

Visita el Pabellón Italiano **STAND 205**

ABASTUR

madeinitaly.gov.it









ITA-Agencia Italiana para el Comercio Exterior es la agencia gubernamental que promueve el desarrollo de negocios de las empresas italianas y que promueva la atracción de inversiones en Italia.

Con una organización motivada y moderna, y una amplia red de oficinas alrededor del mundo, ITA-Agencia Italiana para el Comercio Exterior, provee información, asistencia, consultoría, promoción y formación a las pequeñas y medianas empresas. Usando los métodos más modernos de promoción, así como instrumentos de comunicación multinivel, promueve la excelencia del *Made in Italy* a nivel mundial.

SEDE CENTRAL

Via Liszt, 21 00144 Roma, Italia Tel. (+39) 06 59921

Email: urp.export@ice.it; urp@ice.it

www.ice.it

ITA-Agencia Italiana para el Comercio Exterior, Oficina Ciudad De México

Oficina para México, República Dominicana, Costa Rica, Nicaragua, El Salvador y Guatemala

Campos Elíseos 385, Torre B Col. Polanco C.P. 11560 Ciudad de México, México T. (+52) 5552808425 Email: messico@ice.it

Twitter: @ITAMexico_

https://www.ice.it/en/markets/mexico

ABASTUR 2023

Programa de actividades 30 agosto — 1 septiembre

ÁREA DEGUSTACIÓN PABELLÓN ITALIANO, STAND 205

30 AGOSTO 2023

11:30 - 12:30

Presentación de productos DOP/IGP

- I formaggi

14:30 - 17:45

La Cocina del Norte de Italia

- Gnocchi al pomodoro
- Risotto alla Milanese

18:00 – 19:00 El Aperitivo Italiano

- Pizza Margherita
- Polenta con Gorgonzola
- Stuzzichini di melanzana fritta
- Olive Ascolane

31 AGOSTO 2023

11:30 - 12:30

Presentación de productos DOP/IGP

- L'Olio d'oliva

13:00 - 14:45 / 16:15 - 18:00

La Cocina del Centro de Italia

- Tagliatelle con crema di tartufo
- Spaghetti cacio e pepe

18:00 – 19:00 El Aperitivo Italiano

- Pizza Margherita
- Polenta con Gorgonzola
- Stuzzichini di melanzana fritta
- Olive Ascolane

1 SEPTIEMBRE 2023

11:30 - 12:30

Presentación de productos DOP/IGP

- L'Aceto balsamico

13:00 - 17:45

La Cocina del Sur de Italia

- Orecchiette con cime di rapa
- Arancini Siciliani con salsa arrabbiata

18:00 – 19:00 El Aperitivo Italiano

- Pizza Margherita

- Polenta con Gorgonzola
- Stuzzichini di melanzane fritte
- Olive Ascolane

ABASTUR 2023 Programa de actividades 30 agosto – 31 agosto

ESCENARIO ABASTUR

30 AGOSTO 2023

13:00 - 14:00 Menú italiano/ Menú mexicano La Polenta

- Polenta e funghi
- Polenta con huitlacoche

La pasta di Gragnano

- Pasta di Gragnano con pesto rosso
- Pasta di Gragnano con mole

L'Asiago

- Asiago con marmellata di fichi
- Ate con queso Asiago

31 AGOSTO 2023

15:00 - 16:00 Menú italiano/Menú mexicano

Parmigiano Reggiano

- Cicchetto con crema di Parmigiano Reggiano e pomodori
- Canapés con higos, miel y Parmigiano Reggiano

Il Taleggio

- Filetto di maiale in salsa Taleggio e brandy
- Arrachera en salsa de Taleggio y tequila

