



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

PIZZALLINI

PIZZA AL TAGLIO

Pizzallini es una pizzería de los descendientes de Davide Bardellini, inmigrante Italiano nacido en Lerici. Pedro Alvear Bardellini junto con su hijo Pedro se capacitaron en Moretti Lab, la Academia de la Cocción de Moretti Forni, una de las principales fábricas de hornos y equipos para pizzería, panadería y pastelería italiana. En ese centro tomamos conciencia de que el calor es un ingrediente central y con la guía de dos maestros destacados como son Cristian Zaghini (@cristianzaghini) y Alessandro Lo Stocco (@alexlostocco) y nos especializamos en Pizza Pala alla Romana, pizza completamente desconocida en el Ecuador. Decidimos abrir la primera pizzería al taglio en Samborondón al igual que una pizzería de Roma. Al inicio ofrecíamos la pizza pala alla romana y luego cambiamos a pizzas horneadas en bandejas.

Nuestras pizzas se caracterizan por ser elaboradas con una masa de alta calidad. Pizzas con masa indirecta, donde hacemos previamente un pre fermento conocido como Biga y también poolish que lo dejamos madurar por 18 horas para luego hacer la masa final con harina de alta calidad, alta hidratación, sal y aceite de oliva extra virgen de la marca italiana Cremonini (somos la única pizzería que trabaja así). Luego lo dejamos leudar con técnica de frío entre 48 a 72 horas más obtener una masa ligera, crocante y muy digerible.

Para la semana de la cocina italiana queremos ofrecer a nuestros clientes un menú de degustación diferente a la pizza clásica Napolitana que es la más conocida en el mundo. Para que puedan disfrutar de la pizza romana y otros productos típicos de las pizzerías.

El menú será:

Suppli (receta de Antico Forno Roscioli)
Degustación de Pizzas Clásicas (pala alla romana)

•Margherita

- Napoli: Pomodoro, Mozzarella fior di latte fresca, Filetti di alici, Origano
- Quattro Stagioni. Pomodoro, Mozzarella fior di latte fresca, Prosciutto, Funghi freschi o trifolati, Carciofi, Olive nere
- Panino con Porchetta y Caciocavallo

Vinos recomendados: Valpolicella superiore 2014

CORTE SCALETTA

Tipología: Rosso Doc

Bodega: Corte Scaletta

Tenuta di Bibbiano chianti classico

El Chianti Classico Bibbiano cosecha 2017 elaborado por Cantina Bibbiano, es un vino con una excelente estructura, producto de una selección de uvas de los viñedos de la propiedad ubicada en la zona de Castellina in Chianti.

Para terminar nuestro Panettone clásico hecho con la receta original.

Nota: Si bien las condiciones para participar en este evento se debe respetar las recetas clásicas italianas, debemos tomar en cuenta que las Pizzerías Al Taglio Romanas actualmente combinan los sabores de las pizzas con cocina de autor, por lo que quisieramos ofrecer también algunas de nuestro menú Premium.



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