabe destacar la producción de hortalizas (“penca” de Maia), fresas, arándanos, kiwi (el mayor exportador), champiñones y albahaca (el mayor productor nacional). La agricultura orgánica ha ganado terreno, como lo hace en Quinta do Torreão, sin el uso de pesticidas industriales. En Maia se reprodujo una especie de camelia, de color púrpura raro, bautizada con el nombre de “Angelina Vieira”.



El **Cabrito Maiata**, como lo Bacalao à Lidador, marca la diferencia en cómo se cocina. En este manjar, lo cabrito debe colocarse en palitos de laurel, colocarse en una cuadrícula sobre el arroz cuando se hornea, preferiblemente leña. Esto se dice que es el secreto. Y también que este pequeño detalle es lo que lo convierte en un plato que muchos disfrutan.



La gastronomía de Maia se debe en gran parte a sus orígenes históricas. Esta era un área de baño y la producción de ingredientes fue el punto de partida para cocinar platos que todavía son parte de la memoria gastronómica del territorio. Por lo tanto, es natural encontrar una amplia gama de sabores, especialmente dulces, que muestran el patrimonio y la presencia de monasterios y conventos en la Terra da Maia. Este tipo de dulces, caracterizados por la profusión de huevos y azúcar, solo fue hecho por familias numerosas y establecimientos religiosos.



El territorio de Maia integra la **Región Demarcada de Vino Verde** que va desde el río Duero hasta el río Minho. Fundada en 1908, es el área geográfica más grande para la producción de vino en Portugal, y una de las más grandes de Europa. Los vinos verdes, gracias a su acidez y bajo contenido de alcohol, son perfectos para armonizar con la cocina de Maia.



**Quinta Santa Cruz** es parte de la Ruta del Vino Verde. El viñedo cubre un área de aproximadamente 3 hectáreas y tiene 3 tipos de producción. En "Vinha de Cima", las vides crecen en la columna vertebral, mientras que en "Vinha de Baixo" las plantas crecen en cordón. Dentro de la granja, la calle central es conocida por sus flores y su verde intenso.



El **Bacalao Lidador** podría ser una de las 1001 formas de cocinar el ingrediente distintivo. Lo que lo distingue de los demás es el modo de preparación. Las espinillas y la piel más gruesas se eliminan antes de la confección. Este hecho demuestra la dedicación al bacalao y la creatividad de los habitantes de Maia para hacer verdaderas delicias. Un plato para degustar en cada visita a Maia.

La **Ternera Asada** se remonta a los orígenes rurales de Maia. El ganado se utilizó para el trabajo de campo y para la alimentación (leche y carne). En la preparación de la ternera se elimina toda la piel y la grasa y se frota con sal. Mientras se asa, la carne se voltea y se humedece con una preparación de ajo, laurel, aceite de oliva y vinagre. Para hacerlo, se usa un montón de perejil.



La **Bola de Cebolla** es típico de Maia. Una planta que en este territorio tiene gran importancia. Prueba de ello es la Real Cofradía Gastronómica de la Cebolla, cuyo objetivo es defender y difundir las cualidades y virtudes de las cebollas en la gastronomía tradicional en diversas muestras de los sabores de la tierra, en Portugal y en el extranjero.



La **Broa de Maíz** es un pan de origen muy antiguo. Se cree entonces que era común sobre todo para las familias menos acomodadas que no podían acceder al trigo por su precio. Este pan típico es parte de muchas recetas. En Maia, el pan se elabora según la tradición, en un ritual que puede durar hasta 5 horas. Para hacer el pan, se requieren dos kilos de harina de maíz para un cuarto de kilo de harina de centeno.



Lo **Tocino del cielo de Maia** es una de las formas de preparar este dulce conventual, muy tradicional en Portugal. En Maia, este pudín adquiere un nuevo sabor. La inclusión del jugo de naranja introduce una complejidad que hace la diferencia en comparación con otras formas de preparar el tocino del cielo. Un dulce que se ha vuelto indispensable en las mesas de los habitantes de Maia en fechas especiales.



Los **galletas de Maia**, de origen conventual más que probable, evocan, en sus formas más utilizadas, la espada y el escudo, la figura de Gonçalo Mendes da Maia, el Lidador, patrón de la Tierra de Maia, guerrero de hazañas legendarias, brazo derecho del Rey D. Afonso Henriques en la Reconquista. Este manjar, de gran valor simbólico, es un dulce encuentro entre historia y leyenda.

Las **Tostadas Francesas** son un dulce regalo en cualquier mesa navideña en Portugal. En Maia no es la excepción. Típico y muy común en esta temporada festiva, las tostadas francesas se pueden encontrar durante todo el año en varias pastelerías y restaurantes. Un dulce perfecto para acompañar un café en una terraza o para terminar una gran comida con los sabores típicos de este territorio.