



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**

#### **Burrata con prosciutto di parma e rucola (Queso burrata, prosciutto italiano y rúcula)**

Una combinación interesante, ya que une en el mismo plato ingredientes típicos de la gastronomía italiana. El sabor intenso y salado del prosciutto, la frescura y la cremosidad de la Burrata, queso típico de la región de Puglia, y el toque ligeramente picante de la Rúcula Romana.

### **PRIMER PLATO/PRIMO PIATTO**

#### **SPAGHETTI CACIO E PEPE**

#### **(Spaghetti con salsa a base de queso de oveja Pecorino Romano DOP y pimienta negra)**

Uno de los platos más antiguos de la cocina italiana y típico de la cocina romana. La leyenda cuenta que el origen de esta pasta se remonta al Imperio Romano. Durante siglos, esta pasta fue la comida perfecta de los pastores romanos durante la trashumancia, quienes acostumbraban llevar consigo pedazos de pecorino maduro, pimienta negra y pasta seca hecha a mano.

#### **SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA**

#### **(Spaghetti con salsa preparada con tomates pelados italianos Divella, cebolla blanca y guanciale)**

La salsa amatriciana se origina en las colinas de la región de Amatrice, una localidad en la región del Lacio en Italia. También esta receta nace del ingenio de los pastores amatricianos que durante el período estival se trasladaban hacia Roma para vender sus productos lácteos y porcinos.

### **SEGUNDO PLATO/SECONDO PIATTO**

#### **STRACCETTI CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO**

#### **(Carne de res, rúcula y hojuelas de parmesano Reggiano)**

Plato típico de la cocina romana. Literalmente significa tiras por el corte de la carne.

#### **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA**

#### **(Carne de ternera, prosciutto italiano, salvia)**

Plato tradicional de la cocina italiana muy típico de Roma. El nombre lo dice todo, ricos y gustosos en boca.

### **POSTRE/DOLCE**

#### **Tiramisú**

El origen del postre más famoso de Italia se encuentra al finales del siglo XVII, en Siena, pensado como ofrenda al Gran Duque de Toscana. Los pasteleros de la ciudad habrían decidido reflejar en un dulce las virtudes del aristócrata y para ello emplearon el café, recién llegado a Europa, como representante de su fuerza, el cacao como símbolo de su virilidad y el queso mascarpone como el de su humildad.

#### **VINO PROPUESTO/VINO PROPOSTO**

Entrada: PROSECCO EXTRA DRY VALDO, VENETO. Elaborado por Valdo Spumanti, bodega fundada en 1926 en Valdobbiadene (Véneto)

Primer plato: CHIANTI PICCINI DPCG 2018, TOSCANA. A este Chianti de Tenute Piccini se le suele llamar "Naranja", por su color naranja brillante, poco común entre las botellas de Chianti.



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](http://www.vivereallitaliana.com.ec)