



**Universidad San Francisco de Quito**

**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**

**Italia Tradizionale**

**Priscila Dávalos Arroyo**

**Claudio Ianotti, Chef Internacional, Director de Tesis**

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del título de

Licenciada en Arte Culinario

Quito, mayo de 2015

**Universidad San Francisco de Quito**  
**Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo**  
**HOJA DE APOBACIÓN DE TESIS**

**Italia Tradizionale**

**PRISCILA DÁVALOS ARROYO**

Claudio Iannoti, Chef Internacional

Director Académico y

Director de Tesis.

---

Mario Jiménez, Adm. Alimentos

Miembro del Comité de Tesis

---

Mauricio Cepeda, MBA.,

Decano del Colegio de

Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

---

Quito, mayo de 2015

## © Derechos de autor

Por medio del presente documento certifico que he leído la Política de Propiedad intelectual de la Universidad San Francisco de Quito y estoy de acuerdo con su contenido, por lo que los derechos de propiedad intelectual del presente trabajo de investigación quedan sujetos a lo dispuesto en la política.

Asimismo, autorizo a la USFQ para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de investigación en el repositorio virtual, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: Priscila Dávalos Arroyo

C.I: 1712442696

Fecha: Quito, mayo de 2015

## **Agradecimientos**

Quiero agradecer primero que nada a Dios, por abrirme las puertas de mi vida, por haberme brindado experiencias únicas y por que cada día con el la vida es llena de gracia. A mi padre y madre por su apoyo y amor incondicional, por que si no fuera por ellos no estuviera aquí, donde me encuentro hoy día.

## **Resumen**

Italia Tradizionale esta enfocado en un menú degustación presentado en verano del 2014 en el restaurante Marcus de la Universidad San Francisco de Quito, con el fin de demostrar si es un menú rentable para un restaurante gourmet. Italia tradizionale, como el nombre lo indica es un menú de platos tradicionales italianos. Se hablara de la influencia histórica gastronómica italiana, asi como la procedencia de cada uno de sus productos utilizados dentro del menú. Se presentara la receta estándar y se analizara sobre los resultados logrados.

**Abstract**

Italia Tradizionale is focused on a testing menu presented in summer of 2014 at Marcus restaurant in the San Francisco University in order to show whether it is a profitable menu for a gourmet restaurant. Italia tradizionale, as the name suggests is a menu of traditional Italian dishes. It would provide reference and resources about the culinary historic influences, as well as the origin of each of its products used in the menu. The standardized recipe of the entire menu will be presented and previously analyzed.

## Contenido

### Tabla de contenido

<b>INTRODUCCION .....</b>	<b>10</b>
<b>INFLUENCIA HISTORICA CULINARIA .....</b>	<b>11</b>
Los Antiguos Griegos.....	11
Dominio Romano .....	12
Domino Musulmán .....	12
Los normandos .....	13
Española.....	13
Franceses.....	13
Austriacos.....	13
<b>COMPONENTES UNICOS .....</b>	<b>14</b>
Autonomía regional .....	14
Cultura artesanal .....	14
<b>Productos del menú;.....</b>	<b>16</b>
Procedencia.....	16
<b>RESUMEN EJECUTIVO .....</b>	<b>18</b>
<b>PRESENTACION Y COMPOSICION DEL MENU.....</b>	<b>18</b>
<b>PROPUESTA DEL MENU.....</b>	<b>20</b>
<b>CUERPO TEORICO .....</b>	<b>21</b>
<b>ANALISIS GASTRONOMICO .....</b>	<b>21</b>
<b>RECETAS-PROCEDIMIENTO-TECNICAS-UTENSILLOS .....</b>	<b>22</b>
Osso-BuccoPiemontaise, Risotto .....	22
Flor de Zucchini.....	24
<b>ENSALADA .....</b>	<b>25</b>
Expreso Gelato.....	26
<b>ANALISIS FINANCIERO.....</b>	<b>27</b>
PRIMERA ENTRADA ( FLOR DE ZUCCHINI) .....	27
SEGUNDA ENTRADA (ENSALADA FRESCA).....	27
PLATO FUERTE (OSSO-BUCCO PIEMONTAISE, RISSOTO) .....	28
POSTRE (EXPRESO GELATO).....	28
<b>INFORME DE VENTAS.....</b>	<b>29</b>
<b>KARDEX DE PRODUCCION .....</b>	<b>29</b>



<b>RESULTADOS FINANCIEROS DEL PROYECTO .....</b>	<b>29</b>
<b>DEVOLUCIONES .....</b>	<b>30</b>
<b>RESULTADOS FINALES .....</b>	<b>30</b>
<b>ANALISIS .....</b>	<b>30</b>
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>31</b>
<b>RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS .....</b>	<b>31</b>
<b>LISTA DE REFERENCIAS.....</b>	<b>32</b>

## INTRODUCCION

La cocina italiana ha sido considerada una de las principales en influenciar la nueva cocina americana, que se ha desarrollado en los Estados Unidos; sin embargo a pesar de que toma mayor influencia, muchas personas no realizan que solo una fracción de la verdadera comida italiana ha hecho su camino a través del océano. La cocina italiana es increíblemente diversa. Mucha de su diversidad se la atribuye por el hecho de que Italia fue una colección de naciones-estados independientes cerca de 1861, y todas estas regiones tienen historias y tradiciones locales, y cada área es distinguidamente orgullosa de sus productos y platos que son únicos para ellos. (MacVeigh, pag.69, 2009 ) Muchas de las tradiciones culinarias de Italia se basan en la cocina de la familia. Y es por esto que quizás la cocina italiana es tan compleja como es. A cualquier lado que veas en Italia se aprecia un robusto amor hacia la comida y la apreciación para las finas cosas en cocina. Esta apreciación a comer y cocinar se ha desarrollado diferente en cada región de Italia, resultando ser una de las más variadas y complicadas cocinas nacionales que existan en el mundo.

