



CENTRO
DE COMPETENCIAS
TECMILENIO



Cocina mediterránea – Cocina italiana –

Emilia-Romagna

Tema 6





Mente de Principiante

Te invito a realizar la siguiente actividad de bienestar-mindfulness antes de comenzar a revisar el tema.

https://youtu.be/upb0B_Ax8Jo



Emilia-Romagna (Romaña) ofrece todo cuanto el paladar ansía: jamón recio, mortadela fresca, parmesano, pastas caseras servidas en una infinidad de variantes y con salsas irresistibles, opulentos platos de carne, caza de fuerte sabor, pasteles dulces y salados, postres exquisitos, vinos abocados.



Historia



La Emilia

Pasta, productos lácteos y finas carnes.

Romagna

Hierbas vigorosas, con caza de fuerte sabor y con platos de pescado de la costa.



Recetas predominantes

Cultura gastronómica

- Empanadas
- Espaguetis
- Pasticcio di maccheroni
- Pasticcio di tortellini
- Suflé de pasta



Productos principales



Quesos

Leche



Debate:

- La historia de Emilia-Romagna.
- Las recetas predominantes de la región.
- Los productos principales.

El tradicional establecimiento de comestibles finos Tamburini refleja elocuentemente la filosofía boloñesa del placer. La tienda está llena de todos los embutidos y quesos imaginables y en ella el movimiento incesante, cual lo es la vieja Emilia-Romagna.



- Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el arte en la cocina*. España: Köneman Culinaria.
- Piras, C. (2012). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann.

Cocina mediterránea – Cocina italiana –

Friuli-Venezia Giulia

Tema 7



Lugares como San Daniele del Friuli, un nombre presente en la mente del gourmet por su famoso jamón; Carnia, una región en el extremo norte de Friuli, conocida por su delicioso tocino y por los maravillosos quesos de Montasio, y ante palabras clave como Collio, Grave del Friuli y Colli Orientali, el amante del buen vino aguza los oídos, intrigado.



Cultura gastronómica

- La cerveza se acompaña con salchichas vienesas, gulash o liebre de bohemia.
- Se bebe el jugo de cebada o un vino vigoroso con postres a base de harina y strudel.
- Las ollas de Friuli.



Productos gastronómicos

La polenta

Salchichas

Queso

Pescado

Carne



Recetas principales

- Polenta amarilla
- Polenta blanca
- Polenta negra



Productos principales

Maíz



Jamón de San Daniele



Pasta





Debate:

- Características de la cultura gastronómica de Friuli-Venecia Giulia.
- Las recetas principales de la región.
- Los productos principales.

Friulano-julio-véneto ha logrado producir verdaderos platillos clásicos como la jota, una sopa de judías consistente de mucho tocino, y la brovada, que son nabos blancos adobados con orujo de uva, todo ello para comprender cómo Friuli, de una cocina modesta e históricamente golpeada por la economía, logra salir de un debacle culinario con el ingenio de sus cocineros.



- Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el arte en la cocina*. España: Köneman Culinaria.
- Piras, C. (2012). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann.

Cocina mediterránea – Cocina italiana –

Lazio

Tema 8



Aquí, la hospitalidad clásica cuida la cocina de los carniceros con sus sabrosos despojos. Las refinadas especialidades judías ocupan la misma posición que los sencillos platos de los montes Sabinos.



Recetas predominantes

1 Hígado de cerdo

2 Antipasti

3 Antipasto de verduras

4 Bucatini all'amatriciana

5 Espaguetis carbonara



Productos destacados: el café

Café

Caffe e latte

Caffe shakerato

Caffe corretto

Caffe con panna

Caffe macchiato

Café lungo





Comparte tu punto de vista:

- La cultura gastronómica de Lazio.
- Las recetas predominantes en la región.
- Los productos destacados de la región.

Los grandes estofados del norte, los mariscos frescos del mar, los digestivos del sur y su gran variedad de arroces y carnes que dan a Lazio y Roma, han dado paso a la evolución y al crecimiento de una población que cada vez pide mayor cantidad de productos, más recetas y más sabor en la cocina.



- Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el arte en la cocina*. España: Köneman Culinaria.
- Piras, C. (2012). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann.

Cocina mediterránea – Cocina italiana –

Liguria y Lombardía

Tema 9



A primera vista, realmente no parece fácil encontrar las huellas de los secretos culinarios de la región, pero el arroz se come aquí en todas partes, se sirve en la mesa como sustanciosa sopa o arroz de grano suelto y, a menudo, deja en segundo plano los platos de comida con un trozo de queso, que puede ser robiola, o bien grana padano.



Recetas/Ingredientes destacadas

Risotto alla milanese

Arroz

El azafrán



El vino

1

Vino tinto

2

Vino espumoso

3

El champagne

4

Winzersekt





Comprende y comparte:

- ¿Cuáles crees que sean los platillos representativos de la región de Liguria y Lombardía?
- ¿Cómo incentivas la gastronomía italiana de una región que a simple vista pudiera pasar desapercibida?

Como puedes apreciar, el vino y la milanesa se encuentran entre las características más emblemáticas de esta zona cercana a Milán, así como su historia a pesar de que es una zona que pudiera pasar desapercibida a simple vista.



- Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el arte en la cocina*. España: Köneman Culinaria.
- Piras, C. (2012). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann.

Cocina mediterránea – Cocina italiana –

Marche y Molise

Tema 10



Esta región tiene sus peculiaridades culinarias. Mientras en la vecina Umbría predomina una cocina sencilla y estricta, en las Marcas prefieren la complicación y el refinamiento, aunque sin excesos. Hasta el más suntuoso relleno de un cochinillo se mantiene siempre en el ámbito de una cocina sustanciosa y rural.



Cultura regional

- Época de Gioacchino Rossini.
- Variedad de cocina entre los Apeninos y el Adriático.
- Los sibaritas apuestan por el jabalí y el cerdo.
- Los marchigiani, ellos fueron descubridores del cochinillo.



Recetas de la zona

- Brodetto all'anconitana
- Brodetto a la manera
- Zanahorias glaseadas
- Corazones de alcachofa y papas
- Milk pan



Productos destacados

Quesos

El jamón

Aceitunas





Preguntas detonadoras o de reflexión:

- ¿Cuáles crees que son los factores o elementos que facilitaron la integración de la gastronomía italiana al resto del mundo?
- ¿Qué platillo considerarías como el más relevante de la regional de Marche y Molise?
- De los productos emblemáticos de la región, ¿cuál sería el que destacarías por encima del resto?
- Derivado del ejemplo anterior, ¿cómo crees que sería exitosa la innovación de este producto en la gastronomía italiana? ¿Por qué?

La pasta, la hortaliza y la carne constituyen las piedras angulares. Desde hace algunos siglos, la fuerza indomable de los cocineros de la región radica en su capacidad para crear los platos más sabrosos con estos pocos ingredientes, integrando platillos con una gastronomía refinada con herencia de un pasado aristocrático.



- Piras, C. (2011). *Especialidades de Italia, el arte en la cocina*. España: Köneman Culinaria.
- Piras, C. (2012). *Culinaria Italia*. España: H.F. Ullmann.