

### **Lingua**

Portoghese

### **Fusi orari**

1 ora in meno rispetto all'Italia.

### **Clima**

Le stagioni migliori per visitare il Portogallo sono la primavera e l'autunno - le temperature sono piacevoli sia in città che nelle campagne, le giornate sono lunghe, soleggiate, calde e poco piovose. L'inverno non è mai molto freddo. Un discorso a parte va fatto per l'Algarve che gode di un microclima godibilissimo per tutto l'anno. Nel nord, che è la parte più montagnosa del Paese, il clima è decisamente atlantico, cioè con abbondanti precipitazioni e con l'influsso dell'oceano. A sud di Lisbona e del Capo da Roca l'effetto della bassa latitudine prende il sopravvento e si accentua l'aridità, conseguenza di scarse piogge.

### **Elettricità**

220 Volt.

### **Documenti**

Passaporto o carta d'identità valida per l'estero in corso di validità. Assicurazione viaggi. Modello E111 da richiedere alla propria Asl per l'assistenza sanitaria gratuita, per i Cittadini della Comunità Europea (se si è già in possesso del nuovo cartellino sanitario plastificato, è sufficiente portarlo con se in viaggio in sostituzione del Modello E111). La recente normativa italiana (novembre 2009) prevede l'obbligatorietà del passaporto individuale anche per i minori, la cui validità temporale è differenziata in base all'età: tre anni per minori da 0 a 3 anni e cinque anni per minori da 3 a 18 anni. Rimangono valide, fino alla scadenza del passaporto del genitore, tutte le iscrizioni effettuate prima dell'entrata in vigore della nuova disposizione.

Ricordiamo che la mancata partenza per documento non in regola comporta la perdita totale della quota.

### **Shopping**

Il Portogallo offre al visitatore una vasta gamma di prodotti artigianali che l'hanno reso famoso in tutto il mondo: il Porto, vino, portato dagli Inglesi 3 secoli fa si possono incontrare svariate marche, spesso con un nome inglese. Molto belli e colorati sono i tappeti di lana fabbricati ad Arraiolos: nella regione dell'Alentejo e in tutte le principali città del Portogallo. Gli azulejos, coloratissime mattonelle che decorano spesso chiese e porte, fabbricate ovunque. Quelle decorate riproducono o battute di caccia o scene mitologiche. Una tra le tante città ricche di fabbriche che producono ceramiche di questo tipo si trova a Condeixa-a-Nova, a Sud di Coimbra. Se vorrete poi portarvi come ricordo di questa terra, ovunque si trovano statuette in terracotta che raffigurano il galletto di Barcelos, simbolo del Portogallo. Ovunque si possono inoltre acquistare fini tovaglie ricamate a mano. Le più rinomate vengono prodotte nelle regioni di Viana do Castelo, Castelo Branco e Amarante.

### **Moneta**

L'unità valutaria è l'euro.

### **Mance**

È consuetudine nei ristoranti lasciare il 10% del totale.

### **Cucina**

I piatti a base di pesce di merluzzo sono i più vari e preparati in moltissimi modi diversi, tra i quali la nota zuppa di pesce "caldeirada de peixes" e il "Bacalhau con todos" con verdure cotte miste. Le zuppe a base di legumi - il "grao" a base di ceci, il "caldo de grelos" con legumi verdi, il "caldo verde" a base di patate e cavoli. La cucina si basa sugli ingredienti messi a disposizione dalla terra e dal mare: una cucina molto semplice arricchita però da un certo tocco esotico. Le spezie arrivate dalle Indie, i nuovi ingredienti arrivati dalle Americhe e l'uso di mandorle derivato dall'influenza araba rendono la sua cucina mai monotona. Il classico piatto di carne è il Cozido, bollito misto con verdure e insaccati, il Sarrabulho, a base di polpa e fegato di maiale o di cacciagione marinati nel vino rosso, stufati con verdure e peperoncino e legati, verso fine cottura, con sangue di maiale. Le pasticcerie portoghesi sono spettacolari per la varietà dell'offerta di pasticcini di ogni genere, reminiscenza evidente dell'occupazione araba: gli ovos moles, morbida crema racchiusa in una cialda sottilissima, le queijadina, tradizionali tortine di formaggio con mandorle e la frutta candita tra cui le preziose e al quanto rare mandorle fresche condite insieme al loro profumato mallo verde. Ottimi anche i vini: Madeira ed il Porto. Come aperitivo, il Porto bianco ghiacciato, si accompagna il pesce col vino verde della regione del Minho e la carne con vino rosso o tinto della regione del Douro o dell'Alto Alentejo.

### **Servizi Extra**

Servizi e strutture che siano considerati dal cliente come requisito essenziale per l'effettuazione del proprio viaggio, dovranno essere richieste per iscritto all'atto della prenotazione e confermate dall'organizzatore del viaggio. In mancanza non verranno accolte eventuali contestazioni. Comunicazione obbligatoria ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 38/2006 - La legge italiana punisce con la reclusione i reati concernenti la prostituzione e la pornografia minorile, anche se commessi all'estero.

# PORTOGALLO