Para la mayoría de nosotros, el pensamiento de la cocina italiana evoca imágenes de lasaña o espagueti con salsa de tomate, pero esto es solo una pequeña fracción de las muchas cantidades de pasta que son comúnmente comidas alrededor del país, y sin mencionar todos los otros platos que no tienen nada que ver con la pasta. La mayoría de la tradición de la comida italiana en América se percibe ya que la mayoría de los inmigrantes italianos que fueron a los Estados Unidos eran particularmente del sur de Italia, entre estos, Nápoles y Sicilia. Los italianos del sur han confiado en la pasta seca como componente principal de su cocina, y es también aquí donde se origina la imitación de la pizza. (MacVeigh, pag.69, parra, 3 2009) Aun así, cuando uno se va moviendo más al norte de Italia y examina la comida con atención, la diversidad y diferencias regionales de cada cocina van convirtiéndose cada vez más evidentes. Por esta razón, la cocina italiana puede ser una de las más difíciles de tratar de describir; la gama de variaciones es quizás muy compleja.

Antes de 1860, el área que conocemos como Italia consta de numerosas distinciones, pequeñas, naciones autónomas, y cada una de ellas tenía una compleja historia culinaria. Parte de esta historia involucro períodos de invasión o reinado por otras culturas. Estos periodos en la historia influenciaron enormemente en el desarrollo regional de la cocina. Una cosa que embarca a todas estas regiones juntas, es su enfoque en los productos locales con la cocina regional. Los productos regionales de

Italia son reconocidos como uno de los mejores en el mundo, y sus productos creados por los artesanos en cada región son parte de la definición de la cocina local.(MacVeigh, pag.70, 2009) Desemejante a la cocina de los franceses, en la cual existe tremendo respeto y disciplina por lo que fue enseñado y aprendido por los chefs de la cocina clásica como; (Auguste Escoffier y Careme), los italianos tienen una afinidad de quedarse cerca de casa. Si se trata de la receta que se ha pasado de generación a la siguiente como ragú a la Bolognese, o la forma de las pastas que han sido de larga tradición en el pueblo, los italianos intentan seguir las tradiciones familiares o sus propios pasos cuando se habla de comida. La cocina italiana está dominada por ser “echa en casa”, con menos enfoque en el “comedor” que algunas otras cocinas. Esta comida casera es a menudo laboriosa y requiere el conocimiento que se transmite de una generación a la siguiente. Este desarrollo local y familiar basado en la cultura culinaria jugará un papel importante en el por qué la cocina italiana es tan regional.

## **INFLUENCIA HISTORICA CULINARIA**

Italia es un país dinámico que ha experimentado mucha influencia externa en su cultura de origen y gastronomía a lo largo de la historia; tan importante, como tener influencias significativas sobre otras cocinas. La península italiana se encuentra situada en el océano mediterráneo entre la península Ibérica y la península de Balkan, y ha servido como una locación de embarque y comercio durante siglos. En la actualidad Italia pertenecía a el Imperio Romano, los que se encargaron de difundir e influenciar a través del sur de Europa, norte de África hasta Este Medio, y fue así que fueron dejando sus huellas.

A continuación se hablará de una de las mas significantes influencias en el desarrollo de la cocina italiana.

### **Los Antiguos Griegos**

Los Antiguos Griegos eran conocidos por su apreciación de los artes, y muchas de las tradiciones culinarias, se les acredita a los griegos por influenciar en ella. Durante el apogeo del Imperio Griego (600AC – 200AC), los griegos asentaron algunas colonias por propósitos de comercio, algunas de ellas que luego se convirtieron en ciudades como Nápoles y Reggio. Los griegos también asentaron Sicilia, y trajeron con ellos la apreciación de algunos de los ingredientes que hoy en día son uno de los principales en la mesa Siciliana, entre estas están; uvas, olivas, agrios, y algunas preparaciones de los mariscos locales. (MacVeigh, pag.70,2009)

Con el tiempo los Griegos influenciaron en Sicilia y otros puertos de embarque, extendiéndose por todo el continente italiano y entrelazándose con la cocina local tal como se desarrollo con el Imperio Romano.

### **Dominio Romano**

En su apogeo, el Imperio Romano había incluido la mayoría de Europa central y del sur, gran parte del Medio Oriente y parte del norte de África. Este dominio trajo las culturas de las tierras conquistadas a las casas romanas. Como los romanos viajaban a estas tierras, y los productos de estas tierras habían vuelto a casas romanas, se incorporaron nuevos ingredientes en la cocina de la patria. En este período en la historia, la cocina no sería reconocible como italiana porque la mayoría de la población aguantaba con los alimentos mínimos mientras que los ricos festejaban con comidas elaboradas que fueron fuertemente especiadas, una práctica que contrasta con la mayoría de la cocina en Italia hoy. (MacVeigh, pag.70,2009) Las contribuciones importantes durante este período eran más acerca de los alimentos que fueron traídos en el reino de la cocina, incluyendo las muchas especias del Oriente que entraban en la cocina.

