

Un almuerzo con Raffaello sin salir de Madrid

‘A pranzo con Raffaello’ es una de las numerosas actividades programadas dentro de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España que tiene lugar del 14 al 20 de noviembre

Gastronomía e historia se han unido para celebrar ‘A pranzo con Raffaello’, una de las numerosas actividades programadas dentro de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España, que ha tenido lugar en el Instituto Italiano de Cultura de Madrid. Y es que la Embajada de Italia en Madrid ha organizado un completo programa de actos que tienen lugar del 14 al 20 de noviembre en varias ciudades españolas durante los próximos seis días.

En esta ocasión, el Renacimiento italiano se ha hecho presente con una experiencia cultural y culinaria en la que los asistentes han observado de cerca la exposición titulada ‘Magister Raffaello’. A continuación, disfrutaron de un showcooking de la mano de Manfredi Bosco, chef y presidente de la Federación Italiana de cocineros en España.

Por su parte, Riccardo Guariglia, embajador de Italia en España, ha presentado el programa de actividades de la Semana de la Cocina en Italia en España recordando como la cocina es cultura y en Italia "también es una forma de arte que facilita la cordialidad entre personas, constituyendo un importante momento de reunión no solamente entre amigos y conocidos sino también entre las familias". El embajador también ha destacado como esta séptima edición se centrará en la salud, la persona, el planeta y la tecnología.

El diplomático ha querido hacer hincapié en la encrucijada en la que se encuentra el mundo en cuanto al etiquetado, "susceptible de afectar de forma muy flagrante en la salud de los consumidores y a la sostenibilidad económica de muchos pequeños y medianos productores tan importantes para nuestros dos países". Del mismo modo, el embajador ha recordado la posición del gobierno de Italia al respecto del etiquetado Nutriscore que "divide los alimentos en buenos y malos en base supuestamente a algoritmos cuyos cálculos no se sabe bien quienes los realizan".

Recetas italianas tradicionales

Durante el evento, se han dado a conocer aspectos tan importantes de la cocina del Renacimiento como el inicio de la clasificación de los alimentos, el valor de la cocina y del cocinero, el uso de la etiqueta en la mesa, la diferenciación entre las cocinas regionales italianas y la introducción de nuevos métodos de cocción.

Al final, todos los asistentes han podido degustar tres deliciosas recetas como muestra de la cultura culinaria de la época.

Para empezar, se ha podido degustar una tarta rústica a base de hierbas. "El motivo de elegir este postre es porque durante el Renacimiento nace la Credenza, mueble de la cocina en el que se

guardaban el pan y otros alimentos. Toda una revolución para la época en donde se podían conservar varios platos fríos durante días", ha asegurado Manfredi Bosco. A continuación, el chef ha elaborado una sopa de legumbres, un ingrediente siempre presente en la alimentación del pueblo, pero que durante el Renacimiento se volvió también una comida típica de los nobles. Después, se ha servido una Limonia de pollo, un plato que expresa los sabores de la época gracias a su mezcla de azúcar y salado con la utilización de especias que servían para una mejora en la conservación de los alimentos.

Tampoco han faltado los embutidos y quesos, que durante el Renacimiento empezaron a ser utilizados de manera frecuente.

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](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>