Publicado en Madrid el 31/03/2020

Las costumbres italianas están muy relacionadas con su gastronomía, según Il Cratere del Gusto

Italia es la cuna del Humanismo y el Renacimiento, por lo que su cultura es muy rica. 51 son los sitios que este bello país tiene como Patrimonios de la Humanidad. Además de su ciudad santa, el Vaticano, hay una gran multitud de ciudades en las que los festivales y las celebraciones suelen estar al orden del día. Es necesario hablar sobre las costumbres en la mesa de los italianos, sus tradiciones y los datos más curiosos para conocer mejor este país

Las tradiciones italianas están directamente relacionadas con la gastronomía de su país. Esta tierra tiene 301.340 km cuadrados llenos de una gastronomía con una variedad impresionante. Los ingredientes principales de los platos que los italianos disfrutan en familia suelen ser tomate, queso, vino tinto, aceitunas, especias, aceite de oliva, verduras, carnes y pescados. Entre otras costumbres que tienen los italianos, el principal es el rol importante que tiene la familia. La familia es el pilar fundamental y los italianos mantiene esos lazos fuertemente mediante tradiciones religiosas como los matrimonios y los bautizos.

Una costumbre italiana destacable es que los italianos se toman la hora de comer, desayunar o cenar como una excusa para compartir buenos momentos, vivencias y pasar tiempo con los amigos o la familia. No es solamente la simple costumbre de alimentarse. Los italianos comienzan el día con un desayuno ligero que consiste en café con galletas o algún bollo relleno, entre las siete o las diez de la mañana. Más tarde, a la una de la tarde, es el momento del almuerzo. Para este momento los italianos prefieren un aperitivo salado (aceitunas, nueces o queso) acompañado de un buen vino o champán, si se trata de una ocasión importante.

El antipasto italiano es un aperitivo que va abriendo el apetito antes de la hora de comer. Esta costumbre forma parte de la gastronomía tradicional. Estos platos suelen componerse de ingredientes provenientes del pescado, embutidos y verduras cocidas, como el salmón, atún, salchichón. Después viene el plato principal de la comida. La cena se compone también de un primer y segundo plato al igual que la comida. Y mientras esperan la comida o la cena, los italianos tienen la costumbre de “fare la scarpetta” o hacer la zapatilla. Esto consiste en comer pan mojado en salsa.

Aunque las circunstancias actualmente no lo permiten, una de las costumbres más típicas italianas es estrecharse la mano para saludarse en el caso de que se traten de relaciones de amistad. Si se trata de familiares, los italianos se besan en la mejilla y se saludan de forma informal con un “ciao”. Los fines de semana y sobretodo los domingos, es cuando los italianos prefieren disfrutar de largas comidas con la familia.

Datos de contacto:
Il Cratere Del Gusto
https://www.facebook.com/IlCratereDelGusto
915 41 86 98

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Internacional Gastronomía Historia Sociedad Madrid Restauración

NotasdePrensa

https://www.notasdeprensa.es