### **Domino Musulmán**

En el año 827, moros árabes conquistaron Sicilia y gobernaron la isla durante 200 años, junto con las partes del sur de Italia y Cerdeña, y trajeron con ellos una comprensión de la destilación por ejemplo; Marsala (vino alcoholizado) y la Grappa (producto destilado de vino) y las técnicas de congelación, por ejemplo; helado, (congelados con sabor a leche), sorbeto (con sabor a jugo congelado) y granito (hielo granizado con sabor). Algunos de los ingredientes que los árabes trajeron a Italia fueron espinacas, piñones, berenjena, café, naranja amarga, espinacas, arroz, azúcar, almendras, marzapan (pasta de almendras) y especias, y muchos de estos ingredientes se convirtieron en componentes regulares de la cocina siciliana e italiana en los años que siguieron.

La dominación árabe de Sicilia y otras partes de Italia a menudo se observa como la influencia que produjo muchas de las preparaciones dulces que se encuentran en Italia y en particular en la cocina siciliana. El uso de azúcar en la fabricación de preparaciones dulces en gran parte se cree que han comenzado después de que los árabes introdujeron esta materia a Sicilia, y Sicilia es donde algunos de los dulces más conocidos, incluyendo cannolis (pasteles fritos rellenos de queso dulce y otros ingredientes) y cossatas (ricas tortas con frutas secas y topping de mazapán) así como numerosos postres congelados. (MacVeigh, pag.70,2009)

## Los normandos

Los habitantes de Europa occidental; Escandinavia, Inglaterra y parte de Francia, invadieron el sur de Italia en 1000 D.C. y lucharon por el control de la tierra, tiempo durante el cual baccalà (bacalao) fue introducida a los italianos. (MacVeigh, pag.71, 2009) Bacalao era particularmente atractivo para muchos porque era relativamente barato en el tiempo, y no era necesario usarlo inmediatamente ya que era bien conservado. Por estas razones, bacalao salado se encuentra en una serie de recetas italianas clásicas.

## Espanoles

España luchó con Francia durante muchos años por la influencia en el Mediterráneo y también gobernaba Sicilia desde 1550 AD 1714, tiempo durante el cual muchos de los ingredientes del nuevo mundo fueron introducidos a la península, incluyendo los chiles, chocolate, tomates, maíz, tomates, maíz, papas, frijoles (pero no habas o garbanzos, que eran comunes en todo el Mediterráneo). (MacVeigh, pag.71, 2009) Maíz fue adoptado rápidamente en las partes del norte de Italia, pero tomó mucho más tiempo para algunos de los otros ingredientes de las Américas en obtener aceptación general en Italia, porque algunos ingredientes pensaron ser venenosos. Estos ingredientes eventualmente iban a revolucionar la cocina de Italia, y muchos se han convertido en sinónimos de cocina italiana. Uno apenas puede imaginar comida italiana sin tomate, frijoles o polenta ahora que sabemos la cocina de este país como nosotros.

## Franceses

Los franceses han tenido una larga historia de dominio sobre zonas de Italia, como la antigua zona de Saboya en el noroeste de Italia, o las influencias transculturales. El matrimonio de Catalina de Medici al eventual rey de Francia, es sólo un ejemplo entre los dos países. Las regiones del noroeste de Italia revelan la influencia más importante de Francia, con muchos ejemplos de la cocina francesa clásica grandiosa visto en estas áreas. Salsas refinados, carnes asadas, carnes guisadas y verduras, sopas puré y la prevalencia de queso todas revelan esta conexión.

## Austríacos

La parte norte de Italia que forma fronteras para Austria estaba bajo control austríaco en 1713, y este período dio lugar a una significativa similitud entre las cocinas del norte de Italia y Austria, uno necesita solamente mirar el crauti (sauerkraut), strudel y goulash encontrados en el norte como prueba. Los alcances del norte de Italia, han sido una región de comercio intercultural e ideas y técnicas que fluían entre las regiones limítrofes del norte de Italia y sus vecinos. (MacVeigh, pag.70,2009)

## COMPONENTES UNICOS

La cocina italiana es conocida mundialmente y a menudo fácilmente identificado por otras culturas. Con una larga historia de un gran respeto por comer y por su producción de productos finos, Italia es quizás uno de los países más difíciles para identificar lo que hace único a la cocina. Destacan un par de aspectos, como regionalismo el cual es evidente en la gastronomía de Italia, y la reverencia y la cultura que apoyan los productos artesanales de estas región que hace única a Italia de otras cocinas.

### Autonomía regional

Italia sólo se convirtió en una nación relativamente reciente; antes de 1861, Italia estaba compuesta por ciudades-estados independientes que eran, y son, culturas y regiones autónomas, y orgullosos. Este carácter regional es muy evidente en las tradiciones, costumbres y por supuesto alimenticias. Las tradiciones culinarias de muchas de las regiones de Italia son parte del carácter de las personas que viven allí y claras distinciones se puede hacer en la cocina de diferentes partes de Italia. Hoy, Italia tiene veinte regiones, cada una con sus propias recetas tradicionales y productos locales que no son susceptibles de encontrarse en otras regiones. Esta centralidad de lugar en la cocina es más fuerte en Italia que en otras partes del mundo; ofrece miles de los productos y recetas que son hechas o producidas localmente. Aunque se consideran temas similares en otros países, como Francia, la magnitud de este personaje incluso regional y subregional en la cocina es más importante en Italia.

El regionalismo de productos italianos es una de las razones para esta distinción, porque muchos productos se han realizado en áreas específicas del país por muchas décadas y son parte del carácter de la cocina local. La siguiente sección sobre la cultura artesanal explora esta faceta más detalladamente.

