



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**

#### **Negroni o sbagliato**

El Negroni es un cóctel de origen italiano preparado a base de gin, campari y vermú rojo. Es una de las combinaciones más famosas del mundo que fue inventada en 1919 por Fosco Scarselli, un cantinero florentino que atiende en el antiguo café Cassoni. Casi por casualidad, cuando el conde Camillo Negroni le pidió que sustituyese la soda de su coctel American habitual, por una ginebra, bebida de la que se había enamorado en uno de sus viajes en Londres, acababan de inventar uno de los cócteles más famosos y con más glamour de la historia.

### **ENTRADA/ANTIPASTO**

#### **Rúcula bresaola y grana con vinagre balsámico**

(Bresaola rucola e grana con aceto balsamico) Bresaola de Valtellina. Una fiambre consistente en finas lonchas de carne de ternera curada durante dos o tres meses, desde la etapa cruda, se oscurece y toma un color púrpura. Tiene origen en Valtellina en el norte de Italia, en la región de Lombardía, cercana a los Alpes.

### **VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO**

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.  
Casa: Fabiano. Provincia di Verona  
Región Véneto

### **PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO**

#### **Ravioli de calabaza, salchicha y vinagre balsámico de Módena IGP**

(Raviolacci di zucca, salsiccia e aceto balsamico di Modena IGP)

Son un tipo de pasta rellena, parecidos a los tortellini, originarios del norte de Italia. Declarado producto agroalimentario tradicional italiano, es un plato símbolo de la cocina mantuana, pero está también presente, con pequeñas variaciones, en las vecinas provincias de Parma, Reggio Emilia, Piacenza y Cremona.

### **SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO**

#### **Filete con trufa**

(Filetto al tartufo)

Plato noble típico piemontés, que combina dos excelencias del territorio, la famosa trufa blanca de Alba con la carne piemontesa.

### **VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO**

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane docg  
Riserva biologico – Casa: FANTINI  
Región Abruzzo

### **POSTRE/DOLCE**

#### **Panna cotta con frutas silvestres**

(Panna cotta con frutti di bosco)

Panna cotta (literalmente en italiano 'nata cocida') es un postre típico de la región de Piamonte, elaborado a partir de crema de leche, azúcar y gelificantes, que se adorna con mermelada de frutas rojas.

### **VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO**

Passito di Chianti. Casa: Castel Di Ama  
Regione Toscana



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)