Publicado en Madrid el 16/11/2022

Los sabores y tradiciones de Roma, una historia culinaria

El embajador de Italia en España, Riccardo Guriglia, ha presentado durante un almuerzo la candidatura de Roma para acoger la Expo 2030 a representantes de diversas Cámaras de Comercio e Industria de Europa

La gastronomía romana es amplia, característica, tradicional y muy sabrosa. Los ingredientes obtenidos a partir de la tierra son el secreto de su éxito, que acompañados a antiguas recetas romanas que pasan de generación en generación, hacen de su cocina algo especial. Esto ha hecho que, a pesar de que su historia proviene de un ambiente rural y campesino de la época romana antigua, hoy en día dicha gastronomía se encuentra entre una de las más codiciadas a nivel mundial.

Para conocer sus sabores y algunos de los platos típicos de la región de Lacio, esta mañana se ha llevado a cabo un almuerzo titulado ‘Roma: sabores, tradiciones, futuro’ que ha tenido lugar en la Cámara de Comercio e Industria italiana para España.

El evento, enmarcado dentro del programa de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España que se celebra del 14 al 20 de noviembre, ha contado con la participación de representantes de diversas Cámaras de Comercio europeas a los que también se han informado sobre la candidatura de Roma a la Expo 2030.

Riccardo Guariglia, embajador de Italia en España, ha señalado respecto a la candidatura de Roma que "la ciudad siempre ha sido la capital del mundo, que atrae a todo tipo de turistas del mundo entero y tener la ocasión de visitar la exposición y el país es un atractivo muy importante que queremos poner en valor". En definitiva, "Roma es una ciudad proyectada al futuro cuya candidatura gira en tornos a varios ejes sobre los que se sustentan las ciudades modernas como son la evolución y regeneración, diversidad e inclusión, sostenibilidad y circularidad, digital first y zero digital".

Los asistentes han podido disfrutar de un almuerzo temático de la región del Lacio confeccionado íntegramente por comida típica romana. El menú se ha compuesto de entrantes como Porchetta de Ariccia, mini pizza con un poco de guanciale y romero fresco, barquitos de apio blanco con crema de cacio e pepe y miel de trufa, además de pecorino romano con miel de trufa y pera. En el showcooking el chef ha ofrecido a los asistentes una mezze maniche con amatriciana y una mezze maniche cacio e pepe. El postre ha estado compuesto por una crostata di amarene y ricotta.

Durante el acto, se ha distribuido entre los asistentes el catálogo de la Expo y se han proyectado varios vídeos sobre la candidatura de la ciudad italiana como capital para albergar el evento.

Todas las actividades de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España pueden descargarse en este enlace.

Datos de contacto:
María Hernández
91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Internacional Nacional Gastronomía Sociedad Madrid Turismo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es