



Alsace-Lorraine



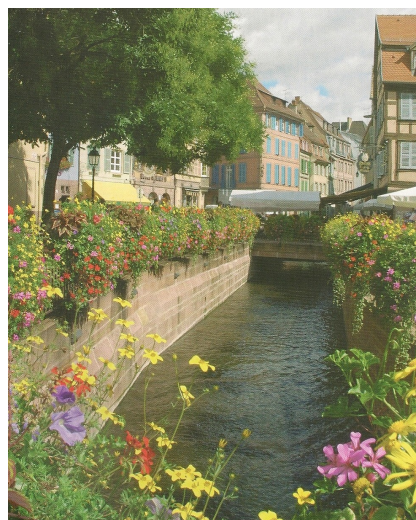
As regiões geminadas Alsace-Lorraine ficam localizadas a nordeste da França, junto às fronteiras da Suíça e da Alemanha. Suas maiores cidades são Strasbourg e Metz. A Lorraine é uma das regiões mais densas em florestas da França, e pouco explorada pelo Turismo: já a Alsace, com sua arquitetura peculiar (de inspiração germânica), suas cidades floridas e acolhedoras, é uma das regiões mais visitadas do país.

Cozinha Típica

Bastante influenciada pela tradição culinária alemã, caracteriza-se pelo uso do porco em vários pratos. Entre os pratos tradicionais estão o Baeckeffe, Tartes Flambées (Flammekueche), Choucroute, e Fleischnacka. O sul da Alsace, também chamado Sundgau, é famoso por sua Carpe Frite (carpa frita), e La Quiche Lorraine é o prato de maior fama de sua região vizinha.

Vinhos

Região vinícola por excelência, seus vinhos são principalmente brancos (a exceção é o Pinot Noir), tendo uma grande influência germânica. A Alsace produz alguns dos mais marcáveis Rieslings secos do mundo, e é a única região da França a dar o nome da cepa ao vinho. Entre as castas mais nobres





utilizadas na produção dos vinhos da região destacam-se a Riesling, a Gewürztraminer, a Moscatel da Alsace, a Sylvaner e a Pinot Blanc. A grande estrela dos vinhos da Lorraine é o Moselle, que ainda produz, com as cepas Pinot Noir e Gamay, um vin gris muito apreciado.

Queijos

Seus queijos de maior destaque são: Munster (de odor forte e gosto frutado) e o Carré de L'Est (de forma quadrada e de leite de vaca).

Outros Destaques e Delícias

A Alsace é a maior produtora de cerveja da França, graças principalmente às cervejarias na região de Strasbourg. É conhecida também por seus sucos de frutas e águas minerais.

Nas festas de fim de ano, encontramos a produção de uma grande variedade de biscoitos e pequenos bolos chamados Brédalas, assim como de Pain d'Épice (algo parecido com o pão de mel brasileiro).