### Cultura artesanal

La cultura italiana ha apreciado las habilidades de los artesanos durante generaciones, y este reconocimiento ha llevado a una cultura que produce muchos productos de muy alta calidad. Fontina (queso de leche de vaca) desde el norte Alpino, Gorgonzola (queso de leche de vaca rica, pasta azul) de Lombardía, o parmesano (queso de leche de vaca envejecido grana-estilo) de la región de Emilia-Romaña, el foco en la producción de la más alta calidad del producto durante generaciones ha conducido a una gran variedad de algunos de los mejores productos del mundo. (MacVeigh, pag.71,2009) Muchos de los productos artesanales que se producen en Italia son especialidades regionales que no podrían ser replicadas en otros lugares debido a condiciones climáticas que hacen de esa región ideal para cada producto. En el caso de Gorgonzola la combinación de las esporas de moho natural, humedad y temperatura permitió este queso a evolucionar hacia las preciada rondas que hoy

conocemos. Aunque ahora estas condiciones pueden ser controladas para producir quesos Gorgonzola, como en otras partes del mundo, es sólo en Lombardía, donde las vacas se alimentan de la dieta que tienen desde hace siglos, que el queso se produce naturalmente en estas condiciones.

Italia tiene mantiene por muchos años un sistema regulatorio, que está configurado especialmente para controlar la autenticidad de los productos de regiones específicas. Este sistema de control de calidad señala artículos de alta calidad utilizando una etiqueta que indica que fueron producidos en una región específica y bajo directrices específicas. Productos que cumplan estos requisitos figuran la etiqueta de Denominazione di Origine Controllata, o DOC, que es una garantía de origen del producto de producción, así como los ingredientes y los procesos utilizados para hacer el producto específico. Italia tiene cientos de productos con esta designación, y estos productos sólo pueden ser producidos en áreas específicas; por ejemplo, si un productor de carne de cerdo hace una pierna curada al estilo de un prosciutto di Parma fuera de la región designada con el doctor para el alimento, el productor no sería capaz de etiquetarlo legalmente como tal, sin importar la calidad del producto. Este sistema protege el valor y la autenticidad de estos productos y es una de las principales diferencias entre muchos productos europeos (como existen sistemas similares en otros países europeos) y éstos encontrados en los Estados Unidos (hay algunos sistemas como este en los Estados Unidos, pero no son gobierno impulsado y regulado, con la excepción de la industria del vino).

Italia es un importante productor de quesos, jamones, fresco y preservado embutidos, vinos, vinagres, aceite de oliva y, por supuesto, pasta, muchos ejemplos de los cuales son evidentes en la siguiente sección cubre las regiones de Italia. Muchos de estos productos son de alta calidad, y constituyen la columna vertebral de tradiciones culinarias y platos regionales de Italia.

## Productos del menú;

### Procedencia.

Quesos: (productos artesanales, originarios de Italia)

- Parmigiano – Riggiano: Queso seco. Hecho de queso de vaca de la región de Emilia – Romagna de Italia. Este queso en forma de rueda tiene un proceso de maduración de 18 meses hasta 2 años. Este queso parmigiano – riggiano es el queso más reconocido de Italia siendo el más altamente considerado.
- Ricotta: Se hace mayormente en el sur de Italia, este queso es hecho con el suero que queda de otros quesos, hacer ricotta significa “ cocinado dos veces” . La mayoría de los ricotta se los come frescos, sin sal u especias.
- Mozzarella: originalmente el nombre de un fresco y suave queso, hecho con leche de búfalo que tiene un leve sabor y de excelente calidad para ser derretido. Este es un plato común utilizado en el sur de Italia en muchos de los platos familiares, como la pizza o la caprese. Este nombre es ahora utilizado para nombrar no únicamente su nombre original si no también para el queso semi – suave hecho de leche de vaca que también tiene buenas propiedades para derretirse.
- Provolone: Queso de vaca con textura cremosa, perfecto para derretir.
- Salami: producto envuelto, o conjunto de cosas saladas, secas, curadas y envejecidas. Durante siglos, estas variaciones regionales, así como las técnicas de preparación han creado varios tipos de embutidos. Existen algunas variedades. Cada salami se hace diferente a cualquier otro, es por esto que es difícil describir su producción en general. El salami tiene una larga historia incluso antes de la antigua Roma. Hoy en día, el salami es un producto artesanal originario de Italia.
- Garbanzo: Su origen se remonta a tiempos prehistóricos, se encontraba en el creciente entre Siria y Turquía. Desde ahí se expande rápidamente hacia Persia, el Mediterráneo y la India. Se dice que en España ya se sembraba esta legumbre en el siglo III A.C. El que luego introdujo a Italia. En la edad media se creía que era un producto afrodisíaco, es por esto que los hombres se comían una porción mezclada con miel para así potenciar su sexualidad.
- Zucchini: El zucchini es un calabacín originario de Grecia, e introducido a Italia por los Griegos, actualmente se utiliza en la preparación de algunos de sus platos.



