

© 20/11/2017 - 14:45 | Clarin.com | Sociedad

Empieza hoy

La cocina italiana celebra su semana en Buenos Aires

Como parte de una movida global, habrá charlas sobre la gastronomía de la península y degustación de sus sabores.





La pasta, símbolo de la gastronomía italiana (Archivo)

Un viejo chiste decía que el paraíso es un lugar donde los cocineros son italianos. La cocina es para Italia una “marca país”, probablemente la más importante junto con su también famoso “diseño italiano”. Tan importante es ese made in Italy culinario que el gobierno de ese país está haciendo por segunda vez la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo. Y Buenos Aires es una de sus sedes de la movida que organiza el Ministerio del Exterior de la península y que involucra a 110 de sus representaciones diplomáticas.

“Este evento nos permitirá hacer conocer más a nuestro país debido a que exploraremos múltiples escenarios del arte culinario y de la dieta mediterránea, uno de los elementos que hace de la comida italiana una de las más saludables en el mundo”, señalaron desde la Embajada de Italia en Buenos Aires.

Mirá también

[10 consejos de Donato de Santis para cocinar \(y comer\) pasta](#)

Por nuestros orígenes inmigrantes, los argentinos estamos muy familiarizados con la gastronomía italiana (o creemos estarlo). Porque en realidad es mucho más de la pasta y la pizza por la que se ha hecho tan popular. “No existe una cocina nacional italiana sino que está compuesta por diversas cocinas regionales. Cada región tiene sus productos y recetas distintas. Hay regiones donde se prioriza la pasta fresca, en otras regiones tenés trigo para hacer semolín y cercanía con el mar y por eso se hace la pasta seca, el mismo café será distinto si lo preparamos en distintas zonas”, explica Leonardo Fumarola, chef italiano del restaurante L’Adesso, quien el jueves hará una degustación de platos típicos de la península en un evento de difusión cerrado.





El chef Leonardo Fumarola

Pero la agenda más importante de la Semana Italiana es abierta al público. Hoy a las 18.30 en el Instituto Italiano de Cultura (Marcelo T. de Alvear 1119 3° piso), se presenta un libro de recetas de los años 20 de la región del Molise, ubicada en el centro del país y que tiene a Campobasso como ciudad de referencia. Mañana será el turno de la pizza con una charla que dará Duilio Giroto, maestro pizzero y ganador de la categoría “Acrobacia” en el Campeonato Mundial de la Pizza, y luego habrá una degustación de pizzas en colaboración con el chef Donato de Santis. Y el miércoles se presentará el libro “Algo ahí fuera”, de Bruno Arpaia, una novela sobre las consecuencias del cambio climático, que terminará con una degustación de helado artesanal en colaboración con la asociación de fabricantes de helado artesanal, que también está celebrando su semana.

Mirá también

[Los helados también tendrán su noche en el calendario porteño](#)

Todas estas charlas se hacen a las 18.30 en la sede del Instituto Italiano de Cultura y son gratuitas hasta agotar la capacidad de la sala (unas 80 personas). “El año pasado la respuesta fue muy buena y esperamos que también lo sea este año. Es, de nuestros eventos, por el que más consultas recibimos”, contaron desde el Instituto. Además, mañana habrá un encuentro de promoción con operadores turísticos organizado por la Embajada italiana y el organismo oficial para el turismo italiano.