L'Aceto balsamico

- Gelato di vaniglia con lamponi al balsamico
- Fresas con balsámico



ÍNDICE •

ARANCINI SICILIANI CON SALSA ARRABBIATA	2
ASIAGO CON MARMELLATA DI FICHI	3
CICCHETTO CON CREMA DI GRANA PADANO E POMODORI	4
FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI TALEGGIO E BRANDY	5
GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI AL BALSAMICO	6
GNOCCHI AL POMODORO	7
OLIVE ASCOLANE	8
ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA	9
PASTA DI GRAGNANO CON PESTO ROSSO	10
PIZZA MARGHERITA	11
POLENTA CON GORGONZOLA	12
POLENTA E FUNGHI	13
RISOTTO ALLA MILANESE	14
SPAGHETTI CACIO E PEPE	15
STUZZICHINI DI MELANZANE FRITTE	16
TAGLIATELLE CON CREMA DI TARTUFO	17

ARANCINI SICILIANI CON SALSA ARRABBIATA

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS PARA EL ARROZ

- ·Arroz arborio o vialone nano 300 gr
- ·Agua 3 L
- •Sal 10 gr
- ·Azafrán 1 gr

PARA EL RELLENO

- ·Aceite de oliva 80 ml
- ·Cebolla picada finamente 80 ml
- ·Carne molida de res 400 gr
- ·Chícharos cocidos 100 gr
- ·Puré de tomate 300 gr
- •Zanahoria 100 gr •Sal 5 gr
- •Pimienta 1 gr

PARA LA SALSA

- ·Aceite de oliva 50 ml
- ·Ajo picado finamente 5 gr
- ·Chile de árbol en hojuelas 1 gr
- ·Jitomate maduro picado 500 gr
- ·Perejil picado 10 gr
- ·Sal 5 gr

PARA EMPANIZAR

- ·Harina 200 gr
- ·Huevo 2 piezas
- •Pan molido 200 gr



PROCEDIMIENTO

PARA EL ARROZ:

En una olla colocamos el agua, cuando hierve añadimos la sal, el azafrán y cocemos el arroz, cuidando que no se deshaga. Ya que esté listo, lo escurrimos y lo reservamos.

PARA EL RELLENO:

En un sartén colocamos el aceite, añadimos la cebolla, la zanahoria, el ajo, dejamos cocinar un minuto, luego añadimos la carne molida, dejamos cocinar, luego agregamos el puré de tomate, dejamos reducir hasta que quede un ragú espeso, sazonamos al queto y reservamos.

PARA LA SALSA:

En un sartén colocamos el aceite, añadimos el ajo, dejamos que empiece a burbujear el ajo, añadimos las hojuelas de chile y el jitomate, dejamos cocinar 10 minutos; posteriormente, el perejil, la sal y reservamos

PARA ARMAR LOS ARANCINI:

Tomamos un poco de mezcla de arroz, lo colocamos en el medio de la mano, lo ahuecamos, colocamos un poco de relleno, tomamos otra porción de arroz, cerramos la bolita de arroz y la apretamos bien; repetimos este procedimiento hasta usar toda la masa. Ya que tengamos todas las bolitas de arroz, las pasamos por harina, luego por el huevo y por último por el pan molido. Ya que tengamos todos los arancini listos, los freímos y servimos con la salsa arrabbiata y decoramos con brotes y flores.

ASIAGO CON MARMELLATA DI FICHI

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Mermelada de higos 150 gr
- •Queso Asiago DOP cortado en rectángulo de 10 gr 300 gr

PROCEDIMIENTO

Tomamos un rectángulo de queso *Asiago DOP*, encima colocamos la mermelada, podemos colocar encima una hoja de hierba buena y servimos





CICCHETTO CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E POMODORI

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- •Pan baguette en rebanadas 20 piezas
- Jitomates deshidratados en aceite cortado en juliana 10 piezas
- Parmigiano Reggiano 200 gr
 Crema neutra (Lyncott) 100 ml

PROCEDIMIENTO

Mezclamos el queso *Parmigiano Reggiano* con la crema, de manera que nos quede un mousse, si nos queda muy aguado podemos añadir más queso, y si queda muy espeso podemos añadir más crema. Tostamos ligeramente las rebanadas de pan, encima de cada rebanada colocamos el mousse, posteriormente colocamos la juliana de jitomate, podemos añadir un poco de albahaca en *chiffonade* para decorar.

