



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

Pimientos con queso ricotta en tostadas de pan

Peperonata con ricotta Crostini

Es una receta que toma su nombre por el ingrediente principal, los pimientos. Receta típica del sur de Italia, pero también consumida en el resto del país, la peperonata existe en innumerables variaciones. Es apta para cualquier época del año, se puede comer caliente como guarnición o fría como aperitivo. Va bien sobre pan tostado, como las bruschetta o los crostini.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

CUPONE SALICE SALENTINO DOC

Negroamaro

Feudi di Guagnano, APULIA

Vino tinto. Producido del blend de Negroamaro, Malvasia Nera.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

Penne de salchicha

Penne con salsiccia

Es una de las pastas más populares en Italia, fabricadas de sémola, grano de trigo más duro y amarillo. Su nombre quiere decir plumas, debido a la forma del corte angular de la misma. Las diferentes formas de la pasta dependen de la región de donde se han producido.

La salsiccia es carne de cerdo molida con especias y sal, se dice que tuvo origen en Lombardía que se encuentra en el occidente de Italia, se dice que la receta fue idea de la reina Teodolinda.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Pizza Napolitana con queso de cabra, tomates, jamón crudo

Pizza Napoletana con formaggio di capra, pomodorini e prosciutto

La leyenda dice que su invención tuvo lugar en Grecia, otros en Egipto y otros que en el Norte de África. Pero fue Italia quien la popularizó a nivel mundial. La pizza Napolitana es un tipo de pizza que se originó en la ciudad de Nápoles, Italia. Este tipo de pizza se suele preparar con ingredientes simples y frescos. Una masa básica, salsa de tomate natural, queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

CHIANTI DOCG

AZIENDA VINICOLA: Poggiotondo

REGIONE: Toscana, Italia

UVA: Sangiovese

Rojo granate intenso.

POSTRE/DOLCE

Helado de pistacho con crepes

Gelato di pistacchio con Crespelle

La invención del helado fue gracias a Bernardo Boutalenti, un habilidoso florentino que bajo órdenes del Duque Cosimo y la familia Medici, organizó un opulento banquete para invitados españoles en la Fortaleza Medici en la Toscana. Para el postre, preparó una mezcla con un poco de limón, azúcar, miel, vino, huevo y leche, estos últimos dos ingredientes son la base fundamental de un helado.



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