

VIAJAR

LA PRIMERA REVISTA ESPAÑOLA DE VIAJES

revistaviajar.es

500

NÚMEROS VIAJANDO JUNTOS

LA VUELTA AL MUNDO

LOS DESTINOS MÁS TENTADORES
DEL PLANETA, CON LAS MEJORES
IMÁGENES DE VIAJAR

LLEIDA

DESTINO VERDE ENTRE LAGOS,
VALLES Y MONTAÑAS

MAGALLANES

LOS MARES MÁS SALVAJES,
500 AÑOS DESPUÉS

SANTIAGO

DONDE SE CITAN ESTE AÑO
TODOS LOS CAMINOS



3.50€

ITALIA

LAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS MÁS EXCLUSIVAS EN LAS CIUDADES DE ARTE ITALIANAS

LA COCINA ITALIANA ES UNA DE LAS MÁS RABOSAS DEL MUNDO. LA GASTRONOMÍA ITALIANA ES, SIN LUGAR A DUDA, SÍMBOLO DE BUENA COMIDA Y DE UNA GRAN COMBINACIÓN DE SABORES.

Embocao queso Parmigiano Reggiano, el jamón de Parma o San Daniele, el vino Sagemino de Madonna, el Pesto de Liguria, la Mozzarella di Bufala de Campania o la Trufa de Alba son algunos de los productos que te puedes encontrar durante la experiencia gastronómica recorriendo el país.

BOLOGNA

Se fama como capital de la buena mesa está extendida por todo el mundo, con gran tradición vinícola y gastronómica. En el centro histórico de Ferrara puedes ir al Mercado del Cuadrilatero, a la Osteria del Sole, conocida por ser la única que sigue elaborando vino exclusivamente.

Si te prefieres aprender a preparar la auténtica cocina tradicional de Emilia Romagna, puedes reservar un curso a través de www.casarevini.it. Bologna ofrece experiencias inolvidables como asistir a la molinada de sus propios tomates junto al tápago de tortas y su transformación a pan cocido de horno o asistir a Casagrande, en el centro de casa de la trufa más importante de la región.

FLORENCIA

Los platos típicos de la cocina florentina son sencillos y sabrosos, desde el bistecca alla Chianina o la Fontina (designado en el nombre de la ciudad) hasta platos tradicionales como el pappa al pomodoro, la bollita lusa (opa especial de verduras), los callos o el lampredotto de típica comida callejera elaborada con el abomaso, uno de los cuatro estómagos del ganado ovino.

Recuerda que en Florencia se inventó el helado gracias a Bernardo Rossolandi. Las heladerías bolognesas son el orgullo de la ciudad. Degustar un delicioso momento pasado por la ciudad es una experiencia que no puedes perderte.

MATERA

Pasar por el centro histórico de Matera significa dar un salto atrás en el tiempo. Es tan precioso que hasta se ha ganado el apelativo de "Segundo Vésuvio". Puedes encontrar deliciosos platos de la gastronomía local en el Parque de la Murge Materana entre viñedos y olivos. En Matera puedes vivir la experiencia de descubrir cómo se producen y elaboran los productos de la tierra, hacer y pastar raviolo como orecchiette o calzadelli o vivir en primera persona un show cooking y luego degustarlo. En las paradas turísticas de la ciudad, puedes aprender cómo se hace el pan en las hornos locales de los lavas.

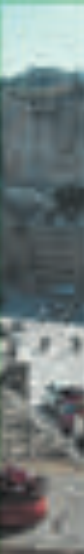
MILÁN

Es la ciudad más conocida de Italia, por lo que estar podrás probar cualquier plato de la cocina italiana y platos típicos milaneses. Además, la ciudad se encuentra entre las mejores de la cocina internacional.

Después de Giuliano Marchesi, cocinero de la cocina milanesa y primer chef italiano en ganar tres estrellas Michelin, Franco Baracchi llegó a Milán, la capital del diseño, desdoblándose las tres estrellas a la ciudad. Su misión se resume en el lema "BE Contemporary Classic", en feto, revivir la tradición en clave contemporánea, sin chedar.



