



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

Carpaccio de atún y prosciutto, polenta crocante

Carpaccio di tonno e prosciutto crudo con polenta crocante

El nombre del plato se debe a Giuseppe Cipriani, propietario del Harry's Bar de Venecia, quien un día de 1963 preparó el plato, a base de carne cruda, especialmente para una amiga, la condesa Amalia Nani Mocenigo, cuando supo que el médico le prohibió comer carne cocida. El nombre se le dio en honor al pintor Vittore Carpaccio, ya que el color de la carne cruda le recordó a Cipriani los colores intensos de las pinturas del pintor, de cuyas obras se realizó una exposición en ese momento en el Palacio Ducal de Venecia.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Valdobbiadene. Prosecco superiore

Extra dry. Casa: Le Contesse

Variedad de uva: Glera

Zona de producción: colinas de Conegliano.

Región Véneto . Ligero, Fresco, Seco

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

Pasta fresca, camarón de río, pecorino y albahaca

Fettuccine con gamberi di fiume, pecorino e basilico

Un primer plato de la tradición abruza, precisamente del valle del Tirino. Una delicia en el paladar que se enriquece con el aroma de la albahaca y la nota especial del pecorino.

Risotto de hongos trufado

Risotto ai funghi e olio al tartufo

El risotto con hongos es un clásico de la tradición italiana de las regiones del norte. La historia del origen del risotto está rodeada de misterio: nunca nadie ha podido encontrar testimonios verídicos que indiquen su primera aparición en los libros de cocina.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Vajra, Rosso Langhe DOC.

Doc. G.D. Vajra

Regione Piemonte. Uvas: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Albarossa, Freisa y Pinot Nero

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Filete en reducción de vinagre balsámico con crema de calabaza y amaretti

Filetto con riduzione di aceto balsamico e crema di zucca e amaretti

El filete con vinagre balsámico es una receta típica de Módena, lo acompañamos con otro clásico de la cocina italiana, es decir, la crema de calabaza y amaretti, típica de Mantua.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Feudo Croce. Primitivo di Manduria

Cantina Tinazzi. Regione Puglia

POSTRE/DOLCE

Sfogliatella con arándanos, cerezas negras y una nota salada de Reggiano.

Sfogliatella scomposta con mirtilli, amarene e nota salata di Reggiano

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Vajra Moscato D'asti Docg

Región Piemonte. Uvas: Moscato Bianco (Moscatel Blanco de granos pequeños)



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