



GASTRONOMÍA

TRADICIÓN ITALIANA

Una cocina en la que coexisten abundantes aromas, ingredientes y sabores del mediterráneo. Ampliamente adoptada por los argentinos que la disfrutan en los restaurantes especializados, la mesa del domingo o en cualquier momento de la semana cuando se rememoran las recetas de los abuelos.

La gastronomía de Italia es una de las más destacadas a nivel mundial, está compuesta de una gran variedad de influencias y particularidades de sus diferentes regiones así como la diversidad de su historia. Está incluida dentro de las denominadas gastronomías mediterráneas y es practicada en todo el mundo.

Principales ingredientes

Se podrían mencionar las **verduras y frutas**, ya que se emplean mucho los platos preparados con setas, espinacas, calabacines, alcachofas, tomates, y frutas de todo tipo; **carnes y pescados**, incluyendo una gran variedad de éstos pero no así de aves; **arroz y pastas**, toda vez que existe una gran selección de pastas que pueden prepararse como plato fuerte y suelen servirse con mantequilla, parmesano, con ragù de carne o diversas salsas; **pizzas**, de las cuales existe una gran variedad elaboradas con distintos ingredientes de la región, siendo las más representativas la pizza napolitana y la caprichosa; **panes**, destacando el panini y la focaccia; **quesos**, entre ellos priman el gorgonzola, el mozzarella y el parmigiano.

Estructura de un menú típico

El orden habitual de los platos en el almuerzo italiano es el siguiente

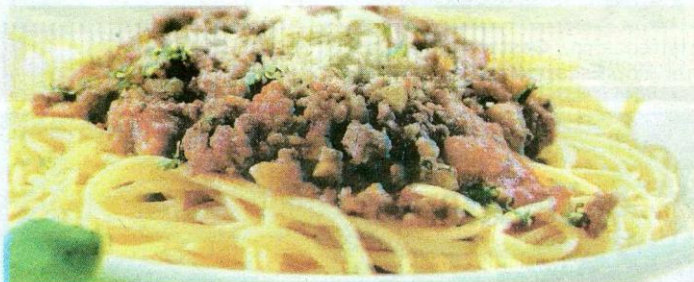
Antipasto: conformado por entremeses calientes o fríos, como el carpaccio y la ensalada caprese.

Primer plato: consiste en un plato caliente como pasta, risotto, o sopa

Segundo plato: similar al plato principal, se compone generalmente de carne o pescado.

Acompañantes: puede consistir en una ensalada o en verduras preparadas

El dulce: para finalizar, se consume un postre que suele ser dulce, destacando el tiramisú, el gelato y los profiteroles.



PASTAS TRADICIONALES

Fettuccine alla Puttanesca

Su nombre proviene de las prostitutas de Nápoles, quienes preparaban esta receta entre cliente y cliente para retomar fuerzas. Y lo hacían con lo primero que encontraban en la despensa, que solía ser: ajo, tomate, guindillas secas, aceite de oliva virgen y anchoas en salmuera. También se dice que esta receta se elaborada en los años 50, en restaurantes con casas de citas. De ahí su nombre de 'mala fama'. Con todo, este plato napolitano es toda una delicia.

Pansotti alla Genovese

Los pansotti son un tipo de pasta similar a los ravioli pero mucho más grandes. Son típicos de la región de Génova y, a diferencia de los ravioli, no van rellenos de carne, sino de verduras. Como curiosidad, su forma nos recuerda a un barrigón. En Génova gustan mucho con salsa de nueces y hierbas silvestres que crecen en la costa de Liguria.

Spagueti al ragù alla Bolognese

Es uno de los platos italianos más internacionalizados y con más variantes que existen. De ahí que sea muy complicado encontrar un lugar donde se reproduzca fielmente la receta tradicional, como la hacen los italianos de Bolonia. Originariamente, este plato se cocinaba sin tomate y la carne se cocía en vino blanco y leche. En Bolonia, este guiso nació en las mesas señoriales de los nobles.

¿Dónde encontramos platos bien italianos?

Locanda Valentino

Aunque no existe una traslación exacta para el vocablo italiano "locanda", su equivalente sería posada, fonda o, en definitiva un espacio para reposar. Este restaurante rescata los sabores clásicos de la cocina italiana, que a su vez son combinados con recetas tradicionales de españolas y de nuestro país.

Pavitas, lechón, pastas caseras, pescados, paellas, son algunas de las especialidades del lugar que por estos días está renovando su carta. Quieren desear disfrutar de estos platos en casa, está disponible una amplia variedad de opciones "para llevar": Pastas, Omelette de la Locanda, Vitello Tonnato, Mejillones a la provenzal, Gambas al ajillo, Escalope de lomo Stilo Rich, Risotto con hongos, Tiramisu, entre otras.

Un dato más que interesante, quienes concieron la gastronomía del "Rich" podrán encontrar en Locanda Valentino esos clásicos sabores que quedaron marcados en la ciudad de Rosario.

Güemes 2359 - Reservas y pedidos al 6797760

A COCINAR!

Ravioles de radicchio, queso de cabra y ricota

Leo Ponce para Locanda Valentino

Ingredientes

Para la masa:
Harina 0000 500g
Huevo 4 u
Una pizca de sal
Aceite 1 cda

Relleno

Queso cabra 50g
Radicchio 2
Queso ricota 100g
Sal, Pimienta

Salsa

Manteca c/n
Salvia fresca a gusto
Sal y pimienta

Procedimiento

Para la masa incorporar la harina, sal y los huevos hasta crear una masa homogénea. Dejar descansar.

Para el relleno: saltear el radicchio con oliva y luego procesar con el queso de cabra y agrandar la ricota, sal y pimienta. Dejar enfriar estirar la masa y rellenar los ravioles.

Para la salsa simple y rica, un toque de manteca y salvia fresca acompañado con un buen queso parmigiano.

