

Septiembre 2011
DESK OSPITALITÀ ITALIANA



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Network of European Regions for
a Sustainable and Competitive Tourism
NECSTour



UNIONCAMERE

CAMERE DI COMMERCIO ITALIA

PROYECTO OSPITALITÀ ITALIANA RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO



Cuando se habla de Italia se suele asociar con sus bellezas culturales y naturales, pero también con sus bondades enogastrómicas: un patrimonio hecho de historia, tradición y lazos con el territorio, que hay que promover y proteger.

A partir de esta premisa nace “Ospitalità italiana, Ristoranti italiani nel mondo”, una certificación que reconoce a los “Embajadores Italianos del gusto”.

Es un proyecto que nace de la experiencia en Italia del Sistema de las Cámaras de Comercio, con la creación de la marca “Ospitalità Italiana”, realizado con el apoyo del Instituto Nacional de Investigación Turística IS.NA.R.T.- sociedad de las Cámaras de Comercio.

“Ospitalità Italiana” nace en 1997 para desarrollar la calidad del servicio y para otorgar una garantía a los consumidores. Hoy día involucra en Italia a unas 5.400 empresas turísticas (entre hoteles, restaurantes y empresas agronómicas) ubicadas en 80 provincias y 18 regiones Italianas.

"Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo" es una iniciativa de Unioncamere, desarrollada con la colaboración de F.i.p.e. y dirigida a todos los restaurantes italianos en el extranjero que garanticen el respeto de los estándares de calidad típicos de la hospitalidad italiana. El proyecto involucra a las Cámaras de Comercio Italianas en el extranjero, ubicadas en 45 países.

Objetivos del proyecto:

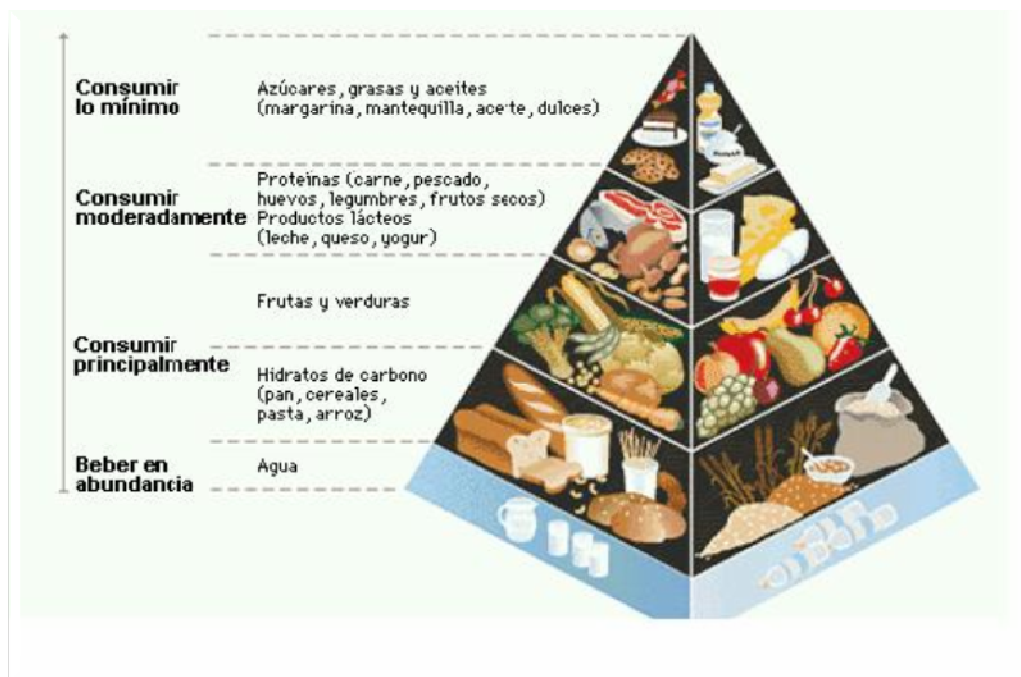
- Desarrollar y promover las tradiciones de los productos agroalimentarios italianos y valorar la cultura enogastronómica italiana;
- Valorar la imagen de los restaurantes italianos en el extranjero que garantizan el respeto de los estándares de calidad de la hospitalidad italiana;
- Crear una red internacional que permita la realización de eventos promocionales de las excelentes producciones italianas.

