



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

Bruschette varie, paté di fegatini di pollo, tartufo, pomodoro (Bruschetta variada, paté de hígado de pollo, trufa, tomate)

La bruschetta es un plato que siempre ha estado ligado a la más auténtica tradición campesina de Umbría. Conocido desde el siglo XV y nacido de la necesidad de reciclar el pan "viejo", adquiere un carácter de convivencia a lo largo de los años. Siempre ofrecido a los invitados, obviamente acompañado de una buena copa de vino, preparado con ingredientes que van desde los más simples, como el tomate maduro y la albahaca hasta los más refinados como las trufas.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Montepulciano d'Abruzzo doc
Fantini, ABRUZZO

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO **Strangozzi al tartufo nero (pasta fresca con trufa negra)**

Los strangozzi cuentan con una historia centenaria y un nombre curioso por la forma de esta pasta que recuerda a la de los hilos de cuero que antaño se usaban como cordones de zapatos. A lo largo de los siglos se ha creado un malentendido que ha llevado a muchos a confundir strangozzi con strozzapreti. Estas últimas son unas típicas pastas cortas.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

Montepulciano d'Abruzzo doc.
Fantini

Este Montepulciano d'Abruzzo de Fantini Farnese se obtiene únicamente de uvas Montepulciano cosechadas en los municipios teatinos de Ortona, San Salvo y Pollutri.

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO **Tagliata di filetto di manzo con rucola, grana e tartufo (Solomillo de ternera loncheado con rúcula, parmesano y trufa)**

La Tagliata fue inventada en 1973 por el chef toscano Sergio Lorenzi, que quería reinterpretar el bistec a la florentina. En pocos años se caracterizó por ser unos de los clásicos de la cocina Italiana.

POSTRE/DOLCE **Attorta o rocciata umbra Dolce classico umbro (Dulce clásico de Umbria)**

La Rocciata o Attorta, es uno de los dulces de Umbría por excelencia, una tradición hecha con ingredientes simples. Este postre con forma de serpiente, se prepara envolviendo la masa hojaldre y se rellena con frutos secos, tras lo cual se retuerce sobre sí misma para darle esa forma típica y se cocina en el horno.



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