

UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO DE QUITO
Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo

Proyecto Restaurante Marcus Apicius

Menú de comida internacional "*Italia. Más que una cocina, una tradición*"

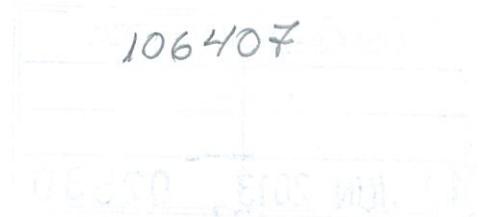
Cindy Paulina Pusda Cuestas

Chef Claudio Ianotti,
Profesional en Artes Culinarias. Director

USFQ-BIBLIOTECA

Tesis de grado presentada como requisito para la obtención del
título de
Licenciado en Arte Culinario

Quito, Diciembre 2012

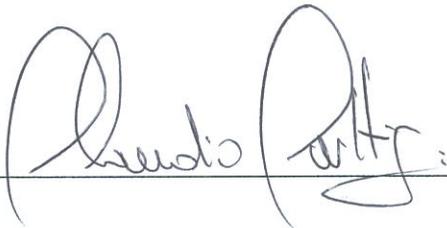


**Universidad San Francisco de Quito
Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario
Carrera: Licenciatura en Arte Culinario**

**Hoja de Aprobación de Tesis
Proyecto Estudiantil
“Menú Internacional presentado a la venta en el Restaurante Marcus
Apicius”**

**Autora
Cindy Paulina Pusda Cuestas 16573**

Claudio Ianotti
Director de tesis
Director del Instituto de Arte Culinario



Mauricio Cepeda
Decano del Colegio de
Hospitalidad y Arte Culinario



Quito, Diciembre 2012

© 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:

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'C. P. Pusda Cuestas', is written over a horizontal dashed line.

Nombre: Cindy Paulina Pusda Cuestas

C. I.: 1720991361

Fecha: 15 de Diciembre 2012

Resumen

La cocina Italiana conocida a nivel mundial por su tan afamada Pizza, innumerables tipos de pasta y su exquisito tiramisú se han desarrollado en la mayor parte de restaurantes italianos dentro del Ecuador con esta ideología cultural. Olvidando la riqueza y desarrollo histórico de este país, sin tomar en cuenta que al igual que su cultura y comida se fueron desarrollando de la mano con el desarrollo y expansión política, económica y social. Analizando la cocina italiana y su desarrollo desde un punto de vista histórico, ya que por la migración al igual que las tradiciones transmitidas de generación en generación ha permitido que este tipo de cocina se mantenga por el compartir de estas vivencias convirtiéndolas en la mayoría de los casos en sistemas estrictos de producción desde la selección de la materia prima, hasta su resultado final, transformándolos en simples procesos como en desarrollo de las famosísimas “DENOMINACIONES DE ORIGEN” manteniendo y preservando un estricto control dentro de cada región. Mi interés en el desarrollo del menú italiano es no solo demostrar que los tres afamados platos son el componente y símbolo de la cocina italiana, también conlleva una serie de procesos, fusiones y sobretodo amor a su cultura lo que permite mostrar de Italia como el matiz de innumerables preparaciones y como sus tradiciones han permitido mantener a Italia como uno de los centros gastronómicos más importantes dentro del mundo culinario. Esta investigación se desarrolló en el Instituto de Arte Culinario de la Universidad San Francisco de Quito, en el Restaurante Marcus Apicius, considerando al mismo como el punto de desarrollo de esta tesis, demostrando que la cocina italiana representa, preparaciones cortas, sabores sencillos que permiten dar una experiencia particular a cada cliente, sobre todo de acuerdo a los productos que la misma presenta como es el aceite de oliva, tomate, aceitunas, con diferentes preparaciones y métodos de cocción reafirman su tradición culinaria pero con diferente presentación.

Abstract

Italian cuisine known worldwide for its famous dishes such as Pizza, countless types of pasta and exquisite tiramisu, developed in the most Italian restaurants in Ecuador with this cultural ideology, forgetting the richness and historical development of this country, regardless of their culture and food were developed in combination with the development and expansion of political, economic and social resources in this country. Analyzing the Italian cuisine and its development from a historical point of view, since the migration, just like traditions handed down from generation to generation, it allowed this type of cuisine to be maintained by the sharing of these experiences converting them into most cases in strict production systems from the selection of raw materials to the final result, transforming them into simple processes and development of the very famous "origin designations" maintaining and preserving strict control within each region. My interest in the development of Italian menu is not only to show that the three famous dishes are the component and symbol of the Italian cuisine but it also has a number of processes, fusions and especially the love of their culture allowing the display of Italy as the countless number of preparations and their traditions that have kept Italy as one of the most important gastronomic centers within the culinary world. This research was developed at the Culinary Arts Institute at Universidad San Francisco de Quito, in Marcus Apicius restaurant, considering at the same time as the development of this thesis, showing that representing Italian cuisine represents short preparations and simple flavors that allows to give a particular experience to every customer, especially according to the products that are presented as olive oil, tomatoes and olives, with different preparations and cooking methods reaffirming their culinary traditions but with different presentation.

Dedicatoria

Va dedicada a Dios por permitirme terminar esta etapa con este Hermoso trabajo y cumplir con la promesa que le hice el día que Ingrese a la Universidad.

A mis padres y hermana por ser un gran apoyo en todo este tiempo.

Y en especial a mi querido “Upo” sin tu apoyo no podía lograr esta Etapa en mi vida que esta próxima a terminar; esta tesis plasma todo lo que aprendí junto a ti y la mejor forma de retribuir tus enseñanzas es mostrar la maravilla de Italia, parte de ti, al igual que su cultura y cocina.

Agradecimiento

A la Universidad San Francisco de Quito y al Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario por desarrollar lo mejor de mi persona tanto en lo personal y profesional, plasmando y llevando conmigo las Artes Liberales que es lo más valioso que han forjado los profesores en este tiempo.

A Claudio Ianotti, además de ser el Director de Tesis, ha sido uno de los mentores más importantes que tuve en mi vida universitaria ya que gracias a su esfuerzo, constancia y dedicación a cada momento dentro y fuera de la Universidad permite que una de las metas más importantes este próxima a cumplirse.

A Juan Naranjo que además de ser una de las personas que me acompañó en el proceso de evaluación de este menú desde la degustación y producción del mismo fue uno de los mentores que compartió su experiencia profesional, aprendiendo cada detalle en todo el proceso cuya enseñanza no solo es el “aprender a ser un buen profesional, sino a ser un líder”

A Rick Gonzales por ser un apoyo fundamental en el montaje y plasmación del menú ya que gracias a su experiencia y cercanía con la cultura italiana permitió el desarrollo autentico del menú, otorgando un valor agregado para el cliente y permitiendo una experiencia única.