FILETTO DI MAIALE IN SALSA DI TALEGGIO E BRANDY

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Filete de cerdo 2 kg
- Aceite de oliva 100 ml
- ·Vino blanco 500 ml
- ·Brandy 100 ml
- ·Pimienta 1 gr
- ·Sal de grano 50 gr

PARA LA SALSA DE HONGOS

- ·Mantequilla 100 gr
- •Cebolla picada finamente 100 gr
- ·Brandy Italiano (Vecchia Romagna) 300 ml
- Jugos de cocción del filete de cerdo colados 300 ml
- ·Queso Taleggio DOP rallado 500 gr
- ·Crema neutra (Lyncott) 500 ml
- ·Pimienta 1gr
- ·Sal 15 gr

PROCEDIMIENTO

Bañamos el filete de cerdo con aceite de oliva, condimentamos con sal, pimienta, lo sellamos a lumbre alta, lo colocamos en una fuente para hornear, horneamos a 180°C por 50-60 minutos. Ya que esté cocido, retiramos del horno y reservamos, separando el líquido de cocción filtrado. En un sartén añadimos la mantequilla, la cebolla y dejamos acitronar; posteriormente añadimos el brandy con el líquido de cocción, dejamos reducir un poco, luego añadimos el queso, la crema, dejamos incorporar, por último, condimentamos con sal y pimienta. Rebanamos el filete de cerdo, salseamos, servimos y podemos añadir encima de la salsa hojas de perejil para decorar.



GELATO DI VANIGLIA CON LAMPONI AL BALSAMICO

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Helado de vainilla 3 kg
- •Reducción de vinagre balsámico 1 L
- •Frambuesas 500 gr
- ·Hojas de yerbabuena 12 piezas

PROCEDIMIENTO

Colocamos el helado en una copa, salseamos con la reducción de vinagre balsámico, decoramos con unas frambuesas, una hoja de yerbabuena y servimos.



GNOCCHI AL POMODORO

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Aceite de oliva 100 ml
- ·Ajo picado finamente 5 gr
- ·Pulpa de jitomate o pomodori pelati 1 kg
- ·Albahaca 3 gr
- ·Gnocchi (en crudo 400 gramos) 600 gr
- ·Sal 5 gr
- ·Agua 4L
- ·Sal de grano 20 gr
- ·Queso Parmigiano Reggiano DOP 80 gr

PROCEDIMIENTO

En una olla grande colocamos 4 L de agua, dejamos llegar a ebullición, cuando hierve añadimos 28 g de sal de mar, luego añadimos los *gnocchi*, bajamos el fuego; cuando los gnocchi salen a flote, los retiramos, les añadimos la salsa y servimos con queso *Parmigiano Reggiano DOP*.

Mientras se hierve el agua y se cuecen los *gnocchi* preparamos la salsa.

PARA LA SALSA:

En una olla colocamos el aceite de oliva junto con el ajo, cuando el ajo empieza a burbujear, añadimos la pulpa de jitomate, dejamos cocinar durante media hora o hasta que se espese la salsa, luego añadimos la albahaca, la sal, dejamos reducir un poco más.



OLIVE ASCOLANE

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Aceituna sin hueso 30 piezas
- ·Carne molida 200 gr
- ·Queso Parmigiano Reggiano DOP 50 gr
- ·Huevo 1 pieza
- ·Sal 5 gr
- ·Nuez moscada 1 gr
- ·Aceite vegetal 1.5 L
- ·Harina 200 gr
- ·Huevo 200 gr
- ·Pan molido 200 gr

PROCEDIMIENTO

Mezclamos la carne molida con el queso, el huevo, añadimos la sal, la nuez moscada y reservamos.

