

# LISBONA DA VIVERE DURANTE LE FESTIVITÀ TRA LUCI E TRADIZIONI

*Publicato il 25 Novembre 2024 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Un viaggio tra cultura, sapori e luci natalizie nella capitale portoghese

*Tra le celebri luminarie che illuminano vie e piazze, i Mercatini di Natale, i presepi e l'immane spettacolo di fado, il periodo natalizio in Portogallo offre un'occasione unica per scoprire tradizioni autentiche. Un modo perfetto per immergersi in questa atmosfera è assaporare i prodotti tipici, dal baccalà ai dolci, fino ai famosi vini, il tutto circondati dalla magia del Natale. A rendere l'esperienza ancora più speciale sono gli **Heritage Hotels**: cinque strutture di charme nel cuore di Lisbona che offrono soggiorni unici, simbolo della rinomata ospitalità portoghese. Durante le feste, questi hotel accolgono i loro ospiti ogni pomeriggio con il **Bolo Rei**, il tipico dolce natalizio portoghese, accompagnato da tè. Inoltre, è possibile acquistare sul sito un **voucher** da utilizzare in una delle cinque strutture, per regalarsi o regalare un'esperienza esclusiva immersi nell'atmosfera natalizia di Lisbona.*

Lisbona incanta da sempre i visitatori di ogni parte del mondo, che vengono rapiti dai dolci contrasti, dalle magiche atmosfere e dagli artistici **azulejos**. E come ogni città, durante le celebrazioni natalizie luci, colori, canti, addobbi offrono emozioni ancora più sorprendenti che vale la pena vivere dalla prima all'ultima. Basta semplicemente passeggiare per le principali vie e piazze della capitale portoghese per essere avvolti dalle incantevoli scenografie delle luminarie, dal **Rossio** fino alle **avenidas novas Almirante Reis, Igreja, Roma, João XXI, Guerra Junqueiro e Liberdade**, fino all'area di **Belem**. Il 31 dicembre la **Praça do Comércio** viene illuminata da spettacolari giochi pirotecnici che accompagnano la grande festa per l'arrivo del nuovo anno, con concerti gratuiti già dalla prima serata. Si prosegue tra gli immancabili **Mercatini** che attirano grandi e piccoli anche passando per la gola grazie ai profumi di dolci tipici e caldarroste, così come è sempre sorprendente andare a scovare i **presepi più belli**, come quelli della **Cattedrale di Lisbona** e della **Basilica della Estrela** dove si può ammirare un presepe incredibilmente elaborato, composto da **500 personaggi in sughero e terracotta**, realizzato dal famoso scultore settecentesco **Joaquim Machado de Castro**.

Le vacanze natalizie sono un ottimo pretesto per andare a conoscere più da vicino un'altra caratteristica del paese, il **fado**, riconosciuto dal 2011 come **Patrimonio dell'Unesco**. Quella che viene definita come l'espressione musicale dell'anima di Lisbona ben si descrive anche solo con uno scialle, una chitarra, una voce e molto sentimento: si tratta di un vero e proprio simbolo portoghese, che canta le pene d'amore e la nostalgia valorizzando al massimo la voce. Per vivere un'esperienza a tutto tondo con il fado bisognerebbe trovare posto in una tipica "**tasca de fado**", locali molto piccoli simili a semplice osterie, spesso a gestione familiare, dove si cena e si assiste gratuitamente agli spettacoli. Oppure in ristoranti più rinomati, le **Case del fado**, dove si esibiscono artisti emergenti e professionisti in appassionanti show e dove solitamente si cena con menu fissi.

Un po' ovunque Natale è il periodo dei piatti elaborati e speciali, e il Portogallo non è da meno, con la sua vasta tradizione culinaria. Ecco perché vale la pena trascorrere una serata o anche il cenone di Capodanno assaporando ricette con il tipico baccalà, ingrediente caratteristico della cucina locale presentato in tantissimi modi diversi. Tra i dolci più tradizionali ci sono i *filhoses de abobora*, frittelle di zucca e i *broas de milho*, paste di farina di grano *obroas de mel* nella versione con miele. Il dolce più servito rimane, però, il **Dolce del Re**, ovvero una tipica ciambella di frutta arricchita di canditi e noccioline, capace di soddisfare anche i palati più esigenti.

Quello che si traduce con "*dolce di pasta di capelli d'angelo*", ovvero **alteria**, è una delizia natalizia, unica nel suo genere, che ricorda un po' il budino di riso aromatizzato con cannella e limone. Non sono da meno specialità come le *rabanadas*, chiamate anche "**fette d'oro**", una rivisitazione portoghese del french toast, anch'esse caratterizzate dalla presenza di molta cannella. Ingrediente che non manca neanche nelle **azevias**, un dolce tradizionale di Natale fritto a forma di mezza luna che varia con il suo ripieno: può comprendere purea di ceci, patate dolci e anche spaghetti di zucca. Per continuare al meglio ad assaporare a 360° tutte le tradizioni portoghesi, un tour ideale da fare con amici, la famiglia o il partner è una degustazione di vini e formaggi in una cantina di Lisbona, dove si possono assaggiare i deliziosi **vini portoghesi**. Si entra completamente nella realtà enologica del Portogallo, paese tra i primi 10 paesi esportatori di vino al mondo, grazie alla compagnia di un enologo professionista pronto a condividere tutto il suo sapere e tante curiosità sul liquoroso Porto, il **Vinho Verde**, fruttato, floreale, poco alcolico e leggermente frizzante o il dolce e versatile Mateus Rosè, adatto per tutte le occasioni. A far da cornice all'autenticità portoghese ci sono anche gli Heritage Hotels, una catena di dimore di charme dislocate nel centro storico di Lisbona, in cui sono miscelate egregiamente **tradizione e modernità** per offrire il massimo comfort in ambienti intimi ed eleganti, dove ci si sente davvero a casa. Sono 5 le strutture, gestite da famiglie portoghesi che accolgono l'ospite e lo trasportano in atmosfere d'altri tempi dove nulla è lasciato al caso.