A mis profesores Ana Teresa Pérez y Homero Mino por el apoyo y evaluación de la tesis y desarrollo de la tesis ya que gracias a sus consejos, la tesis plasma las enseñanzas de cada uno de ustedes y es un honor haber sido su alumna ya que siempre nos permiten desarrollar lo mejor de cada uno.

Al equipo de trabajo que labora en conjunto con nosotros, los estudiantes, ya que cada día dentro de los laboratorios además de ser un aprendizaje profesional, compartimos junto con ellos nuestras vivencias convirtiéndose en nuestro “segundo hogar”, en especial al equipo del Restaurante Marcus por la infinita cantidad de vivencias que no solo transformaron una oruga en mariposa sino en una gran aprendiz que desea dar lo mejor de sí cada día.

A Nicole Fuentes y Vanessa Vega por su apoyo en el material fotográfico en la tesis, ambas tienen un talento infinito, y parte de esta tesis comparte este talento que será la muestra más clara de decirles a ambas “Gracias” por su tiempo y dedicación.

Índice

| | |
|--|----|
| Resumen | 1 |
| Abstract | 2 |
| Dedicatoria | 3 |
| Agradecimiento | 4 |
| Índice | 5 |
| Introducción..... | 6 |
| Tema y justificación | 8 |
| Soporte Histórico y Cultura..... | 10 |
| Gastronomía e historia del sitio:..... | 16 |
| Metodología de la investigación..... | 20 |
| Recursos empleados | 22 |
| Ingredientes y variantes:..... | 24 |
| Menú propuesto | 35 |
| Razonamiento y justificación del menú | 37 |
| Detalle de técnicas empleadas | 40 |
| Ejecución del menú | 42 |
| Recetas Estándar..... | 42 |
| Costo por plato | 55 |
| Informe de ventas | 64 |
| Presupuesto empleado en la tesis | 66 |
| Conclusiones..... | 67 |
| Anexos..... | 69 |
| ANEXO 1: Montaje de Platos | 69 |
| ANEXO 2: Requisiciones para el menú y degustación..... | 78 |
| ANEXO 3: Kardex de venta del menú..... | 82 |
| ANEXO 4: Transferencias de menú..... | 83 |
| ANEXO 5: Informe de Desperdicios | 84 |
| ANEXO 6: Análisis de Ventas del menú | 85 |
| BIBLIOGRAFIA..... | 86 |

Introducción

El desarrollo de esta tesis se fundamenta primero como parte del proceso del ultimo nivel de prácticas culinarias, llamadas Practicas Culinarias 4, las mismas que se desarrollan en el laboratorio llamado “Restaurante Marcus” ubicadas en la Universidad San Francisco, en el Instituto de Arte Culinario. El restaurante se caracteriza por ser un restaurante abierto al público donde cada alumno presenta al menos un menú nacional o internacional, el mismo que permitirá aplicar todos los conocimientos adquiridos en el transcurso de nuestro desarrollo universitario.

Desde la planificación del menú, porcionamiento, distribución proteica, costos, desarrollo de trabajo; revisado por el Chef Ejecutivo del Restaurante para una previa degustación por parte del panel de evaluación, conformado por profesores que han estado en nuestro proceso de aprendizaje desde el inicio de nuestra carrera. Donde corresponde la evaluación del menú, y aprobación para el desarrollo en la semana asignada dentro del Restaurante.

Esta semana se evalúa desde su inicio ya que el principal objetivo es que nosotros aprendamos a manejar una cocina con situaciones reales, desde la verificación de la materia prima, transformación y desperdicio de la misma. Si el cálculo de nuestros costos corresponde en el desarrollo del menú, y en el caso de que no sea el adecuado aprender a realizar los ajustes necesarios a lo requerido.

Además de analizar la aceptación de cliente, nuestra carrera y medio donde nos desarrollamos, restaurantes y establecimientos de Alimentos y Bebidas son considerados uno de los servicios más intangibles desde un enfoque más mercantil ya que la satisfacción depende mucho de los momentos de la verdad además del entorno que compone el personal, las instalaciones y en nuestro caso, la comida.

El proyecto que decidí enfocarme fue el de cocina Italiana, mi objetivo fue hacer un rescate de este tipo de cocina, debido que para muchos se volvió de tipo industrializado, y después de esta investigación se convirtió en una de las cocinas sencillas, con cocciones prolongadas pero sobre todo respetando tradiciones y costumbres permitiendo tener un sabor autentico acompañado de su increíble cultura.

Tema y justificación

Para mi trabajo, la propuesta que hice al Restaurante se desarrolló en base a la proyección de la cocina Italiana en el Ecuador, y como muchos platos “americanizados” como son la pizza, las pastas, el helado era considerado como “auténticamente italiano”. Desde pequeña tuve interés en este tipo de cocina y siempre tuve atracción a saber que había a más de pizza y pasta, por lo que decidí adentrarme en este extenuante mundo de la cocina italiana, ya que haciendo un análisis a profundidad Italia fue el pilar fundamental para el desarrollo de la cocina francesa y gran parte de su afamado nombre culinario se debe a la incansable labor por parte de los cocineros italianos, trabajo que tuvo más apreciación por parte de los franceses, adaptándola como suya.

En la planificación del menú encontré con mucha discrepancia ya que para muchos consideraban que este menú podría ser atractivo por implementar algo nuevo, a más de lo que se puede degustar en el restaurante de cocina italiana “La Trattoria Panchesca” otros de los laboratorios que tenemos dentro de la Universidad, mi meta era el contrastar lo cotidiano con algo diferente, salsas distintas, sabores nuevos; que en la presentación del menú, percibieron una idea interesante y agradable para los comensales.

Mientras desarrollaba la investigación encontré bibliografía pero con platos que se encontraban comúnmente como pizzas, calzone, spaguetti con salsas igualmente conocidas como Pesto, Alfredo, Carbonara, etc. Parte de la selección de las recetas fue bajo la experiencia de Rubén Villacis y Rick Gonzales; ya que por ser una idea atractiva y diferente encaminaron a refrescar el concepto atractivo que estaba buscando.

El concepto se centró en reestructurar una muestra de lo que representa la cocina italiana encontrando muchos ingredientes similares en la preparación como son

la cebolla, ajo, aceite de oliva, el tomate, todas las preparaciones son cortas o en algunos casos como son en la entrada y el plato fuerte encontramos sabores muy característicos como son los vegetales, quesos y aceite de oliva. La segunda entrada mantiene una línea tradicional como son los ravioles pero se caracteriza por su relleno poco utilizado acá en nuestro país como es la calabaza que en conjunto con el jamón de Parma produce una nueva sensación al momento de combinar los sabores característicos de cada uno.

