

CONVOCATORIA
Restaurantes Participantes

VII Semana de la Cocina Italiana, 2022
“Menú Degustación”

Ufficio Commerciale



Ambasciata d'Italia
Quito

Descripción del evento

La Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, que este año tiene lugar del 14 al 20 de noviembre, es una iniciativa del Ministerio de Asuntos Exteriores de Italia para promover la tradición enogastronómica y la excelencia de los productos del país, reconocidos y apreciados a nivel mundial. El tema de este año es: “Convivialidad, sostenibilidad e innovación: los ingredientes de la cocina italiana para la salud de las personas y la protección del planeta”.

Para la ocasión, la Embajada de Italia en Quito, en cooperación con la Cámara Binacional Ecuatoriano Italiana (CBEI), abre una convocatoria abierta a todos los restaurantes en Ecuador que estén interesados en participar en la iniciativa “Menú Degustación”, que se desarrollará a lo largo de dos semanas, del 14 al 27 de noviembre. Este programa tiene por finalidad ofrecer a los clientes un menú especial, que incluya una amplia gama de platos de la cocina tradicional italiana.

El menú, que cada restaurante podrá personalizar para valorar su tradición y especialidades, tiene que **rescatar las recetas tradicionales italianas (no se admiten enmiendas aportadas para complacer al cliente local)**, así como aquellas, en la medida de lo posible, que no han sido ampliamente difundidas y respetando el auténtico proceso de elaboración. Se emplearán ingredientes originales traídos de Italia para la preparación de los platos, no obstante, en caso de no existir los productos necesarios en el mercado, se podrán utilizar los insumos producidos localmente, con procesos semejantes a los de Italia, que sean, en la medida de lo posible, fieles a los originales. El menú, que incluirá un maridaje con vinos italianos selectos (**no están admitidos vinos inadecuados**), será vendido a un precio especial de rango medio, ya que tiene por objetivo ofrecer una experiencia gastronómica al cliente y ampliar su conocimiento.

Para mayor información sobre los distintos vinos italianos disponibles en el país, revisar la guía “Vinos de Italia” en el siguiente enlace:
<https://vivereallitaliana.com.ec/vinos-italia-2021/>

Los establecimientos tienen la opción de ofrecer tanto un menú de platos de la cocina italiana tradicional y/o creaciones de pizzería italiana. La versión final del mismo, deberá de igual manera precisar en detalle las características de los vinos ofrecidos (bodega y etiqueta).

Los restaurantes beneficiarán de una exposición en las diferentes actividades que la Embajada realice como parte de la promoción de la Semana de la Cocina Italiana, así como en todas sus redes sociales y plataformas de comunicación, en las que se mencionarán los restaurantes donde se podrá degustar del menú conmemorativo. La participación en este evento representa una oportunidad para los restauradores, quienes tendrán el honor de representar una de las excelencias de nuestro país: la gastronomía.

La Embajada entregará los artes gráficos digitales en formato homogéneo, que serán los autorizados para que los restaurantes puedan utilizarlos en sus piezas promocionales y material POP (banners en la entrada del local, menús físicos, artes digitales, material para redes sociales, etc.). Las diversas impresiones estarán a cargo de cada local.

Los participantes tendrán la posibilidad de recibir asesoramiento en la elaboración de los platos, sin costo adicional para ellos, por parte del consultor de esta sede, mejorando de esta forma la técnica gastronómica y el conocimiento de la cocina italiana tradicional.

Buscamos a través de esta propuesta, difundir una mayor cantidad de restaurantes que oferten platos respetando los valores y recetas tradicionales de Italia, elevando la calidad y dando a conocer la verdadera cocina italiana, hecha de perfumes y sabores, de fantasía e ingenio; en otras palabras, amor y pasión.

Los restaurantes que reflejen estos valores serán luego incluidos en un **catálogo** que será promovido y divulgado por la Embajada de Italia en Ecuador. Los restaurantes podrán también ponerse en contacto con importadores de productos italianos para enriquecer, no solo sus bodegas con vinos de calidad, sino también sus despensas ya sea con productos italianos o con productos hechos en Ecuador según la metodología italiana.

El menú físico, que deberá ser COMENTADO, contendrá un folleto que podrá ser entregado en la mesa, igualmente conmemorativo, y tendrá en su interior la descripción de los platos, con referencia a su origen, tradición, conexión con la región de procedencia y un detalle de los ingredientes utilizados. También se describirán los vinos propuestos para el maridaje, comentando sobre la cepa y el territorio, y podrá ser útil una pequeña leyenda en un mapa de la región italiana.

Los **restaurantes interesados deberán llenar el formulario** y enviarlo por correo electrónico a commerciale.quito@esteri.it, con copia a commerciale@chefstefanobarbato.com **hasta el 16 de septiembre a las 23:59**, con asunto: Participación Menú Degustación. Todas las solicitudes serán examinadas por el chef Stefano Barbato, consultor de la Embajada en temas de gastronomía italiana, quien asegurará el respeto de los **altos estándares requeridos**.

Los establecimientos aprobados serán contactados directamente por el chef Stefano Barbato y deberán cumplir con sus indicaciones, sugerencias y asistencia en general (también referentes al aspecto del maridaje comida/vino). Adicionalmente, tendrán la asistencia de la oficina comercial de la Embajada para resolver sus inquietudes o preguntas. En este sentido, los restaurantes admitidos deberán entregar el menú final a esta sede **hasta el lunes 24 de octubre del 2022 a las 23:59. Todo envío posterior a esta fecha excluirá al restaurante de la participación.**

Todas las solicitudes deberán contener los datos relativos al restaurante (nombre, dirección, teléfono, correo electrónico, persona de contacto, sitio web si aplica). Adicionalmente deberán contener una presentación sobre el establecimiento y su

historia, así como la propuesta de menú elegida (a libre elección del restaurante, se pueden añadir varias opciones de menú).

Por último, a lo largo de las dos semanas de vigencia del Menú, la Embajada podrá organizar eventos/cenas especiales en los restaurantes que participan de la iniciativa. De ser el caso, la Embajada notificará oportunamente a los establecimientos. Los negocios recibirán un certificado de participación al final del programa.

Información de contacto:

Cualquier duda o inquietud, por favor escribirnos a:

- **Oficina Comercial Embajada de Italia:**

Elio Gueli/Daniel Romero:

Correo: commerciale.quito@esteri.it

Teléfono: (02) 3211 322 ext. 1212 / 099 536 2470

- **CBEI**

Víctor Jurado - Gabriela Cartagena

Correo: vjurado@ecuadoritalia.com

Teléfono: 098 973 6069

Correo: gcartagena@ecuadoritalia.com

Teléfono: 099 590 6312

- **Chef Stefano Barbato**

Correo: commerciale@chefstefanobarbato.com; st.barbato@hotmail.it

Teléfono ITA: +39 39 347 68 585

Teléfono EC: 097 982 6327

Web: <https://www.chefstefanobarbato.com/esp/>

Canal de YouTube: <https://www.youtube.com/c/ChefStefanoBarbatoEs>

Quito, 4 de agosto del 2022.