



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

PLATILLOS TÍPICOS DE LA ZONA CENTRO DE
ITALIA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO ALFONSO LÓPEZ

05 DE FEBRERO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

ZONA CENTRO DE ITALIA

La Italia central es aquella parte del territorio de Italia que comprende las regiones de Toscana, Lacio, Umbría, Marcas.

TOSCANA

La simplicidad es un elemento central de la cocina toscana. Se usan legumbres, pan, queso, hortalizas, champiñones y fruta fresca. Se elabora aceite de oliva virgen extra con aceitunas de Moraiolo, Leccino y Frantoiano. La trufa blanca de San Miniato aparece en octubre y noviembre. También se recoge en esta región el hongo funghi porcini.

CALDO DE PAPPARDELLE

El caldo de Pappardelle es elaborado con garbanzos. También se acompaña con jabalí o liebre, hongos, salchicha, ragú, etc.



LACIO

En la gastronomía romana se utiliza el arroz para hacer croquetas (suppli di riso) y un risotto a la romana que se caracteriza por llevar salsa de hígado, mollejas y vino de Marsala.

BRUSCHETTA

La preparación de la bruschetta se hace por regla general en un tipo de horno especial denominado brustolina, aunque también puede hacerse en hornos tradicionales.

La bruschetta se sirve por regla general como un antipasto (aperitivo)

Consiste en rebanadas de pan tostado, rebozadas con algún ajo y puestas a la parrilla para que se doren. Al servir, se las riega con aceite de oliva, sal y pimentón molido.



UMBRÍA

En cuanto a la gastronomía de la zona, sus ríos son ricos en truchas, y también se encuentran trufas en la Valnerina, una zona que produce el 45% de este producto en Italia.⁷ Se produce aceite de oliva. Son famosas las lentejas de Castelluccio, las carnes curadas de Nursia.

ROVEJA

Se trata de un plato antiquísimo cuyo ingrediente principal es la denominada roveja, una variedad de guisante pequeño y lleno de sabor típico de la región. La roveja se muele a la piedra para hacer una auténtica polenta con la harina que se obtiene, o bien se evita este procedimiento y se prepara una especie de crema que al final se enriquece con sabrosas anchoas sofritas.



MARCAS

Marcas (en italiano: Marche), también llamada Las Marcas, es una de las veinte regiones que conforman la República Italiana.

Son renombradas las aceitunas de Ascoli (olive ascolane).

En cuanto a los vinos, se elabora un vino blanco y seco característico, el Verdicchio. También es famoso el Bianchetto del Metauro.

BRODETTO

Es la sopa de pescado más consumida. Es preparada con pescados y una variedad de mariscos como almejas. Su caldo es sazonado con una gran variedad de especias.

