



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
**Arancina al ragù acompañada
con caponada de verduras a la
Siciliana**

(Arancina al ragù siciliano
Accompagnata con caponata di
verdure alla Siciliana)

Arancino es considerado por los sicilianos como el producto más característico. Es una bola de arroz empanizado y frito, relleno de ragù, guisantes y queso. La guarnición es la caponata de verduras, otro clásico de la tradición siciliana.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
**Pasta rigatoni con berenjena y
ricotta salada**

(Rigatoni alla norma con ricotta
salata fatta in casa)

Nació en la ciudad de Catania para complacer al gran músico Vincenzo Bellini para su grande ópera "La Norma".

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO

Pez espada a la siciliana
(Pesce spada alla ghiotta)

Platos típicos de la región Calabria y Sicilia, la primera vez fue preparado en el año 1500, cuando un grupo de mujeres preparaba el almuerzo a sus esposos que regresaban después de una semana de pesca en mar abierto.

POSTRE/DOLCE

Cannolo de queso ricota y pistacho
(Cannolo siciliano di Ricotta e granella di
pistacchio accompagnato da Fragolino)

El cannolo siciliano nació en la ciudad de Caltanissetta en un convento de monjas donde usaban una caña de bambú para enrollar el bizcocho, y se rellena con una crema de ricota, fruta confitada y pistachos

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

4 bucce

Vino blanco seco mineral fresco con notas de manzana verde y pera.

Origen Piemonte, zona de Monferrato, mezcla de cuatro uvas, sauvignon chardonnay, cortese y timorasso.

DOC (Casa Dezzani)



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