

Bilbao cuenta, desde hace ocho años, con un espacio dedicado a la cocina italiana. El local de la calle Simón Bolívar, 11 en el que están situado alberga, hasta el próximo día 8 de este mes, degustaciones de productos del país tales como embutidos, quesos y la famosa pa-

la pasta industrial, sino con los alimentos con los que se cocinan. «Si, por ejemplo, la pasta es roja, la damos color con remolacha, si es verde, con verduras, y así sucesivamente», señala Victoria, dueña de Grossi.

Los embutidos son la última de las novedades que Grossi aporta a los ciudadanos bilbaínos, ávidos de la cocina italiana. De hecho, son la casa Neurimi y el Instituto Italiano de Co-

Los embutidos son la última de las novedades que Grossi aporta a los ciudadanos bilbaínos, ávidos de la cocina italiana. De hecho, son la casa Negri, y el Instituto Italiano de Comercio Exterior, los que patrocinan estas jornadas. La famosa mortadela con pistachos, el salame milano, peperoni, y jamones procedentes de regiones como la de Parma, son algunas de las propuestas que en Grossi darán a probar a todo el que se acerque a degustarlas e interesarse por diversos aspectos de la cocina italiana. Por supuesto, en Grossi no faltan quesos parmesanos, *gorgonzola*, o *provolone*, ni aceites, vinos y licores apreciados en Italia.

