

La gastronomía italiana, una cocina sostenible y tradicional

La Embajada de Italia en Madrid ha patrocinado la conferencia 'Ingredientes de la tradición culinaria italiana: una elección sostenible' en la Universidad Complutense de Madrid organizada por la lectora ministerial Alessandra Piazza

La gastronomía sostenible es una expresión de la diversidad natural y cultural de cada región del planeta, usos culinarios, platos típicos y métodos de preparación. En el caso de Italia, la idea de la sostenibilidad viene ligada al respeto por el ambiente y las tradiciones locales de cada una de las 20 regiones del país.

Un tipo de conciencia y respeto con el entorno que desempeña un papel fundamental en el desarrollo de las sociedades. Conscientes de ello, la Embajada de Italia en Madrid ha patrocinado la conferencia 'Ingredientes de la tradición culinaria italiana: una elección sostenible' en la Universidad Complutense de Madrid, y enmarcada dentro de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España que se ha celebrado recientemente.

Acerca de esta actividad, el Embajador italiano Riccardo Guariglia ha indicado que "conforme a los temas principales de la Séptima edición de la Semana de la Cocina Italiana en España se ha querido ahondar en el concepto y práctica de la sostenibilidad, así como en la riqueza de los productos italianos que son parte de la dieta mediterránea. Abordar estos temas en las Universidades es muy importante, habida cuenta que se están difundiendo técnicas químicas de manipulación de los productos".

El Embajador ha añadido que existen algunas tendencias peligrosas "como la difusión del etiquetado frontal de los envases, llamado Nutriscore, detrás del cual hay poderosos intereses que no coinciden con el objetivo de defender y promocionar la salud de los consumidores, que son los que tienen el derecho de estar informados de lo que está a la venta en las estanterías. Sin embargo, el Nutriscore juzga y no informa, y puede inducir a algunas grandes empresas a corregir sus productos con intervenciones químicas para obtener una mejor nota bajo el modelo del Nutriscore que atribuye una letra y un color a los alimentos, del verde al rojo". "Las manipulaciones químicas no están al alcance, por suerte, de las pequeñas y medianas empresas, que corren sin embargo el riesgo de estar barridas del mercado".

Por otro lado, y de la mano de Pietro D'Alessio, profesor de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de la Universidad de Parma, los asistentes, conectados también desde la Universidad de Córdoba, han disfrutado de una exploración socio-histórica culinaria de algunos productos del Belpaese y las razones de su popularidad a nivel internacional.

Asimismo, durante el evento se han analizado los fenómenos Slow Food y Eataly, los cuales han

contribuido en gran medida a sensibilizar a los consumidores, a comunicar los valores de los alimentos y de quienes los producen, a potenciar las producciones que se han convertido en globales y a hacer más conscientes las elecciones de las personas y las comunidades, también gracias a los mercados de km 0.

Además, se ha llevado a cabo una comparación entre la agricultura industrial y la gastronómica. Igualmente, D'Alessio ha analizado el caso de los antiguos cereales italianos y el redescubrimiento de la biodiversidad y la sostenibilidad entre las harinas, los panes y las pastas regionales.

Para finalizar, se han mostrado algunos proyectos ecológicos de nuevos agri-manager y gastronómicos, así como un menú de bajas emisiones.

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: [Madrid](#)

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>