GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

La tradición culinaria aplicada a Mozzarella & Basilico

Actualidad Empresarial | 22/01/2022 | 00:00

Si existe una carta de presentación para Italia es su arte culinario. Desde tiempos del imperio romano, el gusto por la buena comida siempre ha sido uno de los signos distintivos de esta potencia europea.

No en vano, muchos de los platos de ese país, como la emblemática pasta y pizzas, se han convertido en patrimonio mundial.

En el Puerto de Santa María, Cádiz, se puede disfrutar de esta tradición culinaria gracias a la experiencia de Antonella, la chef de Mozzarella & Basilico que pone toda la pasión y la tradición culinaria italiana en todos los platos.

El corazón de la comida italiana en la pizzería artesanal

Si bien la masificación de las pizzas permitió dar a conocer el plato, también originó una diversificación de ingredientes que no respetó la receta original. Para los auténticos conocedores de esta expresión culinaria o quienes quieren conocerla, la alternativa es acudir a los sitios con la tradición gastronómica italiana.

Uno de esos lugares en España es el restaurante Mozzarella & Basilico, un acogedor restaurante dirigido por Antonella, una chef con más de 25 años de experiencia en este tipo de negocios. Para construir ese concepto de comida tradicional, Antonella también se valió de sus vivencias familiares en la ciudad de Cerdeña, donde, junto a sus padres, aprendió desde niña a cuidar y procesar los productos frescos y entendió que la cocina es una explosión para los sentidos.

Una receta que combina lo mejor de España e Italia

Los viajes a distintos sitios que hizo la chef Antonella le permitieron conocer multiplicidad de especies frescas en sus lugares de origen así como alimentos que podían encajar en su concepto de cocina tradicional. Por esas razones, Mozzarella & Basilico es una fusión de lo mejor del recetario italiano con el sabor de las materias primas españolas.

El propósito de este espacio es atrapar el paladar con el auténtico sabor del mediterráneo con una propuesta que explora los más secretos de la cultura culinaria azzurra con pizzas como la Buonnísima, Romana, Tonno, Carbonara, Bolognese, Capra, Coloseo, Campesina, Barbacoa, Diavola, Boscaiola y Farcita, que son una muestra de ello.

Por eso, este restaurante se ha convertido en una pizzería referente en el puerto de Santa María por ser un sitio donde los amantes de la buena cocina pueden recrear esos sabores ancestrales que les ha permitido a los italianos proyectarse a nivel mundial. La tradición culinaria italiana aplicada a Mozzarella & Basilico es la invitación a un viaje culinario inolvidable.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/165105-la-tradicion-culinaria-aplicada-a-mozzarella--basilico.htm