



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**

#### **Vitello Tonnato**

El Vitello Tonnato es un plato típico de la gastronomía de Italia, de la región de Piamonte. Si lo prepara con carne vacuna, acompañada de una salsa cuyos ingredientes principales son yemas de huevo, lomitos de atún, aceite vegetal y anchoas. El Vitello Tonnato, que se sirve frío, es típico como primer plato o como entrada en las comidas de verano.

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

#### **Pasta al Pesto**

Cuenta la historia que nació en la bella Génova, en el norte de Italia, y probablemente surgió como una variante de la "agliata", una salsa que utiliza pescado para la conservación de los alimentos y cuyos ingredientes incluyen aceite, tomate, ajo y vinagre. La incorporación de la albahaca procedente del noreste de Italia (Liguria) provee a este plato un aroma exquisito y único.

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

#### **Pesce Spada alla Ghiotta o alla Calabrese**

(Pez espada calabrés)

El pez espada alla ghiotta es un plato típico de la cocina calabresa y siciliana, en particular de las provincias de Reggio Calabria y Messina.

En Calabria, sobre todo, el pez espada se define como "el pinocho de la Costa Viola", siendo la estrella más solicitada e indiscutible de la gastronomía calabresa, no solo por la delicadeza de su carne, sino también por el ritual popular que caracteriza su pesca.

Uno de los espectáculos más interesantes son las salidas de pesca, las llamadas "spatare", realizadas con las características y veloces embarcaciones (las Felucas) especializadas en el pez espada en el Estrecho de Messina.

La región de Calabria ha obtenido del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales la inclusión del Pesce Spada alla ghiotta en la lista de productos agroalimentarios italianos tradicionales.

### **POSTRE/DOLCE**

#### **Gelato di vaniglia in cupola di cioccolato affogato al caffè**

(Helado de vainilla en una cúpula de chocolate bañada en café)

Para concluir nuestra carta ofrecemos helado de vainilla, café y chocolate, una combinación que recuerda los aromas del Mediterráneo, un clásico italiano siempre presente.

### **Limoncello de la casa**

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

#### **ENTRADA/ANTIPASTO**

Prosecco DOC. Casa Mionetto

Provincia: Treviso. Región: Véneto.

Las uvas de la provincia de Treviso, un área que siempre ha producido Prosecco de alta calidad, dan a este vino espumoso un color amarillo pajizo luminoso, con una espumalidad evidente pero elegante.

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

Pinot Grigio DOC.

Regione Trentino Alto Adige

Casa Castelfeder

Ubicación: viñedos seleccionados de Bassa Atesina



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)