- Orégano: el orégano es una especie autóctona del Mediterráneo y fue llevada por los Griegos a Italia.
- Aceite de Oliva: Producto artesanal originario de Italia
- Osso – Bucco: El osso – bucco es un plato tradicional de la cocina italiana, y se lo puede encontrar en Milán (capital de Lombardía), lugar de Italia donde es originario.
- Risotto: el plato mas reconocido al Norte de Italia, los italianos lo conocen como “ministra asciuta” es decir sopa seca. Su nombre proviene de “riso” arroz en italiano. Nace en la zona de Milán por 1574 durante el Renacimiento. La versión mas difundida es el “risotto a la milanesa”. Se cuenta que fue creado por un joven italiano que al enamorarse de una chica y pedirle matrimonio, el, muy aficionado a la cocina, decide preparar un plato simple de arroz coloreado de azafrán, una especie que venia de Oriente, pero que en ese entonces no se utilizaba para gastronomía, si no para colorante, para preparar pintura de aspectos amarillos y tostados. (Petryc, 2011, parra.3) Este arroz, preparado con caldo y color, se vuelve famoso.
- Helado: El helado italiano; se dice que comenzó con los chinos muchos siglos antes de Jesucristo. Estos mezclaban la nieve de las montañas con miel y frutas, aquí es donde se saca el nombre “sharbets” que hoy en día lo conocemos como sorbetes. Los romanos como Julio Cesar o Nerón se deleitaban consumiendo grandes cantidades de bebidas congeladas. En aquel entonces no existían los frigoríficos, es por esto que solo la nobleza las podía consumir. Los helados de leche no se conocían, pero un cocinero francés que servía en la corte inglesa, mezcló zumos con leche e inventó el helado. En 1660 el italiano Procopio abre un café en París y es aquí donde los heladeros italianos se convierten en heladeros ambulantes, se dan a conocer por todo Europa y es de aquí que se dice y se conoce el tan famoso helado italiano.

#### Vino

- El vino tinto es una creación proveniente de España, que actualmente fue adaptada en toda Europa, especialmente en verano con el fin de refrescar a la gente utilizando el vino de cada región país acompañado de hielos unas gotas de limón o naranja y agua tónica

## RESUMEN EJECUTIVO

La gastronomía italiana es conocida alrededor del mundo, su sabor y el uso de ingredientes típicos se ha introducido en el mundo, siendo uno de los sabores más reconocidos y disfrutados por el público en general. La cocina en Italia a lo largo de la historia ha estado en las manos de las mujeres, pasando sus secretos de generación en generación, y para ellas el dedicarse a cocinar es un momento de unión con sus familiares y es precisamente en esa unión que los diversos platos nacieron.

Italia tiene varias regiones, y en cada región un platillo especial, un plato que si bien es elaborado con los mismos ingredientes, por ser de distintas regiones, suelos y climas el sabor va a ser totalmente diferente. Su cocina tiene un fuerte carácter tradicional en la que se puede pasar de los platos abundantes y cremosos propios del norte hasta las especialidades picantes del sur. El hecho de comer para los italianos, no es un acto sencillo; tiene un significado mayor. Es un momento de socialización, un momento de unión con sus familiares, es por esta razón tan particular que se selecciono este tema.

Esta idea, así como la propuesta del menú fue presentado al jurado, quien aprobó la designación, con varias observaciones relacionadas desde la forma de presentación, cantidades, e inclusive una pequeña modificación en el postre. El jurado se mostro complacido tanto con el sabor, los ingredientes, y la presentación armónica y equilibrada en su dieta, y en especial fue nota relevante el colorido que hacia relación con el espíritu cálido y alegre de los italianos.

## PRESENTACION Y COMPOSICION DEL MENU

El menú consta de cinco servicios; empieza por un Aperitivo denominado zucchini a los tres quesos, siendo el zucchini un calabacín originario de Grecia de cuya región se desprende una importante influencia en la mesa italiana. Añadido a esto la combinación de tres quesos; ricota, mozzarella y Parmigiano- Riggiano cuya combinación da el autentico gusto al sabor italiano. Perfecto de una presentación exótica se selecciono la flor del zucchini, en cuyo interior se introdujo el relleno señalado. La segunda entrada Antipasti trata de una ensalada fresca de lechuga, provolone, salami, tomate cherry, y garbanzo los cuales fueron selectos para el balance entre la entrada primera y el plato fuerte dando una sensación de liviano gusto. El plato principal es una combinación de risotto que fue introducido por Marco Polo, quien lo llevo a los canales de Venecia donde el plato es muy apetecido, y acompañado de rodajas de ternera estofadas el cual es un plato reconocido en la zona de Milán. Y como elemento dulce para provocar una sensación liviana se sirvió un helado de expreso, muy conocido por los italianos por su delicioso y aromático café, el cual disfrutan mucho.

El proyecto en su totalidad tuvo un costo de \$ 511, 48. Se vendieron 61 menús completos mas 2 segundas entradas y 1 plato fuerte, dando un total de \$1,218 sin IVA, por tanto se genero una utilidad de \$707,30 sin considerar en este valor el precio de venta de los platos sueltos. De estos datos se desprende que el costo real ( $511.48 / 61$  menús) por cada menú fue de \$8,38 por tanto estamos por debajo del presupuesto original que no deba superar los \$9.50

## PROPUESTA DEL MENU

### ITALIA TRADIZIONALE

#### Aperitivi

Zucchini a los tres quesos

Flor de Zucchini rellena de ricota, parmigiano – riggiano y mozzarella bañado en tempura

#### Antipasti

Ensalada fresca de lechuga, provolone, salami, garbanzo y tomate cherry

#### Secondi

Osso-Bucco Piemontaise, Rissoto

Rodajas de carne de ternera estofada acompañadas de un Rissoto de azafrán

#### Dolci

Expresso Gelato

#### Maridaje

Tinto de verano



## CUERPO TEORICO

La investigación del menú comenzó gracias a las reuniones familiares en la que se preparaban los platos tradicionales y sobre todo los platos típicos que la familia ha venido haciendo durante algunos años, a mas del gusto de compartir preparando platos nacieron nuevos sabores, diferentes especies y formas de hacer y decorar los platos.

