



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 di Polpo
(Carpaccio de pulpo)

Carpaccio de pulpo, es una receta creada a raíz del famoso carpaccio elaborado por primera vez por Giuseppe Cipriani en el Harry's Bar de Venecia, en 1950, para complacer a la condesa Amalia Nani Mocenigo, a quien el médico le había prohibido la carne cocida.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
Penne al salmone
(Penne con salmón)

Plato emblemático de los años 80, le penne con salmón era imprescindible tanto después de una velada en Milano Marittima como en ocasiones especiales para sorprender a los invitados.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Prosecco Valdobbiadene
Casa BELLAVIGNA
Provenienza Regione Veneto
Vitigno Glera
DOCG

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO
Guazzetto di mare
(Estofado de mar)

Los orígenes antiguos se remontan a las costumbres de los colonos pescadores griegos que desembarcaban en las costas Italianas alrededor del siglo VII AC, desde ahí la leyenda de la diosa Venus lo preparaba para calmar los espíritus calientes del volcán con sabores y aromas del mar.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Pinot Grigio
Vino bianco
Casa: BANFI LE RIME'
Provenienza Regione Toscana
Vitigno Pinot grigio

POSTRE/DOLCE
Panna cotta al limone
(Panna cotta de limón)

Panna Cotta es un postre Italiano inventado alrededor de 1800-1900, cuyo origen no está claro: se dice que fue creado a principios del 1900 en el Piamonte Langhe por una dama de origen Húngaro, pero hay testimonios escritos de mediados del siglo XIX.



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