



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

COCINA ITALIANA

BEBIDAS TÍPICAS DE ITALIA

PROFESORA

ANDREA DEL ROSARIO HENNING FONSECA

ALUMNA

ILSA DEL ROSARIO AFONSO LÓPEZ

17 DE MARZO DE 2021

VILLAFLORES, CHIAPAS

BEBIDAS TÍICAS DE ITALIA

La gastronomía italiana es famosa por sus pastas, sus pizzas, sus risottos. Estos deliciosos platos obviamente deben ser acompañados por bebidas espirituosas y es así que las bebidas italianas tienen su lugar de privilegio en las mesas de este país.

LIMONCELLO

El limoncello es un licor característico de Italia, más precisamente de la región de Campania, que se obtiene de la maceración de cáscara de limón en alcohol y se mezcla con un jarabe preparado con agua y azúcar. Su color amarillo es típico y se bebe frío, generalmente, como un digestivo luego de las comidas. También es usado en repostería para darle aroma y sabor a diversas preparaciones dulces.



FERNET

El Fernet es una bebida alcohólica de sabor muy amargo, elaborada en base a diversas hierbas entre las que se incluyen manzanilla, mirra, cardamomo, entre otras, que se maceran en alcohol de vino. Su graduación alcohólica, dependiendo de la marca, ronda los 39° a 45°. En su origen se bebía solamente como digestiva y su aparición se ubica en el siglo XIX en Europa, en la región de Lombardía en Italia. La marca más conocida en Italia es “Branca” y en este país se usa el término amargo para referirse a esta bebida.



GRAPPA

La grappa es un licor que se obtiene de la destilación de los orujos de la uva, los desechos que no se utilizan en la vendimia. Su graduación alcohólica es alta, entre 38 y 60°. Es muy popular también en países de América Latina como Argentina y Uruguay, debido a las olas migratorias italianas que recibieron dichas tierras. Se bebe como aperitivo en los días fríos para calentar el cuerpo y la garganta. En Uruguay es común la Grappamiel y la mezcla de esta bebida con distintas hierbas.



NOCINO

Es un licor elaborado a base de nueces verdes maceradas en alcohol, de color ámbar oscuro viscoso cuyo origen se enclava en la región de Emilia-Romaña, al norte de Italia. Su graduación alcohólica es alta, aproximadamente, 80º, su sabor es agrídulce y su aroma a nueces penetrante. Se sirve como licor digestivo luego de las comidas.



SAMBUCA

Es un licor dulzón fuerte característico de la región de Lacio, en base a la destilación al vapor de semillas de anís. Se puede beber sola después del café, con hielo o incluso agregarse unas gotitas de este licor al café para darle un sabor más fuerte y perfumado. En general se sirve en vasos pequeños (shots) junto con unos granos de café y flameado.

