

## Gastronomía Combarbalina en Italia 2018.



### **"Cabrito Astronómico" preparado por Mónica Baeza Viera es un éxito en Italia.**

SlowFood mundial., cuenta con dos combarbalina en su salone del gusto "Terra madre 2018". Ellas son Combarbalinas Monica del Rosario Baeza Viera y Danitza Bugueño. Quesos aliñados, aceites y gastronomía local, son la delicia de los Italianos.

**Slow food] (comida lenta)** es un movimiento internacional nacido en Italia que se contrapone a la estandarización del gusto en la gastronomía, y promueve la difusión de una nueva filosofía que combina placer y conocimiento. Opera en todos los continentes por la salvaguarda de las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo. El símbolo de slow food es el caracol, emblema de la lentitud.

Dos Combarbalinas están en Torino Italia., en el salón de la gastronomía "terra madre 2018" Desde Italia Monica Baeza Viera., nos comenta "la experiencia a sido notable, los visitantes a esta gran exposición internacional 2018 han conocido nuestros productos, como el queso aliñado, aceites y el cabrito astronómico. Agradecimientos muy especiales a la organización del evento internacional. Al movimiento SlowFood mundial. Campesinos, pueblos originarios, cocineros, pescadores, pastores y queseros, profesionales" contó Baeza Viera, desde Torino Italia.

Desde Combarbalá Chile, deseamos el mayor de los éxitos a nuestros representantes.

En desarrollo.-