Para conocer los detalles del proyecto favor visitar la página www.10q.it o contactarse con la Cámara de Comercio Italiana de Chile (www.camit.cl):

Sra. Elisabetta Dell'Adami de Tarczal: edelladami@camit.cl o al número +56 2-232 2618.

La Dieta Mediterránea es Patrimonio Cultural

Finalmente la UNESCO ha determinado que la Dieta Mediterránea es Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad. Esta organización conserva el patrimonio cultural inmaterial que se transmite de generación en generación vía oral y que está presente en una comunidad como a través de la interacción con la naturaleza y la historia y a la vez, provoca el sentimiento de identidad.



La dieta mediterránea es un conjunto de competencias, conocimientos, prácticas y tradiciones relacionadas con la alimentación humana, que van desde la tierra a la mesa, abarcando los cultivos, las cosechas y la pesca, así como la conservación, transformación y preparación de los alimentos y, en particular, el consumo de éstos.

En el modelo nutricional de esta dieta, que ha permanecido constante a través del tiempo, los ingredientes principales son el aceite de oliva, los cereales, las frutas y verduras frescas o secas, una proporción moderada de carne, pescado y productos lácteos. Además de abundantes condimentos y especias, cuyo consumo en la mesa se acompaña de vino o infusiones, respetando siempre las creencias de cada comunidad. La dieta mediterránea no comprende solamente la alimentación, ya que es un elemento cultural que propicia la interacción social.

Septiembre 2011
DESK OSPITALITÀ ITALIANA



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Network of European Regions for
a Sustainable and Competitive Tourism
NECSTour



Las comidas en común son una piedra angular de las costumbres sociales y de la celebración de acontecimientos festivos. La dieta mediterránea ha originado además un conjunto considerable de conocimientos, cantos, refranes, relatos y leyendas.

Asimismo, está arraigada en una actitud de respeto hacia la tierra y la biodiversidad y garantiza la conversación y el desarrollo de actividades tradicionales y artesanales vinculadas a la agricultura y la pesca en muchas comunidades de países del Mediterráneo. Las mujeres desempeñan un papel fundamental tanto en la transmisión de prácticas y conocimientos específicos sobre rituales, gestos y celebraciones tradicionales, como en la salvaguardia de técnicas.

Desde hace años se han defendido los beneficios para la salud que otorga la Dieta Mediterránea a través de numerosos estudios e investigaciones, por otro lado, se ha documentado perfectamente el arraigo de la dieta y los productos que la componen desde la antigüedad; aceite de oliva, pescados, verduras etc. La candidatura de la Dieta Mediterránea ha dado finalmente sus frutos.

El Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad sirve para proteger y preservar la tradición, hay que tener en cuenta que la mención PCI (Patrimonio Cultural Inmaterial) es relativamente joven y posiblemente año tras año se incluyan nuevas propuestas. De momento podemos sentirnos satisfechos: la Dieta Mediterránea es finalmente Patrimonio de la Humanidad.

La receta de Septiembre

ZAPALLO ITALIANO RELLENO DE CARNE

Una combinación deliciosa de carne y verdura que sorprenderá por su sabor.

Preparación del Calabacín relleno de carne:
Cortar longitudinalmente los zapallos. Vaciar cada mitad con una cuchara y colocar en una bandeja de horno. Agregar pimienta a los zapallos italianos y regar con un hilo de aceite de oliva. Introducir en el horno (previamente precalentar) a 180º por 20 minutos. Se le agrega un caldo de verdura, más la cebolla y pimentón rojo, cortado en trozos pequeños. Cuando tengamos las verduras pochadas, añadimos la carne molida a los zapallos italianos. Alineamos y dejamos cocer la carne molida. Retiramos del fuego y quitamos el exceso de agua y grasa. Sacamos los zapallos italianos del horno, escurrimos con cuidado para no quemarnos y rellenamos las mitades con el caldo. Echamos por encima de cada mitad tres o cuatro cucharadas de bechamel y gratinamos 5 minutos a 220º. Sacamos y servimos este estupendo zapallo italiano relleno de carne.

Ingredientes de la receta para 4 personas:

- ✓ 2 zapallos italianos medianos
- ✓ 250 gr carne picada
- ✓ 1 Cebolla
- ✓ 1 Pimentón rojo
- ✓ Pimienta
- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ 12 cucharadas de bechamel