Las recetas nacieron al ver la acogida que tuvo el menú al hacerlas en familia. Desde este entonces la búsqueda de las recetas se profundizo para encontrar su originalidad y maneras de hacerlas. También visitando restaurantes de comida casera aquí en Quito y degustando platos italianos en diferentes lugares fuera del país. La búsqueda de recetas en libros no fue tan fácil ya que hay muchas recetas que no terminan con el sabor esperado, porque las especies y productos no siempre se parecen a lo de los italianos. Luego de varias practicas y buscando los ingredientes mas parecidos se llevo a concretar la receta final. Los libros que sirvieron de inspiración para las recetas son los siguientes:

- Silverton, Nancy, Matt Molina, and Carolyn Carreño. *The Mozza Cookbook Recipes from Los Angeles's Favorite Italian Restaurant and Pizzeria*. New York: Alfred A. Knopf, 2011. Print
- Grant, Amanda, Harriet Russell, and Angela Moore. *La Cuchara De Plata Para Principiantes: Las Recetas Favoritas De Los Italianos*. London: Phaidon, 2010. Print.
- *Cuisine Foundations: Classic Recipes*. Clifton Park, NY: Delmar/Cengage Learning, 2011. Print
- MacVeigh, J. (2009) *International Cuisine*. Primera edición. Dlemar, Cenage learning: Estados Unidos de America.

## ANALISIS GASTRONOMICO

El menú consta de cinco servicios: primera entrada, segunda entrada, plato fuerte, postre y maridaje

## RECETAS-PROCEDIMIENTO-TECNICAS-UTENSILLOS

### Osso-Bucco Piemontaise, Risotto

#### Términos clave a conocer

Brasear  
Elaboración, nudillos de ternera  
Brunoïsette  
Cocinar risotto  
Al - dente  
Lier au burre

#### Equipo

Cuchillos  
Deshuesador  
Pelador

#### Utensilios

Bouls, tabla de cortar, tenedor,  
cuchara de madera, chinoise, colador  
paleta, rallador de queso, rejilla de alambre

#### Ollas

Sartén, olla resistente al horno

#### Numero de pax

4 personas



#### Método

1. Calentar el horno a 350 F (175 C)
2. Remover la medula de los nudillos de ternera, dejarlos reposar en leche durante la noche
3. Remojarlos, secarlos y ponerlos aparte. Dejar la medula aparte para el risotto
4. Sazonar los nudillos de ternera con sal y pimienta, y ligeramente poner un poco de harina en ambos lados.

#### Cuisson

1. Calentar el aceite de oliva y la mantequilla juntos en una olla a fuego alto. Anadir los nudillos de ternera a la olla y (sellar) hasta dorarlos. Transferir a una rejilla de alambre. En la misma olla, (saltear) la cebolla, zanahoria y apio en **mirepoix** hasta que tomen color. Anadir el ajo y saltear por 2-3 minutos, luego agrego la pasta de tomate y cocino por 1-2 minutos moviendo bien. Añado los tomates y cocino hasta que el liquido se evapore. Pongo la ralladura de naranja y se desglasa con el vino blanco. Dejar reducir el vino hasta la mitad, añado el bouquet garni, y regreso el ossobuco a la olla. Añado el fondo de res hasta cubrir la carne, pruebo y ajusto la sazón al gusto. Tapar la olla y transferir al horno, brasear hasta que la carne este suave. (1 ½ a 2 horas)

## Guarnición

1. Derretir la mantequilla en un sartén pequeño a fuego lento. Añado la zanahoria y la cebolla, sazonar con una pizca de sal, luego tapar el sartén y dejo que los vegetales se cocinen hasta que se hagan suaves, añado el tomate concassé y cocino por 1 minuto. Añado el perejil, ralladura de limón y de naranja. Remuevo de la hornilla hasta ser utilizado.

## Risotto

1. Calentar el aceite de oliva en un sartén grande a fuego medio. Añado la medula ósea del ossobuco y dejo que se derrita completamente, luego salteo la cebolla hasta que este suave. Añado el arroz y cocino hasta que este brillante y opaco. Desglaso con vino blanco y añado el azafrán. Bajo el fuego a medio y cocino moviendo despacio con una cuchara de madera hasta que el vino sea absorbido. Poco a poco voy añadiendo el fondo blanco hasta que el liquido se absorba. Añado la cantidad de fondo que sea necesario hasta que el risotto este al dente, que quiere decir; fácil de mascar pero aun así su consistencia ofrece resistencia. Incorporo los cubos de mantequilla fríos al arroz hasta que se derrita (lieur au beurre). Luego Añado ralladura de naranja, y un poco de crema. La consistencia debería ser cremosa, y no pegajosa. Remover la olla del calor y reservar.

## 2. Nota:

El risotto no se puede dejar muy largo después de servir. Es recomendado tenerlo precocinado para terminarlo ese minuto.

## Finalidad

1. Remuevo la olla del horno, con una pinza saco los pedazos de ossobuco, la salsa lo cierno ya que este va a servir como el propio ju para servir con el ossobuco, pongo en una sartén y reduzco hasta que cubra la parte de atrás de una cuchara ( a la nappé) Pruebo y ajusto la sazón.
2. Gentilmente recaliento la guarnición en una sartén pequeña y la añado a la salsa.
3. Si el risotto esta medio pegajoso, añado un poco de fondo de pollo y lo mezclo a fuego medio súper rápido hasta que vuelva a tener una textura cremosa.



