

GUÍA DE ITALIA

INFORMACIÓN SOBRE ITALIA

Lo primero que te das cuenta cuando vas a Italia de turismo es que es enormemente rica en cultura, lo mismo puedes pasar unos días románticos paseando en **góndola por Venecia** o reviviendo las **luchas de gladiadores** en las arenas de la eterna Roma o visitando el “**ponte Vecchio**” de Florencia único puente en sobrevivir a los bombardeos Nazis.

Tras 3.000 años de historia y siendo el tercer país de la Unión Europea mas visitado por turistas, Italia tiene grandes cosas que contarnos, sus rincones, sus edificios históricos, su arte, sus monumentos y por su puesto su cocina.

La ciudad que mas recibe turismo es Roma, capital de Italia.

En Italia se utiliza el Euro con una **limitación de entrada o salida de 12.500€**. Si eres de los afortunados en superar esa cifra, debes declararlo con el formulario V2.

– lo siento algún inconveniente debías de tener, no? –

Hablando de dinero, ¿En tú país dejas propinas en el restaurante? Pues aquí se suele **dejar de propina el 10% del total de lo consumido**.

¿Te gusta el frio o el calor?

Pues estás de suerte, en Italia puedes disfrutar de ambos climas. La parte sur del país por lo general es mas calurosa y la parte norte es mas fría. Los meses idóneos para visitar Italia son entre mayo y octubre, pero debes tener en cuenta que los meses de junio a septiembre están a tope de gente (ya sabes lo que conlleva eso, colas, precios mas altos, ...).

En cuanto a las **oficinas de turismo en Italia**, la información turística en Italia, está administrada y planificada por cada región italiana y a su vez cada ayuntamiento la dirige en función de sus propios intereses así como de sus necesidades. Esto es igual que en la mayoría de los países. No obstante, si necesitáis una información o documentación de algo en concreto, se puede contactar en la siguiente dirección de correo electrónico: redazione@enit.it.

TRANSPORTES EN ITALIA

– ¿Cómo vas a viajar a Italia? ¿Tierra, mar o aire?-. Las opciones de viaje por Italia son diversas. Si eres de los que les gusta la carretera y vas a usar el coche, auto caravana, motocicleta o alquilas un vehículo para usar por carreteras Italianas, debes de saber que **con la licencia de conducir Europea te es suficiente**. Si no dispones de ella, porque la que tienes es de un país fuera de la Unión Europea entonces debes obtener la licencia Internacional para poder conducir.

– Ojo!! – En las carreteras hay un montón de **radares “Autovelox”** que te sacarán una ‘bonita’ foto si pasas de por ejemplo, 130KM/H en autopistas.

El tren es el medio mas aconsejable para viajar por Italia entre las distintas ciudades Italianas. Los trenes regionales son muy económicos a la par que incómodos, pero si quieres conocer pequeños pueblos esta es la mejor opción. Por otro lado, tenemos los trenes de alta velocidad no tan económicos como los anteriores, pero si más cómodos y de largos recorridos.

Frecciarossa tiene hasta 171 combinaciones, **Frecciargento** conecta Roma con las principales ciudades y cabe destacar **FrecciaBianca**, que aunque no gana en rapidez si lo hace en servicios como poder disfrutar de wifi gratuito, el periódico del día y por supuesto de una riquísima taza de café mientras observas el paisaje pasar.

Debes de sacar los billetes desde internet o desde la propia taquilla, pero debes recordar **validarlos antes de subir al tren** o de lo contrario avisar al personal del tren que nos has podido validarlo. Si viajas sin haber validado el billete y el revisor se da cuenta, puedes preparar la cartera. La multa parte de 50€ pagados en el acto hasta 200€ si pasan mas de 15 días sin pagarla.

Al igual que ocurre con el tren, **los billetes de autobús se deben de validar** o de lo contrario, te expones igualmente a multas. Se pueden adquirir en quioscos, estaciones y máquinas cercanas a las paradas. Los autobuses no se caracterizan por su puntualidad ni comodidad pero es imprescindible para llegar a algunos sitios.

Italia también dispone de red de metro, más concretamente, Roma, Milán, Génova y Nápoles disponen de él. Es más rápido y cómodo que el autobús y los billetes se adquieren en los mismos sitios, cerca de las paradas, en los quioscos y estaciones.

DONDE IR EN ITALIA

Italia está repleta de pueblos suspendidos en el tiempo, castillos encantados, arte y naturaleza virgen; son innumerables los sitios que merecen reseñarse, pero no podemos citarlos todos porque el texto sería inabarcable.

