[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 18/11/2022

# [Cocina italiana y los alimentos con DOP e IGP, en los supermercados Sánchez Romero](http://www.notasdeprensa.es)

## En un acto de show cooking organizado por la Federación Italiana Cocineros en España y patrocinado por la Embajada de Italia en Madrid, se ha destacado cómo los sistemas de etiquetado cromáticos como Nutriscore son dañinos para los consumidores

Los sellos de Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) de un producto agrario o alimentario europeo tienen un aval europeo que certifica la calidad de los alimentos producidos en los 27 Estados miembros.   Conscientes de la importancia de este tipo de productos, la Embajada de Italia en Madrid ha patrocinado un show cooking organizado por la Federación Italiana de Cocineros en España con productos de la empresa Ferrarini bajo el título ‘Territorio y calidad de los productos’ donde se ha podido disfrutar de la realización de varios platos.   El evento, que ha tenido lugar en una de las tiendas de los supermercados gourmet Sánchez Romero, se encuentra enmarcado dentro del programa de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España, que tiene lugar del 14 al 20 de noviembre en varias ciudades de la geografía española.   El objetivo de esta iniciativa ha sido promocionar algunas producciones italianas DOP e IGP para subrayar la influencia que tiene el factor territorialidad en la calidad del producto final que elaboran los cocineros en la restauración del país y en todo el mundo. Al mismo tiempo se ha alertado sobre los riesgos del Nutriscore. Durante el acto Roberto Nocella, Primer consejero en la Embajada de Italia en Madrid, ha destacado lo siguiente: "Para el gobierno italiano es fundamental el tema del etiquetado de envases y durante esta semana pretendemos dejarlo patente a través de numerosas actividades. Los sistemas de etiquetado cromáticos como Nutriscore van en contra de los alimentos pilares de la dieta mediterránea y también son negativos para la salud de los consumidores y las pequeñas y medianas empresas. El semáforo verde es tan peligroso como el rojo porque no tiene nada que ver con el concepto de dieta, con la cantidad y frecuencia de consumo de un producto o el estado de salud del consumidor. Además, el Nutriscore afecta directamente a los productos de la dieta mediterránea que Italia comparte con España". Durante la demostración, el chef Francesco Di Mauro y Alberto Luchini, periodista especializado en gastronomía, han ido explicando la elaboración de una serie de platos a base de productos DOP e IGP italianos.    Di Mauro ha señalado que "utilizar productos IGP y DOP garantiza una calidad final de los platos dado que estos alimentos siguen unas normas que, desde el principio hasta la venta final, aseguran que el proceso se ha hecho cumpliendo con los criterios marcados para obtener dichos certificados y sellos".   Al finalizar se ha ofrecido una degustación a los presentes que ha constado de un arroz a la gricia elaborado con arroz Acquerello y salami Langhirano. Este arroz es un producto de alta calidad y cuenta con varias peculiaridades. La primera de ellas es que se encuentra envejecido durante mínimo un año y, además, en el proceso de producción son necesarios 20 pasos delicados para llegar a obtener este tipo de arroz, empezando por la hélice, hoy considerada el mejor método para blanquear el arroz a través del frotamiento de los granos

**Datos de contacto:**

María Hernández

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/cocina-italiana-y-los-alimentos-con-dop-e-igp\_1](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Nutrición Gastronomía Madrid Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)