El plato fuerte a pesar de apreciarse en sencillez pero es más claro que el conjunto de sabores que aporta el mar a su cocina permite apreciar con mejor gusto lo que es la composición de trufas en el plato. Ya como bajativo contamos con el limoncello que para muchos es un licor de casa, considerándolo idóneo bajativo para la comida. En Italia cada familia desarrolla el limoncello de acuerdo a la tradición familiar.

Para el postre también contamos con dos características. La primera presenta una variabilidad a la tradicional cassatta al igual que a sus sabores primarios que es la cremosidad y el sabor frutal de su composición. Además del característico café como su acompañante característico tanto para la comida o para la vida cotidiana del italiano.

Y los turdiles que es uno de los postres característicos navideños o en temporadas invernales que con el cinzano producen un sabor característico, considerándolo infaltable en la mesa de los italianos.

Soporte Histórico y Cultura

Origen de la cocina italiana:

La cocina italiana es considerada como una de las cocinas más antiguas en el mundo, no se conoce un origen específico acerca del desarrollo de la civilización romana, que fue su antecesora, pero existen diferentes relatos acerca del desarrollo de este país. Uno de los relatos más antiguos acerca de su origen, aproximadamente 8000 A.C. es el desarrollo de diferentes civilizaciones conocidas con los ligures y sículos; los ligures habitaban la parte norte y los sículos en el sur; ambas civilizaciones habitaban en casas elaboradas de estiércol y fango y subsistían de la domesticación de animales, pesca y caza.

Más adelante por el año 2000 A.C. encontramos diferentes migraciones al norte provenientes de lo que se conoce como Europa Central, trae un desarrollo considerable de la agricultura, ganadería y la construcción de diferentes estructuras como murallas o cercas, a base de barro y estiércol, que permitieron mayor seguridad para los poblados; ya que ambas civilizaciones mantenían constantes enfrentamientos entre sí. Al mismo tiempo venían descendiendo hacia el sur tribus germánicas que tenían un desarrollo a gran escala del trabajo en hierro, el mismo que permitió la formación de la civilización de Villanova y a la vez fundaron una ciudad que llevaba el mismo nombre.

Debido a su avanzado desarrollo de trabajo con el hierro, les permitió la conquista de las otras dos civilizaciones y a su vez el surgimiento de nuevos grupos llamados umbros, sabinos y latinos. Mil años después se desarrollan como una civilización más organizada, llamada a si misma los Rasena y Tyrrheno como los conocían los griegos; que más adelante lo llamaran de esta manera al mar Tirreno

(ubicada en el lado oeste de la península Itálica). También aparecieron diferentes civilizaciones como:

Los Etruscos: su punto de desarrollo es lo que hoy conocemos como Toscana, cuyo territorio comprendía desde Lacio y parte septentrional de la Campiña; años más adelante adoptaron el mismo nombre por parte de los Rasena. El origen de los Etruscos es incierto, pero se asegura que provienen de la parte de Asia Menor, se los considero como uno de los pueblos que tuvieron un gran desarrollo naval, al igual que un gran conocimiento en técnicas militares lo que les permitió establecer relaciones comerciales con Cerdeña y Córcega considerándolo como un pueblo avanzado dese el siglo VIII A.C hasta la llegada del imperio Romano.

Un siglo después todo este auge desapareció debido a invasiones por parte de los celtas, griegos y cartaginenses. Su desaparición se atribuye al imperio romano ya que nunca se consolido como una sociedad fuerte, únicamente fomento la unión de varios pueblos como Veyes, Chiusi, Tarquinia, Felsina conocida ahora como Bolonia, Arretio actualmente lo que sería Arezzo, Volsinios llamada hoy en día como Orvieto y Vetulonia.

Más adelante con la llegada del imperio romano, la influencia del arte etrusco combinado con el griego trajo el desarrollo de lo que se conoce más adelante como el arte romano; llegando los etruscos a ser una gran influencia en el desarrollo político del mismo.

Galos e Ilirios: La cultura Hallstatt y más adelante conocida como La Tene, provenientes de los celtas migraron a diferentes regiones de Italia aproximadamente en el siglo V al I A.C., unos migraron a la zona norte del rio Po, hasta lograr asentarse en lo que se conoce como Turín, que fue su ciudad principal; otros conocidos como “los

boyos” llegaron a lo que es Bolonia y en conjunto con los lingones y senones forman lo que se conoce como Senigallia. Los insubrios y cenómanos forman lo que es Lombardía. En el caso de los Ilirios se desplazan hacia el sur llegando a Véneto llamada así por “Los Vénetos”, Istria bautizada así por “Los Istrios” y el Mar Adriático.

Magna Grecia: Se situaron en lo que sería la zona sur de la Península Itálica. Debido a la pésima situación comercial en Grecia, muchos colonos optaron por migrar a territorios cercanos, Italia tuvo una gran influencia especialmente en la Bahía de Tarento (ubicada al oeste de Grecia) y sus alrededores como en el caso de Sicilia y la Bahía de Nápoles donde los Eubeos y Rodios fundan lo que se conoce como Cuma, Regio de Calabria, Nápoles, Gardini, Naxos y Mesina. Los Corintios fundan lo que es Siracusa; los megarenses fundan lo que es Letini.

Los Dorios fundan lo que es Tarento; los focenses fundan lo que es Elea. Con esta colonización se desarrolló los primeros avances matemáticos como es el caso de Arquímedes y Teócrito, provenientes de lo que se conocería como “La Gran Grecia”; de igual manera se desarrolla los primeros movimientos democráticos, dicho avance se expandió por todo lo que es el estrecho de Mesina; lo que tiempo más adelante desarrollan conflictos entre los griegos, cartagineses y púnicos generando una división dentro de la isla de Sicilia teniendo en consideración los siguientes dominios: al lado oriental domina Siracusa, Agrigento, Mesina bajo el bando de los griegos. En el lado occidental se mantiene bajo el bando de la colonia de Palermo que representa a los cartagineses y púnicos.

Los griegos buscan establecerse en lo que conocemos como mar Tirreno, Córcega tuvo un gran inicio con la fundación de Alalia y Olbia (conocida como Cerdeña) para obtener dicha adherencia al imperio griego se desarrollan conflictos con

los etruscos y púnicos, otorgando a los griegos la victoria; además del nacimiento de Cagliari, Sulci y Tharros.