## Flor de Zucchini

### Equipo

Puntilla

### Utensilios

Boul, pinzas, cuchara de palo



## FLOR DE ZUCCHINI

### Método

Combino el ricotta, mozzarella, Parmigiano – Riggiano, huevo, sal, y pimienta en un boudin y mezclo. Pruebo para ajustar la sazón. Este relleno lo paso a una tarrina y la tapo. El relleno puede durar hasta 3 días en el refrigerador.

Lavo cada una de las flores de zucchini en agua con hielos para que estas no se me mueran rápidamente, abro la flor y corto su pistilo. Trabajo con una flor a la vez. Abro una flor y pongo una cucharada de relleno dentro de cada una y las cierro con sus pétalos delicadamente.

Preparo un boudin grande con hielos ( baño maría) y en el boudin pequeño pongo la harina de arroz y preferiblemente utilizar agua con gas para que la textura sea mas crujiente. Mantener esta mezcla fría. La masa debe ser como una masa de pancaque.

Para freír caliente el aceite de canola, a 350 F y añado la flor delicadamente hasta que esta se haga crujiente por fuera, como unos 3-4 minutos.

Y Para finalizar añado unas gotas de limón y sal Maldon.



## Ensalada Fresca

### Utensilios

Bowl, cuchara de palo



### ENSALADA

#### Método

Separo los niveles de la cebolla, me quedo con dos o tres niveles y los corto delgados en Juliana. Repito lo mismo con el resto de la cebolla, pongo aparte en una tarrina con agua.

Corto la lechuga criolla por el medio y remuevo el centro, separo las hojas de la lechuga y las corto delgadas en Juliana (1/2 centímetro de ancho) . Corto los tomates en la mitad.

Combino la lechuga, tomate, redicho, garbanzo, provolone, salami y cebolla en un bowl. Lo sazonó con sal y luego agrego la vinagreta un poco, exprimo el limón encima y acabo añadiendo el resto de la vinagreta. Sirco en un plato grande o pongo en la misma concha de la lechuga como decoración del plato .

## Expreso Gelato

### Equipo

Batidora, olla

### Utensilios

Boul, cuchara de palo

colador

### EXPRESO GELATO

1. Calentar la leche hasta que forme burbujas por los lados de la olla. Mientras tanto, en un boud de la batidora batir los huevos y el azúcar . Despacio voy añadiendo la leche caliente hasta que se combine. Limpio rápidamente la olla y paso la mezcla a la olla y cocino a volumen bajo hasta que esta mezcla haga (nappe) mezclar constantemente con una espátula de goma durante 5 – 10 minutos. Paso la crema por un colador a un boud. Lo enfrió y lo guardo en la refrigeradora a que repose mínimo 1 hora. Luego pongo en la maquina de hacer helado hasta que crème, dependiendo el gusto se puede añadir grajeas cubiertas de chocolate o el mismo cacao triturado.



## ANALISIS FINANCIERO

### PRIMERA ENTRADA (FLOR DE ZUCCHINI)

ENTRADA CALIENTE		
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL
METRICO		
0.15gr	Ricota	0.67
0.15gr	mozzarella	1.11
0.125gr	parmigiano - reggiano	1.96
0.06gr	huevo	0
0.003gr	sal y pimienta	0
4 unidades	flor de zucchini	10
0.003gr	sal maldon	
<b>Costo Venta</b>		<b>13.74</b>
<b>Costo total receta 4 pax</b>		<b>3.43</b>

### SEGUNDA ENTRADA (ENSALADA FRESCA)

Ensalada		
CANTIDAD	INGREDIENTES	COSTO TOTAL
METRICO		
0.1gr	cebolla paitena	0.36
0.2gr	lechuga criolla	0.4
0.1 gr	redicho	0
0.15gr	tomate cherry	1.62
0.15gr	garbanzo	0.9
<b>costo total</b>		<b>3.28</b>
	<b>vinagreta</b>	
0.06gr	orégano	0
0.01gr	limón	0.3
0.04gr	vinagre de uva	0.26
0.02gr	ajo	0.16
0.01gr	naranja	0.17
	azúcar, sal y pimienta	0
<b>costo venta</b>		<b>4.17</b>
<b>costo total receta 4 pax</b>		<b>1.042</b>

### PLATO FUERTE (OSSO-BUCCO PIEMONTAISE, RISSOTO)

<b>OSSOBUCCO (fuerte)</b>		
<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
METRICO		
0.45gr	ossobuco de ternera	3.52
0.1gr	harina	0
	sal y pimienta	0
	<b>COCCION</b>	
0.15gr	cebolla (mirepoix)	0.34
0.15gr	zanahoria (mirepoix)	0.057
0.15gr	apio (mirepoix)	0.097
0.05gr	ajo entero	0.19
0.02gr	pasta de tomate	0.081
0.075gr	harina	0
0.25gr	tomates, concase	0.25
0.01gr	ralladura de naranja	0.35
0.3gr	vino blanco	1.032
0.15gr	fondo de res	0.64
0.023gr	bouquet garni	0.19
0.05gr	aceite de oliva	0.41
0.05gr	mantequilla	0.26
	sal y pimienta	0
0.05 gr	alcachofa	1.75
<b>Costo Venta</b>		<b>9.167</b>
<b>costo total receta 4 pax</b>		<b>2.29</b>

