

## **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 carnes 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 fiorentina (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**

<http://www.notasdeprensa.es>