La “Gran Grecia” no pudo consolidarse de forma inmediata ya que existía mucha competencia dentro de las diferentes ciudades pertenecientes, generando nuevas potencias como es en el caso de la batalla entre Sibari y Tarento generando nuevas potencias. De igual manera se desarrolla alianza entre las mismas para poder alcanzar el poder máximo, destacando guerreros como Arquidamo II o Alejandro de Epiro.

Al transcurrir el tiempo Siracusa se transforma como una de las potencias políticas de aquel tiempo creando una sed de poder y siendo gobernados por tiranos como Dionisio aproximadamente en el año 415 A.C. a pesar de que Atenas en aquel entonces mantenía el poder económico, político y social del imperio griego. La migración griega continúa hacia el sur de Italia, especialmente Nápoles, que se convierte en el principal expositor de la cultura griega.

Origen de Roma

Roma por ser uno de los imperios más importantes dentro de lo que se considera como la Europa Antigua, tiene un origen bastante incierto pero afirmado por la mitología de aquella época. Una vez cimentados los grupos poblacionales más fuertes dentro de la Península Itálica; latinos, etruscos y griegos.

Siendo los primeros, principales actores de la fundación de Roma; sus orígenes se atribuyen a familias provenientes de Alba Longa y con la migración, se asentaron en el valle del Tiber; que más adelante en conjunto con griegos generaron el desarrollo de nuevos asentamientos, el primero se llamó Palatina, y con se convirtieron en los “Septimontium” debido a que se situaron en los montes cercanos. Ya más adelante los etruscos se toman las regiones de Lacio, Alba Longa y todas las comunidades que se habían aliado federativamente para formar la ciudad de Roma proveniente de “Rumón” cuyo significado es río.

La fundación de Roma vista desde un punto más literario; se fundamenta también en el relato de la novela “La Eneida” el príncipe Eneas, troyano, huye hacia Italia en busca de refugio después de la conquista por parte de los griegos y funda la ciudad de Lavinio. El hijo de Lavinio, Ascanio, que acompaña a su padre en la huida, construye otra ciudad llamada Alba Longa.

Más adelante sus sucesores Numitor y Ascanio mantienen enfrentamientos entre sí, logrando Amulio quedarse con el poder absoluto. Amulio ordena el destierro y muerte de los nietos de Numitor; Rómulo y Remo en el Tiber. Debido a su corta edad, no serían una amenaza ya que con su destierro los condenaría a que mueran de hambre. Los niños por fortuna sobreviven gracias a la alimentación de una loba y más adelante

fueron criados por un pastor. Años más tarde fueron reconocidos por su abuelo Numitor, y recuperan el trono de Alba Longa.

Esto motiva a Rómulo y Remo, ya enterados de su origen noble, a la fundación de una ciudad que mantuviera una distancia cercana al mar, que pudiera comercializar productos a las localidades cercanas y a la vez protegerse de los piratas. Una vez trazados los límites la bautizarían como Roma. Para la expansión de su imperio tuvieron que enfrentarse a poblaciones vecinas, para mantenerlas sometidas y fidelizadas a sus principales autoridades.

Con este tipo de conflictos se gestiona el desarrollo de las Alejandría por Alejandro Magno, y su trayectoria de conquista atraviesa en diferentes partes del viejo mundo como es Asia, África y Oriente al igual que la conquista de diferentes civilizaciones trajeron una amplia gama de métodos de cocción al igual que diferente gama de nuevos productos. Esto llevo a desarrollar diferentes preparaciones que con el crecimiento y apogeo del imperio romano, se convirtieron en una de las cocinas más vistosas de la época, ya que tuvo una gran influencia por parte de los griegos, por lo que su alimentación también fue variada.

Gastronomía e historia del sitio:

La alimentación en el imperio romano.

Se alimentaban en la mañana con el desayuno, al medio día comían el ientaculum o como la conocemos como “media mañana”, se servía comúnmente el pan de farro (un cereal semejante al trigo, con cascarilla y a medio moler; aderezado con un poco de sal, se la acompañaba con aceitunas, queso o uvas. En las clases altas se acompañaba el pan de farro con huevos, queso, miel, leche y fruta. Años más adelante se desarrolla el pan de trigo que reemplaza al pan de farro.

El prandium o conocido como almuerzo se consumía muchas veces las sobras de la cena del día anterior. En el caso de la cena, la clase social alta no trabajaban hasta tarde, debido a que todas las labores comerciales se desarrollaban en las horas de la mañana. La cena generalmente se desarrollaba las 3 de la tarde hasta muy entrada en la noche se servían las gachas que eran elaboradas a base de farro, grasa, sal y agua. En la clase alta se la elaboraba con aceite de oliva. Las gachas se acompañaban con verduras de ser posible. En las familias más ricas, los acompañaban con miel, queso, huevos y proteínas como carne o pescado. Más adelante la cena se dividió de dos platos, plato fuerte y postre que comprendía de un tipo de fruta acompañado de mariscos; terminando compuesto de tres platos como es la entrada (gustatio), plato fuerte (primae mensae) y el postre (secundae mensae).

El *comissatio* continúa después de la cena, en especial cuando hay invitados, comprendía en el servicio de diferentes tipos de licores, uno de los licores de mayor consumo era el vino, el mismo que era servido con agua antes de consumirse, ya que las técnicas de fermentación y su concentración alcohólica era muy alta y aun no existían técnicas de control, el vino más tradicional era el vino mezclado con dulce de pasa.

A continuación viene lo que es el *muslum* que se elabora a base de vino y *conditum*; el *conditum* es un aderezo elaborado a base de especias de temporada y frutas, las más utilizadas eran la pimienta negra, laurel, dátiles, lentisco y azafrán. El lentisco es una planta medicinal que tiene diferentes aplicaciones como odontológicas (amalgamas), goma de mascar, elaboración de barnices y finalmente como aromatizante en los licores. Y por último la cerveza debido a que era considerada una bebida vulgar.

Uno de los emblemas más representativos e históricos plasmados en la historia de la cocina han sido los relatos de Marcus Apicius, que relata los productos mayormente consumidos en la época como son la cebada, guisantes, carne de cordero y leche de oveja, así como la importancia del consumo de frutas de la época como son las manzanas, albaricoques, melón, higo y dátiles importantes de regiones como Persia y Armenia.

