

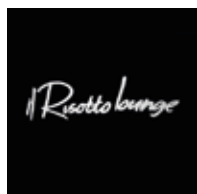
Ambasciata d'Italia
Quito

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
Caprese
(Ensalada caprese)

Su origen está en la hermosa isla de Capri, este plato es uno de los símbolos gastronómicos de Italia, característico por su combinación de tomate y mozzarella.

PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO
Risotto al gorgonzola con noci e mela
(Risotto con manzana, nuez y queso gorgonzola)

El risotto es típico de las regiones del norte de Italia (aunque su consumo está muy extendido por toda Italia). La primera receta fue Risotto alla Milanese y data de 1853.

La gran difusión de este plato tuvo lugar a principios del siglo XX, en el norte de Italia, principalmente en Piamonte y Lombardía.

La versión que aquí proponemos, con gorgonzola, manzanas y nueces es típica de la ciudad de Novara.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO
Lambrusco dell'Emilia
CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA

SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO
Bruschetta

Originario de Italia en el siglo XV, el plato se remonta a la antigua Roma, cuando los oleicultores llevaban aceitunas al molino y probaban el aceite recién exprimido en una rebanada de pan.

POSTRE/DOLCE
Zuccotto fiorentino

Zuccotto, un postre típico de la tradición florentina, con una inconfundible forma de cúpula, de bizcocho bañado en remojo y de un cremoso relleno.

La receta original del zuccotto florentino incluye un almíbar a base de alchermes y un relleno de ricotta y frutas confitadas.

VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO

LAMBRUSCO dell'Emilia ROSE
CHIARLI, EMILIA-ROMAGNA

Variedad de uva: Lambrusco
Color rosa

Nariz: olor ligero, fresco y delicado.

Grado alcohólico: 8,5

Temperatura de servicio: 10-12 grados.

Boca: sabor delicado con notas afrutadas.



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