

Lazzaroni, la propuesta gastronómica que quiere transportar a sus comensales a la Italia más auténtica

Lazzaroni ofrece a sus comensales una experiencia culinaria con la que pretende transportarles directamente a las trattorias de las distintas regiones italianas

Dentro de la amplia oferta gastronómica de restaurantes italianos que ofrece la capital, en Majadahonda hay un local que pretende transportar al comensal a las trattorias de las distintas regiones de este país mediterráneo a través de la calidad y autenticidad de los platos incluidos en su carta. Bajo su emblema de cucina fatta in casa, buscan convertirse en uno de los italianos más auténticos de la capital. "Desde la decoración acogedora y familiar hasta los sabores auténticos y genuinos que ofrecemos en cada plato, Lazzaroni se caracteriza por su respeto absoluto por las recetas tradicionales, con un toque moderno que busca sorprender sin perder la esencia", explica Dario D'Errico, director del restaurante.

Calidad a través de la mejor selección de ingredientes y el respeto de las cocciones

Esta propuesta busca diferenciarse de sus competidores a través de la calidad y el respeto a las recetas tradicionales, según D'Errico "no buscamos atajos, utilizamos ingredientes italianos de primera, muchos importados directamente de pequeños productores, para garantizar que cada plato tenga la profundidad y el sabor que encontrarías en Italia. Un buen restaurante italiano respeta la tradición y los ingredientes".

Algunos de estos ingredientes seleccionados cuidadosamente para buscar la excelencia y el sabor auténtico de sus platos son: los tomates San Marzano, de Campania, esenciales para las salsas debido a su sabor dulce y su baja acidez; la pasta artesanal procedente de la región de Abruzzo, elaborada con trigo duro de primera calidad a través de métodos que aseguran una textura perfecta; o el Parmigiano Reggiano de Emilia-Romagna, un queso añejo que aporta una profundidad de sabor extraordinaria a los platos que lo contienen.

Su carta recorre todo Italia y en sus platos se refleja su filosofía de "calidad de los ingredientes y simplicidad bien ejecutada". Destacan grandes clásicos como la Pizza Margherita con mozzarella di bufala, irresistibles como la Pasta Tagliatelle al Bronzo (una pasta con salsa de trufa) o la Burrata con mermelada de tomate de San Marzano. Sin embargo, según el director del restaurante, el plato que más les caracteriza es el Risotto ai Funghi Porcini (risotto con boletus, salsa de trufa negra y virutas de parmesano), ya que "es una muestra perfecta de cómo un buen producto puede transformarse en un plato inolvidable".

Con el afán de conseguir ser un referente de la auténtica cocina italiana, buscan ofrecer una experiencia genuina que no caiga en adaptar los sabores de esta gastronomía tan explotada al paladar internacional. El respeto por la tradición y su aspiración de abrir más locales en el futuro se ven reflejados en su deseo de que "los clientes puedan disfrutar de una experiencia que les transporte a Italia sin importar donde estemos".

Datos de contacto:

Cecilia Frutos

Contacto de prensa

910515322

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>