No puedes visitar Italia sin ir a ver el **Coliseo de Roma**, se dice que sus arenas vieron caer a grandes gladiadores y fieras traídas de los más recónditos lugares luchaban hasta la muerte. Durante 500 años este anfiteatro ha estado funcionando para el deleite de unos 50000 espectadores.

Quedarás estupefacto al ver las dimensiones de un gran monumento que se hizo al primer rey de Italia, **Vittorio Manuele II**. Al menos debes dedicar un par de horas a contemplar la maravillosa construcción en mármol blanco de este monumento.

Otro de los puntos obligatorios es la **Fontana Di Trevi** en Roma, quizás sea la fuente más bonita que vayas a ver en tu vida. La fuente data del 19 A.C. y simula el carruaje de Neptuno tirado por dos tritones y dos caballos alados. Según cuenta la leyenda, si quieres pedir un deseo debes de arrojar una moneda de espaldas a la fuente con la mano derecha y pasando la moneda por encima del hombro izquierdo. Recuerda pedir el deseo antes de que la moneda toque el agua.

Si eres una persona romántica, te encantará pasear por los **canales de Venecia en góndola**, eso sí, es un servicio bastante caro ya que no se usa como medio de transporte habitual sino para ocasiones especiales. Su precio suele rondar los 80€ por unos 30-40 minutos de paseo. Después de tu paseo en góndola puedes disfrutar de la producción de objetos de **crystal de manera artesana** en un famoso pueblecito cercano, llamado **Murano**, o puedes quedar asombrado con toda las **casas de colores** que tiene otro pueblo cercano, llamado **Burano**; los lugareños las pintaban de colores llamativos para poder verlas en días de niebla.

Otro sitio interesante de Italia puede ser un campanario desde el que se dice que el propio Galileo Galilei hizo estudios arrojando bolas de cañón desde lo más alto de la torre, se trata de la **torre de Pisa** o campanario de la Catedral de Pisa.

Si viajas a Italia con niños puedes ir al parque de atracciones **Leolandia** en la provincia de **Bergamo**, les encantará. Personajes de ClanTV como Peppa Pig o Masha y el oso, habitan en este parque. Tus hijos podrán visitar la casa de Peppa Pig, el tren del abuelo, los charcos de barro...

GASTRONOMÍA EN ITALIA

La comida en Italia está incluida dentro de la denominada gastronomía mediterránea, pero es muy variada entre sus regiones, cosa que ocurre en casi todos los países del mundo.

Si vas a viajar a Italia es muy fácil de comprobar, solamente tienes que preguntar a algún lugareño, por ejemplo que dónde hacen la mejor pizza de Italia, comprobaras que no todas las pizzas son iguales, los turistas pensamos que todas son iguales y que llevan los mismos condimentos, pero como ellos dicen, esos condimentos tienen que ser los de la tierra, ¡claro de la región donde estas preguntando!

Un ejemplo curioso, preguntando en Nápoles a unos vecinos de allí, sobre que pizza era mejor si la que se come en Roma o en Nápoles, me contestaron que los romanos no saben hacer pizza, ellos de la pizza solamente saben venderla.

Es normal que la gastronomía Italiana se conozca por sus platos más famosos, como **la pizza, la pasta y el risotto**, pero lo cierto es que hay mucho más que pasta y arroz, como el cerdo muy usado, sobre todo en embutidos en todo el país; en algunas regiones de Italia utilizan mucho las aves de corral que son un plato delicioso o los pescados.

Si vas a viajar a la Toscana, veras que su cocina se compone principalmente de platos tradicionales y algo que te llamará la atención es que **el pan no tiene sal**, es una de las costumbres que se da en pocas regiones, como en la Toscana.

En esta región hay muchos platos que conllevan pan duro, pues le dan mucha importancia a no tirar el pan, algunos ejemplos:

La **panzanella**, la receta original lleva el pan duro, cebolla roja, albahaca, aceite de oliva, vinagre y sal.

La **ribollita**, es como un plato de sopa de pan rancio y verduras.

El **acquacotta** este plato lo suelen hacer con cebolla, tomate, agua, aceite de oliva, apio, zanahoria, albahaca, pan duro tostado, queso de oveja rallado y huevo.

Y como estos muchos más platos de la comida Toscana; pero la cocina de la Toscana por excelencia usa carnes blancas, muy buenas y sobretodo la caza. Se consumen mucho las gallinas, pavos, gansos, gallinas de Guinea y palomas. En cuanto a la carne de caza que se consume preferentemente son conejos, liebre, jabalí o faisán.

Estas por la Toscana, seguro que vas a viajar a Florencia, si estás cansado de comer pasta no dejes pasar la oportunidad de comer **bistecca alla fiorentina** (bistec a la florentina) consiste en carne de solomillo de ternera o buey, gruesa y con hueso. Te dirán que es buey, pues NO, ternera de uno a dos años, no obstante está muy buena.