Apicius era considerado un gran conocedor al igual que extravagante, utilizaba ingredientes como truchas, lenguas de flamenco y ruisenior al igual que presentaciones exuberantes a lo largo de su vida. Tanto despilfarro su dinero en preparaciones,

banquetes y viajes exóticos; que al ver que ya no podía seguir con su vida acomodada, decidió quitársela

Retomando la cocina italiana, se ha desarrollado en una amplia gama considerando al mismo como el centro de intercambio de diferentes cocinas, como Barbaros, Árabes, Cartagineses, Etruscos, Fenicios, Turcos, Normandos, Bobones, Españoles y Austriacos; algunos ejemplos clave son los sicilianos, que por influencia de los islámicos adaptaron a su cocina la preparación del mazapán y el turrón convirtiéndose más adelante en una tradición.

Además por el intercambio comercial se pudo observar que las regiones portuarias se convirtieron en los principales puntos de observación de este tipo de intercambio, los más importantes fueron Génova, Venecia, Pisa y Amalfi; de similar forma se fue perfeccionando el servicio y costumbres en la mesa. Muchos de los productos italianos provienen de regiones vecinas como por ejemplo el aceite de oliva provino de los griegos, los mejores aceites provienen de regiones como Apulia y Sicilia.

La polenta al igual que el tomate; ambos vienen del Nuevo mundo y se instauraron en lo que es Venecia. En el caso del rissotto, se registra su cultivo a inicios del siglo XV en el valle del Po. Esta base es considerada el tesoro invaluable para la cocina italiana, el cultivo, producción de productos de altísima calidad, al igual que el respeto a los métodos más tradicionales para su elaboración; en el caso de los vinos,

quesos y vinagres, lamentablemente con la industrialización se han perdido mucho de sus preparaciones, al igual que todo lo que conlleva el producir.

Metodología de la investigación

La metodología que utilice y la base fue de la investigación y búsqueda de material nuevo de investigación libros, recetarios, que me permitieran desarrollar el menú final. Se comenzó con menús sencillos pero que no representaban lo que esperaba de la cocina italiana. Además de que algunos ingredientes no eran accesibles o no se encontraban en el mercado, intentando mantener la razón de la propuesta que era el mostrar la cocina italiana y su autenticidad como tal.

Me reenfoque en la búsqueda de las bases de la cocina italiana, encontré que muchas de sus preparaciones se desarrollan por el cambio estacional, como por ejemplo los antipastos que pueden tener duraciones prolongadas ya que se encuentran macerados en aceite de oliva. Además del consumo de quesos en infinidad de preparaciones o simplemente como parte de los antipastos.

En lo que se refiere a la pasta se lo considera como primeri plati o primer plato que es considerado una entrada, por eso decidí poner a los ravioles como segunda entrada, ya que además de estar compuesto de productos ligeros, contrastaran positivamente con el plato fuerte.

En el caso de este último, encontramos sabores más fuertes como son las trufas blanca y negra brindando un sabor especial al característico sabor de los mariscos ya que como podemos analizar Italia goza de una producción de materia de mar y tierra infinita lo que permite disfrutar sabores únicos y lo que caracteriza a cada región.

El sorbete que permitirá limpiar el paladar para lo que se refiere a nuevos sabores como es el postre considerando los frutos secos, maceraciones prolongadas y el

infaltable café. Todo esto compone una singular sinfonía de sabores característicos pero sobre todo identificados con la cultura que era mi principal interés.

Debido al costo de los implementos no desarrolle pruebas prácticas, pero ventajosamente conté con la predisposición de los profesores del CHAT como fue de Mario Jiménez y su inusual forma de enseñarme a cocinar, mi enfoque de inusual se refiere a que yo le tenía mayor temor a la langosta cuando supongo que debió ocurrir lo contrario.

Luis Almeida y su apoyo en la preparación del sorbete y las diferentes clases que existen, brindándome todo tipo de comentario y crítica para que sea lo mejor posible. Rick Gonzales por evaluar de cerca el punto a desarrollar de los productos, producción, términos de cocción, evaluación de sabores y presentación.

En resumen una estandarización de todo el componente del menú al igual que Juan Naranjo y su seguimiento en el desarrollo de producción del menú, ser guiada por los mejores fue un punto de exigencia que además de permitir desarrollar todo lo que esperaba de este menú, también me permitió desarrollar de alguna manera habilidades que permitieron alcanzar estandarización, y felicitaciones por parte de los clientes.

Recursos empleados

En lo que se refiere a investigación, parte de la misma se comenzó a fundamentar en libros de Cocina Italiana, encontrándome con algunos inconvenientes pero sobretodo permitiendo aclarar más el planteamiento que estaba por desarrollar, encontrando los principales fundamentos para que la tesis lleve consigo la base autentica de la cocina italiana.

Para aclarar mejor estos conceptos recurrí a Rick Gonzales, Juan Naranjo y Claudio Ianotti para poder desarrollar nuevamente el proyecto, que me ayudaron para direccionar de mejor manera con la idea que se inició, terminando con el concepto con un esquema más concreto y desarrollándose en la degustación con una aprobación y algunos cambios por parte del panel.

En el caso de recursos materiales, para el desarrollo del menú se inició en las instalaciones de la Universidad San Francisco de Quito, en el laboratorio “Restaurante Marcus” donde encontramos con dos tipos de estructuras equipadas, la primera que es la cocina principal donde se desarrolla la carta del restaurante al igual que los eventos direccionados a esta área. La otra estructura de igual manera consta de una cocina en menor proporción pero completa ya que en estas instalaciones se desarrollaran todas las preparaciones desde la planificación hasta el desarrollo final del menú; las instalaciones constan de una cocina de seis quemadores, mesones, repisas, un refrigerador, un congelador, una freidora y un calentador de platos.

Todo esto a disposición del estudiante para el almacenamiento y transformación de la materia prima, además del desarrollo y montaje del menú que sale a la venta a todo el público. Ya para el desarrollo del menú, en el caso de la primera entrada se necesitó

un horno para preparar los crostinis, además de sartenes y envases para empezar con el almacenamiento, mientras mayor tiempo transcurre, mayormente desarrolla sus sabores en conjunto con el aceite. Para la fiorentina se necesitó una olla adicional para la cocción de la espinaca.

En el caso de la segunda entrada como implementos se necesitó una licuadora para extraer la pulpa del perejil y del tomate, también de rodillo y la máquina para elaborar pasta, rasquetas, corta pastas para la elaboración de los raviolos. Para la salsa únicamente se necesitó sartenes para la preparación de la misma. Para el plato fuerte se necesitó desarrollar previamente algunos ingredientes como es el pre cocimiento del risotto y la cocción de la langosta. El resto de las preparaciones se desarrolló en sartenes ya que por ser mariscos necesitaban que los mismos salgan a la minuta.

El sorbete únicamente se desarrolló en conjunto con la licuadora para dar cremosidad al mismo ya que su preparación es sencilla pero lo importante es la distribución adecuada del limoncello en el sorbete.

