



Ambasciata d'Italia  
Quito

# Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

**Menú de degustación disponible  
del 14 al 27 de noviembre**



**CBEI**  
CÁMARA BINACIONAL  
ECUATORIANO ITALIANA



### APERITIVO

Spritz tiene orígenes bastante antiguos.

De hecho, nació durante la dominación Austriaca en la región de Lombardía-Véneto a finales del siglo XVIII e inicios del XIX, cuando los soldados de los Habsburgo comenzaron a conocer los vinos del Véneto. Una relación que no empezó con buen pie: demasiado fuerte para sus paladares. Y así, para endulzar el sabor, a nuestros invitados les pareció mejor agregar agua con gas. En definitiva, la práctica más sacrílega para los verdaderos amantes del vino está en la base de este cóctel, cuyo nombre deriva precisamente del verbo alemán spritzen que significa "rociar".

Vino blanco y agua con gas: así fue el primer Spritz, un modelo Austrohúngaro. Y ojo, porque en muchas zonas de Friuli Venezia Giulia si pides un Spritz te lo dan original. Una primera evolución tuvo lugar a principios de 1900, cuando los primeros sifones para agua Seltz se extendieron y se convirtieron en una alternativa al agua con gas. Pero el cóctel tal y como lo conocemos hoy nació recién en la década de 1920, cuando se pensó en "teñir" la mezcla con un poco de amargor.

### PIZZA

#### Opzione 1/Opciones 1 Degustación de pizza Napolitana de tres sabores

1. Margarita clásica
2. Jamón de Parma y rúcula
3. Napolitana

#### Opzione 2/Opciones 2 Degustación de pizza Napolitana de tres sabores

1. Margarita clásica
2. Jamón cocinado y hongos
3. Salchichas

En 1889, con motivo de la visita real a Nápoles, la reina Margherita, pidió que le trajeran una pizza. El pizzero Raffaele Esposito preparó entonces una clásica pizza roja, a la que añadió mozzarella y albahaca. El sabor agradó mucho a la reina, tanto que se convirtió en su plato favorito. En Blumaria ofrecemos a nuestros clientes un viaje gastronómico único, en la primera versión ofrecemos los tres clásicos napolitanos, en la segunda versión ofrecemos una mezcla caprichosa.

### POSTRE/DOLCE

#### Sándwiches con nutella

(Fagottini alla nutella)

Para esta ocasión hemos realizado un dulce gustoso, el fagottini lo preparamos con el empasto de la pizza relleno con nutella. Esta receta requiere pocos minutos en el horno. Son muy buenos y fragantes y se los sirve caliente ya que la nutella es muy cremosa, acompañados de una lluvia de azúcar impalpable

Espresso Napolitano (Lavazza)  
Limoncello

#### VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Vino bianco CANTINA TINAZZI  
Ista | Pinot Grigio delle Venezie DOP

Vino rosso CANTINA TINAZZI  
Sentieri Infiniti | Primitivo Apulia IGP



La séptima edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo 2022 es una iniciativa anual desarrollada por el Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional de Italia para promover las tradiciones culinarias italianas y el conocimiento de la comida y el vino como rasgo distintivo de la identidad y la cultura italianas.

Este año se celebra del 14 al 20 de noviembre y tiene como tema: “Convivencia, sostenibilidad e innovación: los ingredientes de la cocina italiana para la salud de las personas y la protección del planeta”.

Por iniciativa de la Embajada de Italia en Ecuador, un selecto grupo de Restaurantes Italianos en el país, se suman a esta iniciativa a través de un menú preparado siguiendo la tradición.

¡Disfruten este homenaje a Italia, sus tradiciones y su cultura!

[www.vivereallitaliana.com.ec](http://www.vivereallitaliana.com.ec)