En cuanto al queso es muy tradicional en toda Italia. En esta región tenemos el **queso curado pienza y maremma**, en cuanto al queso blando se centra en el **ricotta** (requesón) y el **raveggiolo**.

Por el contrario, si continuando tú viaje turístico por Italia, vas a viajar a Lombardía, veras que lo más tradicional en esta región son los **risottos, sopas y pasta rellena**, así como platos de pescado de los numerosos lagos y ríos que hay en Lombardía.

También, otra de las características de la región de Lombardía, es que para cocinar usan mantequilla en lugar de aceite de oliva.

Como platos típicos podemos poner algunos ejemplos:

La **cassoeula**, es un plato típico del invierno, los ingredientes son la col, que según la tradición se usa después de la primera helada, y algunas partes del cerdo como las patas, cabeza y costillas. En algunos sitios le echan tomate para darle color al guiso.

El **cuz** es un plato típico lombardo. El plato consiste es un guiso de carne de oveja vieja (no de cordero) y cocinada con su propia grasa. Según dicen es el plato lombardo más antiguo que hay.

El **risotto milanés** y la **chuleta milanese**, es una chuleta de cerdo o ternera empanada, son los platos más típicos de Milán. Tener en cuenta que el risotto es común en todas las cocinas de Lombardía y donde mejor lo preparan.

Si vas a viajar a Milán, preparan uno de los risottos que más me gustan de toda Italia, el risotto negro, creo que está hecho con tinta de calamar, delicioso, muy rico.

En cuanto al queso, esta región cuenta con 14 denominaciones de Origen Protegida, uno de los más famoso es el **Grana Padano**, es un queso duro, de pasta cocida y madurado lentamente o el **Parmigiano Reggiano**, que también es un queso duro, producido con leche de vaca cruda, parcialmente desnatada, sin aditivos o conservantes. Así podríamos seguir con los 14 DOP.

Si continúas de viaje por Italia y llegas a Roma, capital de la región de Lacio y de Italia, verás que según vas cambiando de regiones va cambiando la cocina, en esta zona los platos se basan en más carne de animales (vaca, oveja o cerdo) y sobre todo vegetales (por lo general garbanzos, brócoli, frejoles y patatas), por supuesto las alcachofas también es un plato típico en Roma y de lo más consumido, como **Carciofi alla giudia** (alcachofas a la judía).

Como platos típicos podemos poner algunos ejemplos:

Spaghetti carbonara con huevos de gallina, tocino, pimienta y queso de oveja.

Empuñadura es una mezcla de harina, agua, sal y levadura, que se puede cocinar tanto en el horno como en la parrilla (es lo que llaman pizza blanca romana), generalmente usado para acompañar con salami y queso, aunque actualmente se le ponen otros ingredientes.

Saltimbocca, es a base de ternera (el típico escalopín o tapa de ternera), recubierta con jamón crudo y salvia, marinada en vino blanco y mantequilla.

En cuanto al queso de esta región, podemos ver que algunos también tienen Denominación de Origen Protegida.

El **Ricotta Romana** es un requesón hecho con la leche de oveja, tiene denominación de origen protegida.

El **Pecorino Romano** es un queso duro y cocido, hecho con la leche entera fresca de oveja.

No nos podemos olvidar de la **Campania**, no es posible que viajemos por Italia sin viajar a Nápoles, podrás apreciar otro tipo de cocina, para mí de lo mejor de todo Italia, con perdón del resto de italianos, tiene más de 450 productos típicos de todo tipo, desde quesos, manzanas, castañas, tomates, etc..

Los **Spaghetti con almejas**, **Spaghetti con ajo y aceite** o simplemente con tomate, entre otros que probamos, son una delicia, desde mi punto de vista tienen un sabor inigualable, estamos hablando de algunos de los platos más típicos de la región de la Campiña.

Por no hablar de los productos de la mar, mejillones por cierto deliciosos, calamares, almejas, etc...

Las **berenjenas en aceite de oliva**, es otro de los platos típicos de esta región. Hablando de berenjenas, la **caponata** son verduras fritas (en su mayoría berenjenas), con salsa de tomate natural, apio, cebolla, aceitunas y alcaparras, en salsa agridulce.

Las pizzas es la base de la gastronomía italiana, o eso dicen, pero cuando las comes en Nápoles le doy la razón a los vecinos o lugareños, hay que probarlas, para mí totalmente diferentes al resto de Italia.

Por todo esto, hablar de la gastronomía Italiana en general creo que es muy complejo, motivado por la gran variedad y riqueza de los platos, pero sobre todo de las regiones, espero que con este pequeño resumen de cuatro regiones les pueda ayudar.