

GASTRONOMIA GALLEGA

La comunitat autònoma de Galícia és coneguda mundialment per la qualitat de la seva gastronomia. A causa de la proximitat i de la importància que té el mar a Galícia, el peix i el marisc són els plats més importants i famosos, però no són els únics. Tot el que està relacionat amb el menjar és molt característic de la societat gallega, per exemple, les festes gastronòmiques o “els aplecs” o els grans menjars familiars.

Un dels plats més coneguts és el pop, molt típic en les “romerías” gallegues. La recepta consisteix a introduir un pop en una olla. Després, es talla en rodanxes d'un centímetre i se serveix amb pebre vermell i amb un raig d'oli d'oliva. Pot anar acompanyat de patates cuites amb pell, els “cachelos”.

Encara que els productes del mar siguin els més importants, altres aliments com la vedella gallega, el formatge, la mel o el vi tenen una gran qualitat, reconeguda mundialment. Un altre aliment molt típic és l'empanada. En els diferents llocs de Galícia, es preparen de forma molt diferent, amb farciments diferents. Les favorites de la gent solen ser: la de tonyina, la de bacallà, les “zamburiñas” o les de carn.

El secret de la fama de la gastronomia gallega és la qualitat suprema dels productes. Aquesta qualitat permet que les receptes siguin senzilles. Com que és tan bona la matèria primera, no es necessita gaire preparació a l'hora de cuinar.

Lydia