EN ITALIA PUEDES ENCONTRAR UNA EXPLOSIÓN INCONFUNDIBLE DE AROMAS Y SABORES JUNTO A UNA INCRÍBIL VARIEDAD DE PLATOS SEGÚN LA LOCALIDAD, LA PROVINCIA Y LA REGIÓN



1. Matera. APT Basilicata. 2. Roma. La Pergola Restaurant. 3. Bolonia. Gelato Museum Cavigliani. 4. Venecia. Fondazione Musei Civici di Venezia. 5. Turin. Plancoy. 6. Parma. Aperitivo. 7. Florencia. Descubre la gastronomía florentina paseando por sus calles. 8. Palermo. Meet Eat Connect. 9. Milán. Enrico Barbolini.



Italia los fundamentos en los que deben basarse la innovación y la investigación culinaria.

PALERMO

La gastronomía es rica, variada y con mucho sabor. Se basa en la cocina mediterránea con mezcla de influencias culturales. La ciudad ofrece múltiples posibilidades, desde comer en los puestos de la calle a comer en restaurantes situados en lugares emblemáticos como cafés, muelle o terraza. Uno de los restaurantes que no te puedes perder si visitas la ciudad es el Meet Eat Connect, situado en el centro histórico. El restaurante se encuentra ubicado en un palacio del siglo XVI. Y para continuar la ruta gastronómica, Castello a mare, a mano del Chef Nabil Giunta y el restaurante gourmet que se encuentra en el muelle del Palazzo Branciforte son los que no te puedes perder.

PARMA

En 2019 se convirtió en la primera ciudad italiana en ser nombrada Ciudad Creativa de la

Gastronomía de la UNESCO. Además, este año ha sido elegido como Capital Italiana de la Cultura 2023-24. Parma es un auténtico paraíso para el paladar y entre sus productos más famosos puede citar el Parmigiano Reggiano DOP y embutidos como el Prosciutto di Parma DOP el Culatello di Zibello DOP el Salame Felino IGP la Coppa di Parma IGP y la Spalla Cotta di San Felice, regalo con Lambico y Malvasia.

La gran cultura gastronómica de Parma es la prueba singular de 'Torna Ciudad de la Gastronomía'.

ROMA

Mágica en cualquier época, fascinante Roma es una ciudad única en el mundo donde se colecciona de historias — un espectáculo de formas, arquitecturas y colores — siempre consigue sorprender y cambia nuestra concepción del espacio urbano. La capital italiana es un destino de primera línea al punto de vista gastronómico. Con sus veinticuatro restaurantes con estrellas Michelin en el centro (10) y en la provincia (14), Roma es la ciudad con más estrellas de Italia después de Nápoles. La Pergola, Il Pagliaccio, La Terrazza o Inago son algunas de los restaurantes gourmet de la ciudad.

TURÍN

La ciudad ofrece experiencias gastronómicas y bebidas de gran calidad e innovables. Es posible comer o cenar a 'gran altura' en el piso 35 del rascacielos Intero Sempino o en el interior de la DOP donde se repartían los mermos en el pasado. Una opción gastronómica con estrellas es el Green Piu, creado por la familia Farnetti, ubicado dentro del primer centro comercial verde y sostenible del mundo.

Y para darle un toque más en la historia y recordar que Turin fue la primera capital de Italia, es recomendable con platos Del Cambio para las delicias de los duqueses más elegantes.

VENECIA

Los museos y lugares de cultura no solo ofrecen una intervención en la historia, el arte y la belleza de la Serenissima, sino que también incluyen o destacan para tomar un café, un aperitivo o un aperitivo en los cafés y restaurantes del interior o pasear a los jardines monumentales. El Caffè Florian de los Giardini Reali, los cafés de las palacios como Ca' Roccossa o Ca' Cappello, el maravilloso del siglo XIX de los Giardini di Castello la terraza sobre el agua de Ca' Giustiniani y el salón del café de la isla de San Giorgio son lugares recomendados.

Más información:
www.italia.it