

EL VINO Y LA GASTRONOMÍA ITALIANA

Italia cuenta con una gran riqueza cultural, histórica, climática y geográfica que han tenido una fuerte influencia en el desarrollo de la gastronomía italiana. De Norte a Sur, la variedad que Italia ofrece de productos y platillos la han convertido en una de las cocinas más reconocidas y disfrutadas a nivel mundial. Es muy diferente la cocina del Norte de la del Sur. El Norte es una cocina mucho más trabajada, copiosa y calórica, más propia de las zonas ricas como Bologna, comúnmente conocida con "La Grassa". Mientras la cocina del Sur es una cocina mucho más ligera, rápida, sencilla. Pero basada en ingredientes frescos y naturales, que le aportan un gusto auténtico.

Lo común en toda Italia es el amor y el respeto por la gastronomía, las grandes decisiones se toman siempre en la mesa, delante de un plato de comida. En todas las familias, los domingos la Nonna y la Mamma se pasan la mañana amasando, pasta, pizza o cualquier focaccia para posteriormente sentarse con toda la familia a disfrutar del momento. Os recomendamos un libro muy singular denominado, "La mafia se sienta en la mesa" de J. Kermaol y M. Bartolomei que ilustra con escenas muy graciosas esta importancia por el buen comer.

El genio artístico que ha caracterizado a Italia a través de los siglos, no está ausente en su evolución gastronómica. La individualidad propia de este despunte artístico también ha dejado su huella, lo que nos permite encontrar infinidad de variaciones sobre un mismo tema, donde el toque personal hace de cada platillo y de cada producto, un viaje sin límites.

La tradición ha encontrado igualmente a la modernidad, por lo cual, a esta vasta riqueza, se ha agregado la nueva disponibilidad de productos y métodos de producción, al tiempo que se busca un regreso al pasado en algunas áreas, tales como la cultivación orgánica.

Los productos que la han caracterizado en el panorama internacional, tales como la pasta, los embutidos, el vino, el parmesano, etc., son solo una pequeña parte de esta Italia aun desconocida que, a través de diversas iniciativas de promoción y material informativo, tratamos de darles a conocer.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto



Cuando se habla de cocina italiana los primeros platos que vienen a la mente son las pizzas, pastas y el risotto. Si bien son de los platos más populares no son los únicos. La gastronomía en este país es extremadamente variada, el país fue unificado en el año 1861, y sus cocinas reflejan la variedad cultural de sus regiones así como la diversidad de su historia.

Se puede decir que Italia tiene mil platos diferentes y los estilos varían según cada región, tratándose de una cocina con un fuerte carácter tradicional en la que se puede pasar desde los platos abundantes y cremosos propios del norte hasta las especialidades picantes del sur.

Se la agrupa dentro de la denominada gastronomía mediterránea que se trata del conjunto de platos y gastronomías procedentes de los países que tienen como frontera al Mar Mediterráneo. Entre ellos tienen en común el clima, los cultivos y las rutas comerciales.

Principales platos de la Cocina Italiana

Toda comida italiana debe tener un ritmo y un contenido que raras veces puede variar: antipasti, primer plato, segundo plato con acompañante y el postre.



Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Pasta: La pasta es sin dudas el plato más popular y reputado de la gastronomía italiana. Existe una gran variedad de tipos y formas de prepararla. Rara vez se la come como plato principal, sino que generalmente es la entrada a todas las comidas. Si uno piensa que los italianos comen pasta en todas sus comidas, está en lo cierto. Se sirven al comenzar la comida y las preparaciones pueden ser con mantequilla, parmesano, ragú de carne, salsa carbonara, aceite de oliva o frutos del mar, entre otros. Los tipos más populares de pasta son los spaghetti, capelletti, ravioli, tortellino pansotti.



Arroz: A los platos elaborados con arroz se los llama risottos. Se preparan generalmente cocidos con caldos olorosos que emplean especias como el azafrán (a la milanesa) el timbal (a la piemontesa), a veces empleado como relleno de otros ingredientes como el tomate o como guarnición de otros platos con pescado o mariscos. Con pesto (salsa de Génova preparada con albahaca, perejil y mejorana todo ello triturado con aceite, parmesano, ajo y piñones) y que sirve de acompañamiento a los trenette (spaghetti planos), a la spaghetti a la siciliana (con berenjenas y salsa de tomate).



Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Pizzas: La pizza es uno de los platos más tradicionales de Italia y más difundidos. La Focaccia y el calzone pertenecen a la misma familia que la pizza aunque son platos diferentes. Entre las pizzas más comunes están:

Focaccia al rosmarino: Romero y aceite de oliva, a menudo combinado con Prosciutto. Se suele servir como un aperitivo.

Pizza marinara: Tomates y orégano

Pizza Margherita: Tomates y Mozzarella

Pizza alla Napoletana / Napoli: similar a la Margherita, con orégano y basilico

Pizza capricciosa: Tomates, mozzarella, setas, berenjena, y aceitunas negras y verdes

Pizza quattro stagioni: Tomate y uno de los ingredientes típicos de cada una de las cuatro estaciones del año:

Primavera: Olivas y alcachofas

Verano: Salami y pimienta

Otoño: Tomate y Mozzarella (como la Pizza Margherita)

Invierno: Setas y huevo cocido

Pizza ai quattro formaggi: Cuatro diferentes quesos

Pizza ai funghi e salsicce: Mozzarella, setas y salchichas, con/sin tomates.

Calzone: Pizza cerrada sobre sus extremos.

Carnes y pescados: La carne está presente en numerosos platos como el ossobuco, la bisteca a la florentina, el bollito misto o la busecca. A su vez los embutidos tienen fama internacional como el famoso prosciutto italiano, la mortadela o el salami. Se los come acompañando otros platos o en los famosos paninis, similar al bocadillo español. El pescado en tanto es abundante en las zonas con costa mediterránea y es muy elaborado especialmente en Sicilia.

Exquisitez, frescura y genuinidad son la base de todas las especialidades gastronómicas italianas. Sus delicias se pueden disfrutar en renombrados restaurantes de las grandes ciudades, pero también en la cocina de las mil pequeñas trattorie situadas en cada pueblo y a lo largo de todas las calles de Italia.

Italia tiene una gran tradición y una riquísima historia en todo lo que se refiere a gastronomía y bebidas, sobre todo por sus famosos vinos pero también por la grappa.

Si bien los inicios de esta bebida se remontan al antiguo Egipto, es mundialmente reconocida como típica bebida de Italia. La forma como se elabora y consume hoy en día proviene de la ciudad Bassano del Grappa, y su receta tiene unos 400 años de antigüedad.

Degustación Pasta Lucca

Antipasti

Mortadella con tartufo → No hay embutido italiano más conocido que la Mortadella de Bologna. Muy gustosa y suave, ideal para tomar como antipasti acompañada de los clásicos Grissini de Torino. Si además está preparada con auténtica trufa estiva, resulta deliciosa.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Salame finocchiona → Un salame toscano por excelencia. Macerado con hinojo (finocchio), compensa la pesadez del embutido con el toque aromático de la especia.

Parmigiano Reggiano 24 meses DOP → Es el queso italiano más conocido, parmesano reggiano auténtico, regulado por el consorcio, con más de 24 meses de curación. En la zona de la Emilia Romagna, las queserías pequeñas utilizan el queso como garantía bancaria para apalancar su empresa y poder aguantar los 2 años desde que se produce hasta que se vende. ¡600litros de leche cruda por rueda de Parmigiano, más de 1 mes de proceso de elaboración y 24 meses de curación! Es el ORO de la Emilia Romagna, una auténtica obra de arte.



Lingue della Suocera con Gorgonzola Mascarpone → Mario Fongo ideó este pan crujiente de forma alargada que aguantaba varios días sin secarse, su mujer le puso el nombre de lengua de la suegra, ¡nadie tenía la lengua tan larga y viperina como su suegra! Es la base perfecta de un queso gustoso y cremoso como la Torta di Gorgonzola Mascarpone.

Focaccia di Cipolle → En la Liguria siempre arrancan todas las comidas con una focaccia, un pan crujiente a la vez que esponjoso que sirve de base para cualquier verdura, queso o embutido.



