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

# [Sabor a Italia en las aulas de hostelería de Sevilla](http://www.notasdeprensa.es)

## El Chef Massimiliano Careri ha participado en la Semana de la Cocina Italiana en España con una Masterclass dirigida a los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

La gastronomía italiana tiene sus profundas raíces en la historia y en la tradición, y se ve enriquecida por las aportaciones de una gran diversidad de culturas, de paisajes, de climas y de costumbres y tradiciones. La diversidad de su cocina hace que sea imitada en medio mundo. Y es que se cree que es una comida rica y que gusta a todos, incluidos los jóvenes, que cada vez se sienten más atraídos por conocer los orígenes de la cocina italiana. Por esta razón, y para promocionar la cultura gastronómica del país, la Embajada de Italia en Madrid ha organizado dos iniciativas a lo largo de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana, destinadas a complementar la formación de jóvenes estudiantes de escuelas de hostelería especializadas en el ámbito gastronómico. La primera de las actividades tuvo lugar el pasado lunes 14 de noviembre con una Masterclass de la mano de Massimiliano Careri, reconocido Chef de restaurantes con estrella Michelín y actual director del ICIF Culinary Institute (Scuola Internazionale di Cucina Italiana). El chef Careri iniciaba su intervención en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla destacando la importancia que tiene la promoción de la cultura gastronómica italiana en los jóvenes estudiantes. Tras la Masterclass del día 14, el chef ha continuado con su participación en la Semana de la Cocina Italiana en España elaborando junto a los alumnos y alumnas el Almuerzo celebrado ayer en el Restaurante Azajal de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla. Un almuerzo que ha consistido en un menú degustación de un aperitivo de Mini hamburguesa de tartar de gamba con mahonesa de avellanas y otro aperitivo de Cebolla cocida a la sal en crema de patata y muslos de codorniz, y ha proseguido con unos ñoquis rellenos de ragú de jabalí con crema de pecorino y trufa negra como primer plato, una Carrillada de ternera con Barbera d’Asti DOCG con crema de maíz y chips de polenta, y un Bonet crujiente, zabaglione y crema de avellanas como postre. El acto ha contado con la presencia del Cónsul Honorario Carlos Ruíz-Berdejo y Sigurtá Muchetti, con un aforo completo de 45 comensales. Un almuerzo en el que Carlos Ruíz-Berdejo ha considerado el menú propuesto como "una buena opción gastronómica" teniendo en cuenta su raíz italiana, con Milán como su ciudad de nacimiento. Para los alumnos y alumnas de la escuela, el almuerzo ha supuesto la oportunidad perfecta para poner en práctica los conocimientos aprendidos previamente por el chef Massimiliano Careri. Y es que los estudiantes participantes han podido cocinar un menú italiano bajo la dirección de Careri, resultando todo un éxito según han indicado los asistentes y siendo los ñoquis rellenos de ragú de jabalí con crema de pecorino y trufa negra, sin duda alguna, el plato estrella. 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: [https://www.notasdeprensa.es/sabor-a-italia-en-las-aulas-de-hosteleria-de](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Gastronomía Andalucia Restauración Universidades

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

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