



En Quinta do Torreão se puede plantar y cultivar diferentes especies de vegetales y frutas. Lo se cultiva el respeto por



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 el medio ambiente todos



Sorrir para a Vida.

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

sabores de la tierra y visit maia gastronómia

visitmaia.pt

## 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 v conventos en la Terra da Maia. Este tipo de dulces, caracterizados por la profusión de huevos v 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 Baixo" las plantas crecen en 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 cordón. Dentro de la granja, la calle central es conocida por sus flores y su verde intenso.







Lo Tocino del cielo de

de preparar este dulce conventual, muy tradicional

Maia es una de las formas

en Portugal. En Maia, este

pudín adquiere un nuevo

de naranja introduce una

complejidad que hace la

con otras formas de preparar el tocino del cielo.

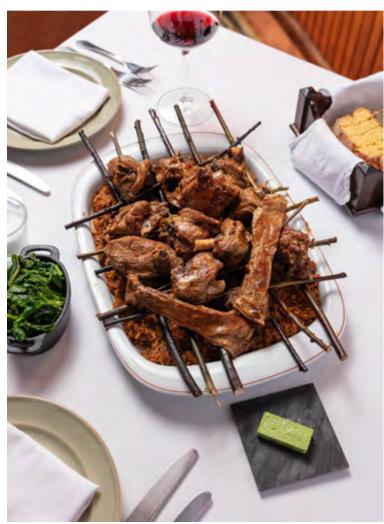
diferencia en comparación

Un dulce que se ha vuelto indispensable en las mesas

de los habitantes de Maia en fechas especiales.

sabor. La inclusión del jugo

Las **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, auerrero 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.





La **Ternera Asada** se remonta a los orígenes rurales de Maia. El aanado 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 v la arasa v se frota con sal. Mientras se asa, la carne se voltea y se humedece con una preparación de aio, 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

de la Cebolla, cuyo objetivo

cualidades y virtudes de las

cebollas en la gastronomía

muestras de los sabores de

la tierra, en Portugal y en el

tradicional en diversas

extranjero.

es defender y difundir las

importancia. Prueba de ello es



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.





Las **Tostadas Francesas** son un dulce regalo en cualquier mesa navideña en Portuaal. 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.



