

Cómo la gastronomía italiana ha conquistado el mundo, según Il Cratere del Gusto

La cocina italiana es triunfadora en todo el mundo. Es como el Messi del fútbol, el Elvis Presley de la música, el Picasso de la pintura

La gastronomía italiana es la que más renombre tiene en el mundo y de las más queridas por casi todo el mundo, sobretodo los niños. Italia ha cogido influencias para su gastronomía de muchas culturas del mundo: griegos, etruscos, árabes, españoles, etc., por lo que su comida es variada y muy diversa, con una gran cantidad de ingredientes saludables, simples, naturales y con un sabor único.

La comida italiana ha influenciado la gastronomía del mundo. Esta influencia comenzó en el 1533 y Catalina de Medici fue la causa. Ella contrajo matrimonio con Enrique II de Francia y de esta manera dio a conocer las técnicas, recetas e ingredientes de la cocina italiana. De esta manera es como se ha ido haciendo cada vez más popular y su fama ha ido avanzando haciendo estas recetas y platos más familiares. Sin duda, los términos italianos como pizza, carbonara, pesto, risotto y capuccino, son tan utilizados que parecen incluso propios.

En Estados Unidos, existe el “Little Italy”, un barrio que reagrupaba a los inmigrantes italianos. Aunque actualmente Manhattan ya no es una ciudad exclusiva de italianos, la influencia está clara y se pueden encontrar una gran cantidad de restaurantes italianos muy recurridos por los turistas y tiendas italianas que ofrecen alimentos e ingredientes especiales de este país. Además, cada año, en este barrio, se organiza la fiesta callejera de San Genero y durante once días muestra una oferta gastronómica italiana de lo más tradicional y clásica. En América del norte se han apropiado significativamente de estos elementos de la cultura italiana.

En América del Sur, Argentina también adopta estos elementos. En casi todas las cartas de los restaurantes argentinos se pueden encontrar también platos italianos. Pizza, pasta, escalope a la milanesa, gnocchis todos los meses, polenta, etc. Argentina no tiene un “Little Italy” pero la influencia de la cultura italiana en este país esta clara, evidente y muy definida. Bolivia, Chile y Perú, también tienen esas influencias ya que se encuentran muy cerca de Argentina.

Por último, en Europa la gastronomía italiana se ve más presente en Francia, Bélgica, Inglaterra y Alemania. Esto se debe, al igual que en el caso de América del Norte, a la influencia de los italianos que emigraron a estos países. En estos países se pueden comer en trattorias tradicionales, comprar productos italianos en tiendas especializadas o asistir a cursos de cocina que imparten cocineros profesionales italianos. En los restaurantes de estos países se pueden disfrutar platos antipasti, recetas tradicionales, limoncellos, Spritz, vinos italianos, etc.

Datos de contacto:

Il Cratere Del Gusto

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

915 41 86 98

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>