Publicado en Madrid el 29/01/2020

La gastronomía italiana, el espejo de la evolución del país, según Il Cratere Del Gusto

La cocina italiana es de las más populares del planeta por sus platos conocidos mundialmente. Pero su gastronomía, siempre tradicional, va más allá de una simple comida: es cultura, costumbres y evolución. Il Cratere Del Gusto quiere explicar por qué

La gastronomía italiana es conocida mundialmente por sus platos tan típicos. La pizza, la pasta, el risotto son comidas cuya historia y cultura son mucho más extensas y variadas. Es una gastronomía tan extensa como su historia y tan tradicional como el país ya que se mezcla de culturas como la de la antigua Grecia y Roma y la comida árabe. Estas regiones conformaron sus costumbres en términos de alimentación ya que se ha ido construyendo en diferentes períodos y épocas y diferentes pueblos y culturas.

La publicidad, a lo largo del tiempo, ha situado el origen de la gastronomía italiana entre olivos y viñedos de la Toscana. Sin embargo, según el historiador John Dickie, la comida italiana tiene un origen urbano, ya que nace en la sociedad y la civilización italiana donde el dinero, talento y el poder son lo más influyente. Y antes de esas influencias su origen era africano, asiático, romano y griego. La llegada de los españoles a América también influyó la gastronomía italiana ya que de esta manera llegaron materias primas como la patata, el maíz, los pimientos y tomates.

Pero la historia de la gastronomía italiana comenzó realmente cuando el imperio romano cayó ya que esto provocó que las regiones italianas se separaran y desarrollaran su propia cultura y alimentación y sus propias tradiciones. Así es como surgieron varias culturas italianas que conformaron la tradición culinaria: el norte, el sur, el centro y las islas.

La zona del norte es una zona en cuyas regiones abunda la pasta, sopas y cares hervidas en vino o mantequilla. En la zona del norte nunca falta la trufa blanca, el vinagre balsámico de Módena, los quesos típicos como el parmesano, o las salsas tan conocidas como la boloñesa o el pesto. El norte también tiene como plato original el carpaccio (Carne y pescado crudo macerados), o el risotto.

El centro italiano está lleno de embutidos y una gran variedad de carnes (pollo, cordero, conejo, etc). Los platos más típicos que se originaron en esta zona son la bistecca alla florentina (solomillo hecho a la parrilla) y los spaghetti alla chitarra. El sur sin embargo ofrece una gastronomía sencilla cuyo plato principal conoce todo el mundo: la pizza. Los ingredientes más utilizados en estas regiones son el tomate fresco, la albahaca, las aceitunas, los vegetales, el pimentón, los quesos, los pescados y mariscos, etc.

Restaurante Il Cratere Del Gusto

Datos de contacto:

Il Cratere Del Gusto
(+34) 915 418 698

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Internacional Gastronomía Madrid Restauración

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es