Tomamos una aceituna, la rellenamos con la mezcla de carne, luego las pasamos por harina, luego por el huevo y por último en el pan molido, luego calentamos la freidora a 180º y freímos las aceitunas.



ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Aceite de oliva 100 ml
- Ajo picado finamente 10 gr
- ·Chile de árbol 1 gr
- •Cime di rapa blanqueadas (hojas de nabo) 500 gr
- ·Pimienta 1 gr
- ·Sal 8 gr

PARA LA PASTA

- •Orecchiette cocida (en crudo 400 gramos) 600 gr
- ·Agua 4L
- ·Sal gruesa 21 gr
- ·Parmigiano Reggiano DOP molido 100 gr

PROCEDIMIENTO

En una olla colocamos el agua, dejamos llegar a ebullición; añadimos la sal, añadimos la pasta, cocinamos hasta que esté al dente.

PARA LA SALSA:

Mientras que el agua llega a ebullición preparamos la salsa, en una olla colocamos el aceite, el ajo, cuando empieza a burbujear el ajo añadimos el chile, la pasta, las hojas de nabo blanqueadas y cortadas, sazonamos con sal, pimienta, revolvemos bien y servimos con *Parmigiano Reggiano DOP*.



PASTA DI GRAGNANO CON PESTO ROSSO

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS PARA EL PESTO ROSSO

- ·Jitomate deshidratado en aceite 200 gr
- •Queso *Parmigiano Reggiano DOP* molido 100 gr
- ·Almendras molidas 100 gr
- ·Ajo picado finamente 5 gr
- ·Aceite de oliva 40 ml
- ·Hojas de perejil 5 gr
- ·Hojas de albahaca 5 gr
- •Pimienta negra molida 1 gr
- ·Sal 5 gr

PARA LA PASTA

- •Pasta di gragnano (300 g de penne en crudo) **600gr**
- ·Aqua 3 L
- ·Sal de grano 21 gr



PROCEDIMIENTO

PARA LA PASTA:

En una olla grande colocamos 3 L de agua, dejamos llegar a ebullición, cuando hierve añadimos 21 g de sal de mar, luego añadimos la pasta, cuando retoma el hervor, bajamos la lumbre, dejamos cocinar para que la pasta que

Durante la cocción, podemos ver que la pasta se va hidratando, en cuanto desaparece el punto blanco, la pasta está al dente. Para que de un buen resultado las pasta se pasan con la salsa de inmediato, sin cortar la cocción de la pasta.

PARA EL PESTO:

En un procesador de alimentos, colocamos una parte de jitomate deshidratado, un poco de *Parmigiano Reggiano DOP*, un poco de almendras, un poco de ajo, un poco de alendras, un poco de ajo, un poco de perejil, un poco de albahaca, un poco de aceite, procesamos, no debe de quedar muy molido, luego lo retiramos del procesador, lo colocamos en un contenedor y seguimos procesando todos los ingredientes, al final mezclamos bien todo el producto procesado, añadimos sal, pimienta y reservamos. En un contenedor grande colocamos la pasta caliente, añadimos un poco de sal, un poco de pimienta, luego añadimos el pesto, revolvemos bien y servimos con más queso *Parmigiano Reggiano DOP*.

PIZZA MARGHERITA

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS PARA LA MASA DE PIZZA

- ·Harina para pizza 1 kg
- ·Levadura fresca 15 gr
- •Aqua 630 ml
- ·Aceite de oliva 25 ml
- •Sal 10 gr

PARA LA SALSA

- ·Aceite de oliva 50 ml
- ·Pomodori pelati trozeado 500 gr
- ·Sal 5 gr

PARA ARMAR LA PIZZA

- ·Base de pizza de 30 centímetros 4 piezas
- ·Salsa pomodoro 400 gr
- ·Queso mozzarella 800 gr
- ·Albaca cortada en chiffonade 50 gr



