



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



ENTRADA/ANTIPASTO

Ternera con salsa di atún

(Vitello Tonnato)

Es un plato típico de la gastronomía de Italia, de la región de Piamonte.

También es muy popular en Argentina.

Se prepara con carne vacuna, acompañada de una salsa cuyos ingredientes principales son yemas de huevo, lomitos de atún, aceite vegetal y anchoas. Este plato, que se sirve frío, es típico en las comidas de verano.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

LE RIME TOSCANA

Pinot Grigio 2020

Vino blanco – Producto de Italia.

Cepa Pinot Grigio. Casa: Banfi.

Uvas: chardonnay, pinot grigio

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

Tagliatelle con boletus y gambas, mar y montaña

(Tagliatelle ai porcini e gamberetti, mare e monti)

Los tagliatelle con hongos porcini y gambas son un clásico de la tradición italiana llamado “mare e monti”. Con el nombre de funghi porcini, se denomina en Italia a una variedad de setas muy apreciados en todo el mundo.

Estas setas crecen de forma silvestre en los bosques italianos. Sus características, el intenso sabor, la textura carnosa y tierna de su sombrero de color castaño y la tersa carne de su pie blanco, hacen que se valoren muchísimo en la cocina

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Solomillo al vinagre balsámico de Modena

(Controfiletto all’aceto balsamico di Modena)

Receta clásica de Módena, el filete o solomillo con vinagre balsámico es un segundo plato refinado y fácil de preparar. Adecuado para un almuerzo rápido o una cena formal. El filete se acompaña de una reducción de vinagre balsámico de Módena que le dará al plato un sabor intenso y particular. El Aceto balsámico es un tipo de vinagre de origen italiano, de la región de Emilia-Romaña, sobre todo de la ciudad de Módena. El cual armoniza con nuestro solomillo.

POSTRE/DOLCE

Tiramisú

El tiramisú es un postre italiano muy popular a nivel internacional hecho a partir de un ingrediente sólido y seco humedecido en café (normalmente una suerte de bizcocho), una crema preparada a partir de huevos batidos y azúcar que se extiende sobre los anteriores ingredientes y cacao espolvoreado por encima.

Lo habitual es que los dos elementos principales, la parte sólida y la crema, se superpongan de forma alterna.



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