

Fiestas y museos gastronómicos, vivencias obligatorias al visitar Italia

El Organismo Oficial Italiano para el Turismo (ENIT) en Madrid ha organizado un workshop donde se dieron a conocer las fiestas y museos gastronómicos de Italia, y ha contado con 125 operadores españoles, en el marco de la Semana de la Cocina Italiana en España

Con motivo de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España, el Organismo Oficial Italiano para el Turismo (ENIT) organizaba el workshop "Italia imprescindible", el evento celebrado en el Palacio Neptuno de Madrid, congregó a 125 operadores españoles.

Riccardo Guariglia, Embajador de Italia en España, destacaba que "la semana de la cocina italiana constituye un escaparate también para promocionar el turismo hacia Italia, como ha destacado recientemente la Ministra para el Turismo italiano, Daniela Santanchè, quien afirmaba, "los productos alimenticios constituyen una verdadera palanca en este sentido. La iniciativa de la oficina ENIT en Madrid, dirigida por Inmaculada Juberias, es digna de alabanza".

"Si consideramos que los productos de la dieta mediterránea representan un factor que incentiva el turismo, el Nutriscore, un etiquetado frontal que, a raíz de un algoritmo sin fundamentos científicos, acaba perjudicando de forma injustificada a los productos de la dieta mediterránea típicos de Italia y de España". "Por lo que yo creo que se debería abrir un debate el Nutriscore que afecta a la salud de los consumidores, los productos de la dieta mediterránea y a sectores económicos fundamentales como el turismo", ha señalado el embajador.

Durante el acto, Elena Rodríguez, responsable de Marketing y Comercialización de ENIT para el mercado español, señalaba que "uno de los muchos motivos por los que Italia es conocida en el mundo, es por la buena gastronomía y el carácter jovial de los italianos. Gracias a esta combinación, nacieron hace siglos las fiestas que hoy en día se conocen como 'Sagre', fiestas y festivales que se vinculan a la promoción de productos gastronómicos típicos de cada región".

Además, hay que destacar también la importancia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO de Italia, relacionado con la gastronomía y las tradiciones como, por ejemplo, el arte de los "pizzaioli" napolitanos, la dieta mediterránea, los viñedos de zibibbo en la isla siciliana de Pantelleria y los países vitivinícolas de la zona de Langhe-Roero y Monferrato. En esta lista encontramos también las ciudades de Parma, designada "Ciudad Creativa de la Gastronomía" y Alba, la ciudad de las trufas blancas, las avellanas y el queso".

Durante el workshop, los asistentes pudieron conocer de primera mano las fiestas más importantes relacionadas con la gastronomía de Italia:

La "Primavera del Prosecco", un emocionante evento anual con exposiciones, degustaciones y concursos.

El "Festival de la Chianina", donde se puede degustar la carne de esta vaca típica de la zona hecha en una parrilla en el centro de la ciudad medieval de Cortona, que se acompaña de los vinos locales y de otros manjares que se ofrecen a los visitantes.

La "Fiesta del Limón", que durante un día se convierte en la localidad de Monterosso con calles llenas de puestos de venta de todo tipo de productos (limoncello, crema de limón, mermeladas, pasteles de limón, perfumes).

la "Expo Chianti Classico - Greve in Chianti", que a finales de septiembre reúne en la plaza a los productores de todos los municipios del Chianti Classico, para ofrecer a sus visitantes un programa con eventos artísticos y culturales relacionados con el mundo rural y los viticultores.

Pero eso no es todo, Italia cuenta con museos que permiten conocer la rica historia gastronómica del país, y donde los productos de la tierra son los protagonistas.

Algunos de los más conocidos son:

El Museo Nacional de la Pasta en Roma, donde se explica la producción tecnológica de la pasta, métodos de cocción, recetas.

El Museo enológico de Martini, el más importante de Europa, ubicado en las antiguas bodegas de la fábrica donde guarda maquinarias industriales del siglo XIX y principios del siglo XX.

El Gelato Museum Carpigiani que presenta la evolución del helado a lo largo del tiempo, la historia de la tecnología de producción del helado artesanal y los lugares y formas de consumo.

El Museo del Tomate y cuya exposición está organizada en siete secciones que ilustran desde la historia del tomate y tecnologías de producción hasta el desarrollo de la industria mecánica.

El Primer Consejero de la Embajada de Italia en Madrid, Roberto Nocella, ha clausurado el evento haciendo referencia a la candidatura de Roma a Expo 2030 y a la organización en 2023 de la Ryder Cup, el más grande acontecimiento deportivo, desde el punto de vista mediático, tras los Mundiales de fútbol y las Olimpiadas, que supondrá un gran flujo de turistas. A este respecto, ha subrayado como "la Ryder Cup en Italia constituya un programa de desarrollo del golf en toda la península italiana y no solamente en Roma, destacando la relevancia económica del turismo relacionado a este deporte".

Al finalizar las presentaciones los asistentes pudieron degustar una cena coctel con productos representativos del gran patrimonio gastronómico italiano.

Todas las actividades de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España pueden descargarse en este enlace.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>