Para el postre se necesitaron moldes, batidora y recipientes para humectar las bizcotelas con la preparación de café. En el caso de los turdiles se necesitaron ollas para la fritura y mezcla de miel con los turdiles; además de rasquetas, gnocchera para la elaboración de los turdiles.

En lo que se refiere a menaje en general se utilizaron tablas con los colores asignados a cada preparación, bandejas, legumbreras, consomeros, rasquetas, cucharas, cucharetas, latas, batidores, pinzas, espátulas, etc.

Ingredientes y variantes:

En el caso de los ingredientes del menú que desarrolle no hubo cambios o variantes ya que como describí al inicio de este trabajo, el objetivo era rescatar autenticidad, además de realizar una investigación exhaustiva acerca de los posibles ingredientes que se utilizarían en el menú, encontrando con una infinidad de productos que no conocemos en el mercado pero que contribuyo a la decisión acertada de los elementos con los que se iba a trabajar.

Pescados y Mariscos

El secreto de la cocina italiana es desarrollar sus preparaciones con los productos de mejor calidad más frescos, es decir, el cultivar frutos y vegetales en madurez optima; al igual que la pesca de preferencia que sea del día, toda esta mezcla da sensaciones de sabor a “tierra”. En lo que se refiera a producción marítima, es decir pesca, por motivos de preservación, se utilizaban diferentes métodos como es en sal, en vinagre (en el caso de pesca de agua dulce como es la carpa, las anguilas, trucha, etc.

El ahumado es también otro método, generalmente se lo utilizaba en porciones de carne grandes como es el caso de atún, esturión, salmón, caballa, arenques, anguila y bacalao. Debido a su meticuloso sistema de preparación, se han considerado como productos de calidad y exportación hacia los países vecinos; uno de ellos es el bacalao, alimento de consumo básico para los navegantes; las preparaciones más tradicionales se desarrollaron en la parte de Liguria y Véneto. También se lo consideraba como alimento para la clase más pobre, además de ser aceptado por la religión católica especialmente en el ayuno religioso.

En lo que se refiere a pescados y mariscos encontramos una variedad infinita como son la Lapas, pequeñas conchas que se adhieren a rocas, se consumen de preferencia con limón siempre que estas se hayan desarrollado en aguas no contaminadas. El arenque al igual que las anchoas se considera como uno de los componentes más importantes en el antipasto. En Sicilia se lo acompaña con frutas cítricas como pomelo y naranja.

El rape que es uno de los pescados más cotizados debido a su cola que posee una cantidad generosa de carne en su cola. Es considerado como un depredador ya que a lo largo de su vida se mantiene al fondo del mar; el resto de su cuerpo se lo utiliza para preparaciones como gelatinas y sopas cuyo sabor es considerado incomparable.

El dátil de mar o llamado “Dattero Di Mare” es considerado como uno de los crustáceos más apetecidos en el golfo de Spezia ya que por ser de mejor calidad se han desarrollado leyes para regular su pesca al igual que formas de recolección, ya que uno de los sistemas más utilizados y considerado ilegal como es el romper la roca parcialmente donde se encuentran adheridos y destruye los sitios de recolección.

En el caso de los cangrejos comprende de una variedad inmensa como es en el caso de los “granchio” cuya preparación se la recomienda en sopas o en “granciporro” conocido como buey de mar al igual que la centolla son considerados como las ricos debido a la cantidad de carne que estos producen. La mejor producción se genera en Venecia.

Las ostras consideradas como el manjar primordial para los franceses, se considera como uno de los productos más apetecidos en la preparación de entradas ya que debido a sus rigurosos sistemas de cultivo se las consumen crudas, acompañadas de

limón; las especies mayormente cultivadas son la ostrica piatta y Belon redonda que se cultivan más en el Adriático, en la región de Apulia.

Existe un pez que acompaña la leyenda de San Pedro, según relatan los pescadores; San Pedro toma un pez del agua entre sus dedos, preocupado acerca del pago de una deuda, y por sorpresa encuentra en la boca del pez la cantidad que necesitaba; otra leyenda existente es que San Pedro descubre dentro del pez, una moneda de oro, la misma que se mostraba en las marcas negras que se observan en el cuerpo del pez.

El pez espada es otro de los manjares que acompañan a la cocina italiana, ya que su sabor es muy característico al tiburón y su preparación se la elabora de la misma manera. Al pez espada se lo va innovando en la preparación de ahumados y en carpaccio.

El erizo se consume más en la parte de Apulia, Calabria, Cerdeña y Sicilia debido a que particularmente su desarrollo se hace en aguas libres de contaminación. De igual manera a lo que se refiere al lenguado y esturión; el primero apreciado por su calidad y sabor al igual que el esturión por el exquisito caviar y el sabor característico de su carne.

En el caso del atún, desarrollada en la parte de Calabria, Sicilia, son guiados para poder cazarlo con arpón, se lo consume enlatado; especialmente en el caso de los antipasto al igual que crudo en el carpaccio. Otra presentación que se conoce es el mosciame que consta de filetes secados al aire, preparación similar se elabora de la ventresca que proviene del vientre del atún, generalmente se sala o se enlata considerando un producto apetecible. Las huevas de este animal también son apetecidas y se las llaman botarga di tonno, se la cura previamente en salmuera para ser secadas.

En el caso del pulpo se encuentra en Sicilia uno de los mercados más tradicionales, Vucceria de Palermo, lo preparan momentos después de ser capturado y preparado en una olla de aluminio, en Nápoles también tiene un gran consumo, con la diferencia de que se lo prepara en un caldo elaborado a base de aceite, ajo, tomate, aceituna y guindilla.

ANIMALES DE CAZA:

Debido a la revolución industrial, muchos de los procesos o manufactura de productos se comenzaron a perder, y al mismo tiempo se percataron que la calidad y sabor de la materia prima, no contribuía al concepto de la cocina italiana; un producto fresco y de calidad. Muestra de aquello fue la crianza de pollo, los mismos que eran criados en condiciones precarias. En las zonas de Piamonte, Lombardía, el Véneto y Emilia Romana se continuaba con los métodos tradicionales de crianza, considerándolos de mejor sabor y calidad, más adelante Toscana, Liguria, Trentino y Calabria se convirtieron en conjunto con las regiones anteriores, el centro de producción y consumo de animales de caza en Italia.

Dentro de los animales que también se hicieron denotar para el consumo de los italianos fue el pato y la oca que para los italianos, especialmente en la región de Emilia Romana son muy cotizados por su carne, al igual que por el *Fegato Grasso* o conocido en Francia como *Foie Gras* que es muy cotizado dentro la región. Otra preparación exquisita conocida es el *Salame de Oca*, el más conocido es el que se produce en la provincia de Vecelli, Lomellina.