### POSTRE (EXPRESO GELATO)

<b>postre helado</b>		
<b>CANTIDAD</b>	<b>INGREDIENTES</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
0.675gr	leche	0.5
0.360gr	huevos	0.54
0.15gr	azúcar	0.19
0.04gr	expreso	0.14
0.02gr	vainilla	0.2
0.02gr	licor de café	1.23
<b>Costo venta</b>		<b>2.8</b>

## INFORME DE VENTAS

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
		13 MANANA/ 17 EN LA NOCHE	5 MENUS	2MENUS	12 MENUS	12 MENUS
					2	
			1			
			2			
0	0	32	6	10	12	12

## KARDEX DE PRODUCCION

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1 ENTRADA	/	/					
2 ENTRADA	/	/			5		
PLATO FUERTE	/	/		1			
POSTRE	/	/					
MENU COMPLETO	/	/	30	4	5	12	12
RESTANTE	/	/	16	41	31	19	7
PRODUCCION	46	46	30	/	/	/	/
TOTAL PRODUCCION	46	46	30	41	31	19	7

## RESULTADOS FINANCIEROS DEL PROYECTO

Requisiciones	fecha	Costo requisición
1	5/6/14	118.59
2	6/6/14	8.5
3	6/6/14	8
4	11/6/14	300.14
5	19/06/14	76.25
<b>total</b>		<b>511.48</b>

## DEVOLUCIONES

Devoluciones			
<b>Ingredientes</b>	<b>área</b>	<b>cantidad</b>	<b>costo</b>
azafrán filamento	Marcus	4gr	0.25
fundas al vacío	Bodega	18grandes	0.21
		32medianas	0.63
		12 chiquitas	0.19
total			1.28

## RESULTADOS FINALES

<b>Ingresos totales</b>	\$1,218
<b>Food cost teórico</b>	41%
<b>Food cost real</b>	41.95%

## ANALISIS

Una vez calculado el costo teórico y el costo real existe una diferencia prácticamente insignificante entre los dos costos, lo cual evidencia que fue muy bien calculado el presupuesto teórico, ya que en la practica el gasto real se ajusto muy bien a lo teórico , esto se debe a que en la practica la utilización de productos en forma constante y en volúmenes mas grandes produce determinados ahorros. El food cost teórico vs el food cost real están muy cercas el uno del otro por lo que se estima que el calculo real fue bien hecho. Se estima que, para que un proyecto sea exitoso el food cost no debería superar el 45% respecto del PVP, por lo que el proyecto aquí presentado esta perfectamente dentro de este rango puesto que es de 41.95%

## CONCLUSIONES

El menú tuvo éxito ya que a pesar de que se vendió en una época de poca concurrencia por ser época de vacaciones y verano, un total de 69 menús. Consideramos que los clientes ordenaron el menú tanto por lo atractivo de la presentación del menú así como por las referencias de unos clientes a otros que llevaron a que nuevos clientes fuesen a consumir en el restaurant. Incluso nos satisface indicar que existieron comentarios muy favorables como el chef del restaurant El Rissoto en Quito.

## RECOMENDACIONES Y COMENTARIOS

El proyecto en si cumple con su acogida, desde su introducción hasta su día final. La expectativa del menú no era solo cocinar si no reunir gente y poder compartir, uno de los gestos mas grandes es el poder dar y es así como los italianos lo disfrutan, en unión.

Cuando uno viaja no debe desaprovechar esa oportunidad de conocer y probar nuevos platos, para reconocer nuevos olores o sabores tradicionales que despierten su sentir, o identifiquen el lugar en donde están, así podrán conocer la vida y el lugar en si, sus tradiciones, colores y sabores. Encontraran que no solo es un paseo si no que se suman a ello, formaran parte de la cultura y de un tour gastronómico. La historia toma gran parte en la variedad gastronómica de los países, como ejemplo; Italia, que es influenciada por otros países como Grecia, África y países asiáticos, esto hizo que sus cocinas reflejen la variedad cultural de sus regiones y sus platos. O como el gran conocido helado italiano.

La historia lleva a grandes descubrimientos, y es interesante saber para compartir, que la comida tenga un trasfondo y una historia, pues es algo fascinante. Es parte de lo que llena a uno, y de esas historias, y esas recetas son las que uno recopila y sigue dando por generaciones.

La experiencia vivida es de uno, no la desaprovechen que de esa se sacan los mejores momentos, el menú, el día a día en el restaurante no solo aprendes de ti mismo si no de los demás.

## LISTA DE REFERENCIAS

Silverton, Nancy, Matt Molina, and Carolynn Carreño. *The Mozza Cookbook: Recipes from Los Angeles's Favorite Italian Restaurant and Pizzeria*. New York: Alfred A. Knopf, 2011. Print

Grant, Amanda, Harriet Russell, and Angela Moore. *La Cuchara De Plata Para Principiantes: Las Recetas Favoritas De Los Italianos*. London: Phaidon, 2010. Print.

*Cuisine Foundations, Classic Recipes*. (2011) Clifton Park. New York: Delmar/Cengage Learning

MacVeigh, J. (2009) *International Cuisine*. Primera edición. Delmar, Cengage Learning: Estados Unidos de America.

Petryc, Eugenio, N. *Risotto, historia, datos y secretos; cómo se hace arroz y cereales, cocina*. Extraído el 20 de marzo del 2015 de: regmurcia.com