PROCEDIMIENTO

PARA LA MASA DE PIZZA:

Disolver la levadura en 100 ml de agua tibia. Cernir la harina. Luego colocamos la harina en la amasadora junto con la levadura, el agua restante, el aceite y la sal. Dejamos trabajar por 10 minutos, luego la deiamos fermentar hasta que duplique de tamaño. Ya que hava fermentado, dividimos en porciones de 290 gramos cada una. Engrasamos con un poco de aceite vegetal los moldes de pizza, colocamos las bolitas de masa para que vuelvan a fermentar. Ya que estén las extendemos un poco. dejamos fermentar otra vez y terminamos de extenderla de manera uniforme. Luego colocamos un poco de salsa de jitomate, extendemos de manera uniforme: Horneamos a 200 grados por 6-7 minutos. Retiramos los discos de pizza del horno. deiamos enfriar y reservamos en la cámara hasta el momento de usarse.

PARA LA SALSA:

Martajamos los *pomodori pelati*, luego condimentamos con aceite, sal y reservamos.

PARA ARMAR LA PIZZA:

Tomamos un disco de pizza precocido, añadimos la salsa de pomodoro, añadimos el queso mozzarella, horneamos 220º grados, ya que el queso este gratinado, retiramos, cortamos, añadimos la albaca y servimos.



POLENTA CON GORGONZOLA

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS PARA LA POLENTA

- •Harina para polenta precocida 300 gr
- •Agua 1.5 L
- •Sal 10 gr
- ·Aceite vegetal 1.5 L
- ·Harina 100 gr

PARA LA SALSA

- ·Aceite de oliva 100 ml
- ·Queso gorgonzola 200 gr

PROCEDIMIENTO

PARA LA POLENTA:

En una olla colocamos el agua, la sal, cuando hierve añadimos la polenta precocida, hidratamos, luego tomamos una placa para hornear, untamos aceite y colocamos la polenta encima de la placa, de manera que quede de un espesor de 1 centímetro. Dejamos enfriar, ya que esté fría cortamos en cuadrados adecuado para canapés, pasamos por la harina, freimos y reservamos. Ya que están listos, añadimos un poco de queso gorgonzola y fundimos.



POLENTA E FUNGHI

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS PARA LA POLENTA

- ·Harina para polenta precocida 300 gr
- •Agua 1.5 L
- •Sal 10 gr

PARA LA SALSA DE HONGOS

- ·Aceite de oliva 25 ml
- ·Cebolla picada fina 40 gr
- ·Ajo picado fino 5 gr
- •Portobello cortado en cubos 100 ar
- •Champiñones cortados en cubos 100 ar
- ·Perejil picado 5 gr
- ·Crema neutra (Lyncott) 200 gr
- ·Sal 10 gr
- •Grana Padano DOP molido 100 gr

PROCEDIMIENTO

PARA LA POLENTA

En una olla colocamos el agua, la sal, cuando hierve añadimos la polenta precocida, la hidratamos, dejamos espesar según las necesidades de nuestro platillo.

PARA LA SALSA DE HONGOS

En una olla colocamos el aceite, luego añadimos la cebolla, dejamos freír; agregamos el ajo, cuando empieza a burbujear se añaden los hongos, dejamos cocinar 8-10 minutos, luego el perejil, la crema, la sal, 100 g de *Grana Padano DOP* molido y dejamos espesar un poco.

Ya que tengamos todo listo, en un plato colocamos la polenta, encima añadimos la salsa de hongos y por último añadimos el queso *Grana Padano DOP* molido.



RISOTTO ALLA MILANESE

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Mantequilla 80 gr
- ·Cebolla picada finamente 80 gr
- ·Tuétano 20 gr
- ·Arroz arborio 300 gr
- ·Vino blanco 80 ml
- ·Caldo de pollo 1.5 L ·Perejil picado fino 6 gr
- ·Azafrán 1 gr
- ·Parmigiano Reggiano DOP molido 100 ar
- •Pimienta 1 gr
- ·Sal 10 gr
- ·Mantequilla 20 gr

PROCEDIMIENTO

Preparamos el caldo de pollo, añadimos el perejil y reservamos. En una cazuela de fondo grueso añadimos la manteguilla, añadimos la cebolla, dejamos sofreír por un par de minutos; añadimos el tuétano, dejamos cocinar unos minutos, añadimos el azafrán, deiamos cocinar un minuto: vertemos el arroz arborio: añadimos el vino, dejamos que el arroz absorba el vino; posteriormente añadimos un cucharón de caldo, removemos, dejamos cocinar, cuando vemos que casi no tiene liquido añadimos otro cucharón de caldo, seguimos este procedimiento durante 16 minutos, debido a que el arroz arborio tiene una cocción de 18 minutos. A los 16 minutos retiramos de la lumbre, lo "mantecamos", es decir añadimos la mantequilla fría fuera de la lumbre para darle esa textura cremosa y agregamos el Parmigiano Reggiano DOP, sin dejar de remover.

SPAGHETTI CACIO E PEPE

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Spaghetti (300 g en crudo) 600 gr
- ·Aqua 3 L
- ·Sal gruesa 210 gr
- ·Aceite de oliva 80 ml
- ·Queso pecorino molido 200 gr
- •Pimienta negra quebrada 1 gr
- ·Sal 8 gr

PROCEDIMIENTO

En una olla colocamos el agua, dejamos llegar a ebullición, luego añadimos la sal, luego añadimos los **spaghetti**. Dejamos que se cueza al dente, según las indicaciones del fabricante. En tanto se cocina la pasta, preparamos la salsa.

PARA LA SALSA:

Se procede a dar cremosidad al queso *pecorino* con un poco de agua tibia y reservamos. En un sartén colocamos la pimienta, la tostamos, luego añadimos el aceite, la pasta cocida, la crema de queso *pecorino*, mezclamos bien. Servimos añadiendo un poco más de queso *pecorino* molido.







STUZZICHINI DI MELANZANE FRITTE

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

•Berenjena 2 piezas

·Sal 5 gr

·Aceite vegetal 1.5 L

·Harina 200 gr

·Huevo 200 gr

·Pan molido 200 gr

PROCEDIMIENTO

Cortamos las berenjenas a lo largo de manera que nos queden láminas de 2 centímetros de ancho, luego cortamos trasversalmente de manera que nos quede *batonnet* de 2 centímetros por 2.

Luego los pasamos por harina, luego por el huevo y por último en el pan molido, luego calentamos la freidora a 180º y freímos los dedos de berenjena, podemos servir con alguna salsa.

TAGLIATELLE CON CREMA DI TARTUFO

INGREDIENTES

PARA 4 PERSONAS

- ·Mantequilla 20 gr
- •Aceite de oliva 10 ml
- •Ajo negro picado 2 gr •Crema neutra (Lyncott) 800 ml
- •Salsa de trufa 80 gr
- ·Sal 8 gr

- ·Pimienta negra 1 gr
- •Tagliatelle (en crudo 300 gr) 600 gr
- •Aqua 3 L
- ·Sal gruesa 21 gr
- ·Parmesano molido 80 gr

PROCEDIMIENTO

En una olla colocamos el agua, dejamos llegar a ebullición, luego añadimos la sal. Mientras esperamos que el agua llegué a ebullición, preparamos la salsa.

PARA LA SALSA:

En un sartén colocamos el aceite, la mantequilla, dejamos derretir, luego añadimos el ajo negro, dejamos cocinar un minuto, luego añadimos la crema, la salsa de trufa, mezclamos bien, dejamos calentar y añadimos la pasta.



ITALIA

WWW.ICE.IT/EN/MARKETS/MEXICO

WWW.VINOITALIANO.MX

madeinitaly.gov.it