El consumo de animales de caza, se vino anteriormente por un sistema natural de búsqueda de consumo de carne, hasta que se convirtió en un sistema desmedido, ya que se cazaba desde animales pequeños como gorriones, *passeri* hasta gamos; se implantaron regulaciones que permiten cazar de forma controlada para que las comunidades puedan satisfacer sus necesidades y no afecten el equilibrio con el ecosistema.

En el consumo de aves, la mayor parte se encuentran en “caza restringida” considerada caza ilegal para el sabor y textura que aportan a los diferentes platos; como

es el caso de la alondra, debido a su alimentación a base de cereales aporta un sabor excepcional a las comidas a pesar de la poca cantidad de carne que posee, se consumía mayormente en la parte de la Toscana.

El pato que también es muy cotizado, especialmente en la época de invierno; se caza la variedad conocida como anitra selvática, en la temporada de otoño ya que su carne es más tierna. Aunque su caza también es minoritaria, se consumen patos domésticos en las regiones de Piamonte, Lombardía, Emilia Romana y el Véneto. En algunas regiones se produce el famoso fegato grasso que es considerado como un producto de exportación. Una forma tradicional de consumir el pato es asado y cubierto con Jamón de Parma.

El capón que es un pollo castrado se lo consume más en la época navideña, su crianza se centra en las regiones del Véneto, Emilia Romana, Lombardía y Piamonte. Se lo prepara como un pollo normal o hervirlo ya que su caldo produce un sabor exquisito en la preparación de los tortellinis.

La Becada o perdiz a pesar de no ser autóctona de Italia, se la considera como un manjar ya que debido a que es un ave migratoria y crece en cautiverio; en la actualidad es considerada un “ave restringida” ya que se encuentran muy pocas en existencia. Se consume generalmente cinco días después de cazarla, se la despluma y se la chamusca para poder eliminar cualquier rastro de plumones. Algunos prefieren cocinarla con sus viseras incluidas ya que aporta mejor sabor. Se la acompaña con setas, pan y rellena de tordo (ave silvestre de la región) como se la consume tradicionalmente en la Toscana.

La paloma torcaz también es muy apetecida en el mercado debido a que tiene mayor proporción de carne en comparación a la paloma, tienden a residir cerca de los

campos y bosques por lo que los campesinos se ingenian para que estas aves construyan sus nidos cerca a los poblados. Su dieta es a base de maíz, por lo que proporciona un característico sabor a su carne, después de cazarla se recomienda un par de días para la maduración con excepción del hígado que también es cotizado en la cocina italiana; en Toscana tienden a cocerla hasta deshacer su carne y formar una pasta, la misma que es servida en crostinis.

La codorniz también forma parte primordial en la cocina italiana a pesar de su tamaño es apreciada por su carne y huevos; el consumo de codorniz en estado salvaje ha sido reemplazada con el consumo de codornices criadas en granjas.

La Gamuza que es un tipo de cabra que crece en los Alpes y Abruzos, es considerado como uno de los animales más cotizados dentro del mercado gastronómico italiano debido a que se extrae la mucetta que es el solomillo secado al aire y se lo sirve como antipastos. Su preparación se desarrolló como método de preservación de carne especialmente en las épocas invernales considerándolo ahora un manjar exquisito.

Corzo, un tipo de venado, es considerado como una de las carnes más exquisitas, generalmente se lo encuentran en los Alpes y Apeninos ya que se desarrollan en territorios de gran altura. Una de las preparaciones más tradicionales es el carpaccio de capriolo acompañado de rodajas de trufa fresca.

El jabalí es considerado uno de los animales de mayor consumo dentro de Italia, su desarrollo se centra en las regiones de Toscana, Umbría y Abruzos ya que se desarrollan en sectores rocosos ya que le permiten esconderse con facilidad y encontrar alimento como son bayas y raíces.

En el caso del consumo, debido a la preferencia a la caza, el conejo salvaje o conocido como coniglio selvático ya desaparecido debido al abuso de la caza, ahora

reemplazada por la liebre ya que su carne aporta la misma calidad que el conejo salvaje. Se adereza en parte con su propia sangre, vino y especias; lo que considera que mayormente prefieren que sea recién cazado.

Los huevos también tienen gran importancia dentro de la gastronomía italiana, el huevo en Pascua es el símbolo de la nueva vida. Los primeros huevos considerados de gran importancia para la dieta de los romanos fueron los de gaviota ya que los consideraban como purificantes por ser el único huevo proveniente de un ave marina que no tiene sabor alguno a pescados y mariscos. Muy importantes en la preparación de antipastos.

En el caso del huevo de pato, es considerado como parte de la dieta italiana ya que puede reemplazar un huevo de gallina, tomando en cuenta la intensidad de sabor. Lo contrario ocurre con el huevo de oca, ya que su tamaño es considerable, triplica el tamaño de un huevo de gallina y aporta un olor y sabor característico; es importante tomar en cuenta que tienen que estar frescos.

CARNES Y CURADOS:

El cordero es una de las carnes mayormente consideradas en la dieta, como es el caso de agnello da late o cordero lechal que se lo alimenta con leche hasta la tercera o cuarta semana donde se lo sacrifica. También tenemos al agnello que ya es un animal de 9 a 12 semanas, tiene una alimentación más balanceada es decir leche y pasto. A la edad de los 6 meses toma el nombre de agnellone, este tipo de cordero se lo utiliza más en la preparación de guisos. En el sur de Italia tienen la costumbre de castrarlos ya que de esta forma se aprecia el sabor de la carne, la oveja castrada toma el nombre de castrato o montone. El abbacchio es una preparación tradicional desde la época romana especialmente en la época de Pascua.

Ganado Vacuno: En el grupo de las razas lecheras encontramos las siguientes razas, pezzata nera, la frisona italiana y la bruna alpina. En el caso de las razas producidas para el consumo de carne son la piemontese, chiana, marchigiana y romagniolia. También tienen preferencia al consumo de terneros llamados vitelli, si el animal no ha tenido crías hasta los dos años mantiene el nombre de vitellone.

Una forma de consumir al ganado vacuno es el Bresaola, en la región de Lombardía secan la carne al aire y se lo corta al momento de servirse como antipasto. Al igual que muchos de los curados se desarrollaron como métodos de preservación con una duración más prolongada.

El caballo y el burro también vinieron a formar parte de la dieta de los italianos ya que cuando existía escasez o temporada de guerra, el precio de la carne vacuna era inalcanzable y se comercializaba a un precio razonable. Ahora en Apulia es la zona que mayormente la consume ya que tiene mayor durabilidad que la carne de cerdo u oveja.

El cerdo, considerada como una de las carnes más importantes del mercado, debido a que su desperdicio es bajo, además de que se aprovechaba todo los alimentos de desperdicio como fuente alimentaria para el cerdo. Ya con la llegada de la industrialización se comienza a alimentar a los cerdos con polenta y en algunos casos con bellotas para la elaboración de prosciutto, ya que mejoraba el sabor. El cerdo se lo sacrifica en los meses de diciembre y enero, ya que aprovechaban la estación de invierno para la producción de curados.

Además que con los diferentes cortes restantes se preparaban salchichas, jamones. Ya con las partes más percederas se la preparaba en potajes, sopas o subingredientes en la charcutería como es el caso de la *marzapane* que es la sangre del cerdo cocida y preparada con cebolla. Se la utiliza como parte de la mezcla de embutidos, también existen postres preparados a base de este particular ingrediente como es el *sanguinaccio* su preparación es a base de leche, pasas y azúcar.

El salami también es un curado tradicional, su producción se centra en la región de Lombardía, está compuesto mayormente de carne de cerdo y su proceso de maduración debe ser de mínimo tres meses. Varios de los salamis conocidos son como por ejemplo el Capello del Prete, debido a la forma triangular que adquiere, este proceso comienza cuando se retira la piel de la pierna del cerdo, tratando de que la misma no rompa su forma y se rellena con carne de cerdo; se la cose manteniendo la forma de la pierna de cerdo.

Uno de los cortes más apetecidos es la coppa, proviene del cuello del cerdo, se introduce en el intestino del mismo animal, curado su carne previamente en salmuera. Se cose y se deja curar al aire por un lapso de nueve meses, la característica principal es que la coppa solo puede tener un 40% de grasa. Se acostumbra a servirlo en antipastos.

Otro curado de alta cotización en Italia es la Finocchiona o salchicha de hinojo, en general se compone de carne y grasa de cerdo con semillas de hinojo, el salami tiene un tamaño considerable de hasta 25 cm. De diámetro. El pan toscano es el acompañamiento ideal para este tipo de especia, considerada de gran importancia en las regiones de Campania, Calabria, Apulia y Sicilia.

El tocino, ingrediente de alto consumo en Italia, es uno de los más importantes en la diversidad de platos; el más conocido es el “lardo di Arnad que se lo elabora en el valle de Aosta, caracterizado por provenir de cerdos muy grasos y de aproximadamente 10 cms. de grasa. Su uso es variado como por ejemplo se extrae la sugna que es grasa líquida, tiene dos finalidades el freír y el utilizarlo como preservante para salchichas frescas; se coloca en recipientes de terracota y pueden tener un período de vida, a más de un año. Este tipo de salchicha es conocida como salam d’la duja.

El prosciutto al igual que el tocino forma parte de la dieta italiana, la misma que se desarrolla por la preservación de la carne, el prosciutto se lo elabora a partir de los cerdos criados en la región de Parma, Emilia Romagna o Lombardía, el desarrollo del animal se basa en la alimentación a base del suero del parmigiano reggiano, maíz y otros alimentos naturales que permita que la carne mantenga su terneza y además de que su producción es rigurosamente controlada por las diferentes asociaciones o centros de divide en dos clases, el prosciutto o jamón crudo, se acompaña generalmente entre los antipastos o con higos, melón y grisonos o sencillamente con un buen pan; además del prosciutto coto o jamón cocido se lo prepara en un molde cuadrado, la carne es sazonada previamente en salmuera, se lo prensa y se lo cocina.

Menú propuesto

Primera Entrada: *Trilogía de crostinis*

Crostinis: para baguette dorado con aceite de oliva

Fiorentina: espinaca salteada en aceite de ajo, secada; mezclada con queso ricota, sal pimienta.

Caponata: cebolla caramelizada, berenjenas, aceitunas negras, tomate, alcaparras, vinagre balsámico.

Capresse: queso mozzarella tierno, albahaca, tomate cherry

Segunda Entrada: *Raviolis de calabaza con mantequilla de albahaca*

Raviol de calabaza

Pasta roja: tomate licuado, pasta de tomate

Pasta verde: espinaca, albahaca, perejil.

Relleno: calabaza, jamón de Parma, queso parmesano, albahaca, yemas de huevo, crema de leche, nuez moscada, sal, pimienta.

Salsa: aceite de oliva, ajo laminado, tomate cherry, sal, pimienta, vino blanco, mantequilla.

Salvia frita: decoración

Sorbete: *Sorbete de Limoncello*

Jugo de limón, azúcar, limón Meyer.

Plato fuerte: Salmón ahumado acompañado con risotto de mariscos a la genovesa

Risotto: fumet, cebolla perla, aceite de oliva, vino blanco, laurel, albahaca, queso parmesano, crema de leche, trufa negra, aceite de trufas.

Mariscos: aceite de oliva, ajo, langosta, vino blanco, almejas, mejillones, mantequilla, sal, pimienta, perejil picado, calamar.

Postres: cassatta siciliana

Casata: bizcotelas, amaretto, ron, café

Relleno: queso ricota, frutas deshidratadas, chocolate amargo, cascara de naranja, Grand maniere, azúcar impalpable.

Decoración: caramelo

Coulis de frambuesas: frambuesas, azúcar

Razonamiento y justificación del menú

El menú se inició con una representación de una Italia tradicional, donde se muestre la gama y definición de lo que representa el concepto netamente italiano. Como lo comente previamente la búsqueda de información y la accesibilidad a la misma fue limitada. Por lo que recurrí a mis profesores Rick Gonzales, Juan Naranjo y Claudio Ianotti para definir el desarrollo del menú.

Se inició con esquemas sencillos, bruschetas, focaccias, que no demanden mucha elaboración pero para el estilo del restaurante considerado “Gourmet” el mismo menú pedía un desarrollo más elaborado; por lo que se juntaron preparaciones sencillas pero con ingredientes que se utilizaban comúnmente en la mayoría de regiones.

En el caso de la primera entrada, el enfoque es la representación de los antipastos, al igual que su elaboración y catalización de sabores con el transcurso de la semana, ya que se descubrió que la intensidad de sabores aumentaba con el tiempo y esto fue de gran agrado para el cliente. Además de la vistosidad de colores dentro del mismo menú y con el aceite de oliva se descubrieron nuevos aromas a los comúnmente están acostumbrados.

La segunda entrada más tradicional, como es el caso de la pasta, pero con una variabilidad, ya que en nuestro país el relleno tradicional es el fiorentino (queso ricota y espinaca). Con la propuesta de calabaza y jamón de Parma. