

20 Anos de 'Gastronomia Património Cultural de Portugal'

Município de São Vicente



1- Espetada e Filete de Espada

Espetada é um prato tradicional Madeirense, que consiste em pedaços de carne colocados em pau de loureiro, que assume o papel de espeto, e temperados com sal, alho e louro, para confecionar na brasa. É acompanhado geralmente com milho frito, batatas ou arroz com salada.

Outro prato característico da nossa Ilha, apreciado pelos Vicentinos e visitantes, é o Filete de Espada. Existem várias formas de confeção desta iguaria, sendo a mais apreciada, o Filete de Espada frito, acompanhado por banana.

2- Um pouco de história

A gastronomia madeirense é repleta de tradições, sendo a Espetada um prato típico dos arraiais e romarias, que outrora, seria acompanhada apenas de pão e vinho, sendo a carne comida à mão.

Com o passar do tempo e com o sucesso desta iguaria, houve algumas alterações em relação à sua confeção, onde os espetos de loureiro foram substituídos por espetos de alumínio ou de ferro, porém, hoje em dia ainda são usados os espetos de loureiro por aqueles que têm interesse em dar um particular gosto à carne.

Já o Filete de Espada trata-se de um filete retirado do peixe-espada preto, muito abundante nas águas da nossa ilha. Existem várias formas de confeção, sendo a mais apreciada, o filete de espada frito com banana.

3- Harmonização

A produção de uva é uma das principais atividades agrícolas do concelho, fazendo de São Vicente um dos principais produtores da região, com grandes vinhos de qualidade.

Para uma boa harmonização destes pratos, propomos o vinho Barbusano Barricas 2017 para a Espetada e para o Filete de Espada propomos o Terra Bona Family Harvest.

O Barbusano Barricas 2017 acompanha muito bem pratos de carnes vermelhas e é produzido com as uvas tintas Touriga Nacional e Aragonez da Costa Norte da Ilha, este vinho é um belo exemplar do Terroir vulcânico da ilha. Vinho de cor granada intenso com aromas de compota de frutos vermelhos mesclados com notas de café e chocolate e ligeiro aroma a fumo.

Para acompanhar o peixe, nada melhor que o vinho Terra Bona Family Harvest com uvas estritamente selecionadas e, sob a influência da brisa atlântica, são produzidas numa biodiversidade única, rodeada pela nossa Floresta Laurissilva, Património da Humanidade.

Estamos na presença de um vinho de uma casta rara, a casta Arnsburger, que resulta do cruzamento de castas Riesling. É um Vinho cristalino de coloração cítrica. Aroma complexo, onde as notas de fruta tropical sobressaem, sobre um fundo floral.

4- 'Memória de Sabores` - Homenagem

Assinalamos o 20º aniversário da elevação da Gastronomia Portuguesa a 'bem imaterial do património cultural de Portugal`, com homenagem aos produtores de carne bovina e aos produtores vinícolas do Concelho de São Vicente.

Saiba mais sobre Gastronomia e Vinhos do nosso concelho:

<http://www.visitsaovicente.pt/>

<https://www.terrabonawine.com/>

<https://www.facebook.com/quintadobarbusano/>

<https://www.dianasilvawines.com/>