Primi Piatti

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Crema di Zucca con Mascarpone



Un aperitivo diferente, típico de la época otoñal. El punto dulce de la calabaza se compensa con la cremosidad del queso Mascarpone. Se puede tomar caliente o tibia.

Secondo

Raviolis de Queso de Cabra y Cebolla caramelizada al Burro e Salvia.



No hay plato italiano más conocido que la Pasta, pero el mundo de la pasta es muy amplio: pasta seca corta, pasta seca larga, pasta de trigo duro, pasta al huevo, pasta fresca, ...

Los raviolis son en su mayoría una pasta fresca al huevo. Hay infinidad de formatos, tamaños y rellenos diferentes. La pasta fresca en Italia es una comida más completa y se considera un plato especial de domingo. La pasta seca es más una base de cualquier verdura, carne o pescado para tomar de diario. La pasta fresca se suele amasar en la familia, según la receta propia, transmitida de generación en generación.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Como cocinar bien la pasta:

- Agua abundante, hirviendo con sal. 1 litro de agua por cada 100g de pasta.
- Cuando hierve, añadir la pasta. Bajar el fuego a fuego medio.
- Cuando vuelva a hervir empezar a contar el tiempo que indica el fabricante.
- Una vez pasado el tiempo, colar la pasta seca con un colador y la pasta fresca sacarla con una espumadera.
- NUNCA SE LAVA LA PASTA. Sólo en caso de ensalada fría de pasta para cortar la cocción.
- Añadir aceite, mantequilla, crema de leche o la salsa que hayamos preparado y servir de inmediato.

LA PASTA NO SE DEBE RECALENTAR. SE COCINA RÁPIDO Y SE DEBE COMER ENSEGUIDA. FRÍA NO VALE NADA.

El Panettone

En 1940 un joven aristócrata se enamoró de la hija de un panadero milanés y para impresionarla, se hizo pasar por aprendiz de panadero y creó este pan dulce en forma de cúpula y a base de frutas confitadas y aromas de limón y naranja. Los milaneses acudieron en masas a comprar el "pan de toni", nombre del joven aprendiz. Desde entonces para los italianos no existe Navidad sin panettone, un capricho dulce para que te impregnes de su espíritu Navideño.



Desde entonces el Panettone ha evolucionado mucho: existe el original: clásico milanés, el genovés (más chato), el de chocolate, el Pandoro de Verona (con más mantequilla), ... un sin fin de variedades para todos los gustos. Incluso para Pascua se ha hecho un dulce similar que es la Colomba en forma de paloma.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



EL VINO ITALIANO

Desde tiempos muy remotos, la historia de Italia y la producción de vino se encuentran estrechamente ligadas. Los griegos que ocuparon el Sur de Italia, alrededor del siglo VII A.C., introdujeron los viñedos hasta entonces desconocidos, así como nuevas técnicas de producción. En épocas sucesivas, los fenicios influenciaron la viticultura en Sicilia; los etruscos dejaron profunda marca en el paisaje del Centro y Norte de Italia; hasta llegar a los romanos quienes ampliaron la presencia de los viñedos en toda Europa, siguiendo la expansión del Imperio Romano como elemento distintivo y característico de la cultura Italiana.

En todas las sociedades, la vid y el vino tuvieron un rol importante tanto en su perfil comercial como en el cultural. El vino era comercializado en toda el área del Mediterráneo y su origen era identificado mediante la forma de las ánforas que individuaban, según los expertos. El lugar de producción y paralelamente la calidad del producto.

Un antiguo concepto que vinculaba al vino con el territorio es actualmente retomado en la normatividad europea e italiana. El sistema de clasificación del vino en Italia se basa en tres principales tipologías: a) Vinos de mesa, que incluye vinos Indicación Geográfica Típica -IGT- (120 vinos); b) Vinos con Denominación de Origen Controlada -DOC- (316 vinos) y c) Vinos con Denominación de Origen Controlada y Garantizada -DOCG- (41 vinos). Cada tipología tiene normas de producción cada vez más restrictivas, que igualmente determinan la escala jerárquica cualitativa del vino.

La producción del vino en Italia se ha difundido a todas las regiones, desde el Piamonte hasta Sicilia, con una variación que va desde vinos tranquilos a espumosos y de vinos de postre a gasificados. La oferta Italiana está enriquecida por cientos de vides típicas cultivadas en cada región.

La Italia del vino se propone como un interlocutor dotado de una fuerte identidad territorial, caracterizado por una extrema versatilidad. Donde cada consumidor puede elegir el vino que se adapte a su exigencia personal.

Calidad y originalidad son las características distintivas del vino Italiano.

Lambrusco Reggiano



Un lambrusco fresco, afrutado y dulce (55 gr. de azúcar por litro), con abundante espuma, natural y persistente.
Color rojizo con reflejos violáceos, muy afrutado y ligero. Pequeña burbuja. Elegante.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Frascati Fontana Candida 2010



Un vino ligero, sabroso con un final seco, construido sobre una espina dorsal cítrica. Intenso en el paladar, nos da sensaciones herbáceas y de tocador.

Vipra Rossa. Bigi. Umbria. 2009



Un vino de intenso color, con claros recuerdos a frutos del bosque, como las moras y las frambuesas. También recordamos las especias y el cuero. Refinado y elegante

Organizadores:

ESADEALUMNI

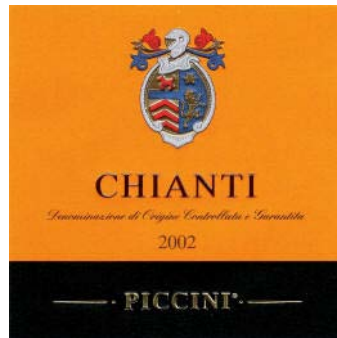
Colaboradores:



Jornadas gastronómicas: Italia 17/11/2011

Documentación Post acto

Chianti Piccini 2008. Tuscany



Vino elegante de color rubí. En nariz sentimos las frutas silvestres y un poco de fruta pasa. En boca es elegante, de media intensidad.

Moscato d'Asti, S. Stefano



Un vino dulce, de postres por excelencia. Color amarillo paja, con nariz muy varietal, recordamos claramente a la uva moscatel. Su sabor es dulce y con una pequeña burbuja, se equilibra perfectamente gracias a su bajo contenido alcohólico. Es extraordinariamente fresco y agradable.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:



Grappa Bocchino Sigillo Nero



La *grappa Italiana* es una de las bebidas más tradicionales de la zona norte de Italia y se considera el destilado más antiguo de todos los conocidos. El producto final de esta típica bebida italiana se obtiene de la destilación del orujo, la parte sólida de la uva.

En sus comienzos era producida para evitar tirar todo el desperdicio generado del bagazo, una vez que se terminaba la temporada del vino. Con los años fue ganando popularidad y en la actualidad se produce en todo el mundo independientemente de los ciclos naturales del vino.

Este famoso licor italiano varía su graduación alcohólica entre 40 y 50 grados, dependiendo de su fabricante y del tipo de grappa que se trate.

Su sabor también varía al igual que cualquier otro vino o licor, donde depende de la calidad, el estado, el sabor y el tipo de uva que se utilice.

Además de consumirse como bebida, es muy usada para brindar un toque aromático a determinadas comidas, sobre todo en recetas de repostería y guisos.

En toda Italia la grappa es reconocida como el licor predilecto de la sobremesa. Es una bebida que por su alta graduación alcohólica, a mucha gente le resulta muy fuerte para beberla pura. Por esta razón es que muchos productores han optado por agregarle algún jarabe de frutas para endulzarla y suavizarla un poco, obteniendo una bebida con la base de la grappa típica italiana pero con un sabor más leve.

Los variantes de la grappa Italiana actual

La grappa fue introducida en Sudamérica por inmigrantes italianos sobre todo en Argentina y Uruguay. En Uruguay es una bebida que se consume abundante en su estado puro pero sobre todo mezclado con limón y con miel.

La llamada Grappamiel, es una fusión perfecta entre grappa y miel de abeja; es muy consumida en el interior del país sobre todo en la época del invierno. La **grappa Italiana** con limón es bastante más fuerte que la grappamiel y consiste en agregarle trozos de cáscara de limón a la botella de grappa tipo italiana, saboreando levemente la grappa con un gusto cítrico muy particular.

Organizadores:

ESADEALUMNI

Colaboradores:

