



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

Ensalada de Pulpo alla barese (Insalata di polpo alla Barese)

El pulpo es una de las delicias de la gastronomía de la Puglia, y la ensalada de pulpo, particularmente de la ciudad de Bari es un aperitivo típico por ser un plato ligero que debe servirse frío. Se presta muy bien para ser consumido en ocasiones especiales.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO

Pasta fresca con salsa boloñesa (Pasta fresca al ragù bolognese)

El ragù a la boloñesa es una típica salsa o condimento de carne de la cocina boloñesa, se sirve tradicionalmente con tagliatelle al huevo. Un plato de la cocina incluido entre los más icónicos y representativos de Italia en el mundo. La receta del “Ragù classico bolognese” fue presentada ante la Cámara de Comercio de Bolonia el 17 de octubre de 1982 por la Delegación de Bolonia de la Academia Italiana de Cocina.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Arancino Siciliano

El Arancino es una especialidad de la cocina siciliana. Como tal, ha sido reconocido oficialmente e incluido en la lista de productos alimenticios tradicionales italianos (PAT) con el nombre de “Arancini di riso”.

Es una bola o cono de arroz empanado y frito, de 8-10 cm de diámetro, generalmente relleno de ragù, guisantes y queso. El nombre deriva de la forma original y el típico color dorado, que recuerda a una naranja, pero hay que decir que en el este de Sicilia, los arancini tienen más a menudo una forma cónica tradicional, para simbolizar el volcán Etna.

POSTRE/DOLCE

Repostería clásica Italiana (Pasticcini tipici Italiani)

La pastelería italiana conserva un inmenso patrimonio de recetas de indiscutible valor, no sólo por el sabor, la técnica y las materias primas utilizadas, sino también por su valor histórico. Entre las recetas clásicas que han dado a conocer a la repostería italiana en todo el mundo, ciertamente se incluyen el “babà al rum”, así como sfogliatelle, panettone y la rica pastiera, cannoli siciliani, la cassata, y los “baci di dama”. Otras delicias de la escuela pastelera italiana son el marrón glasé, así como el tiramisù, el maritzo y el pasticciotto.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

ENTRADA: 4 Bucce DOC DEZZANI

Zona de Producción: Piemonte

Cepas: Cortese y Timorasso, Chardonnay y Sauvignon Blanc

PRIMER PLATO: Barbera d’Asti DOCG Superiore DEZZANI.

Zona de Producción: Asti, Piemonte

POSTRE: Anna Spumante Dolce Le Contesse, VENETO



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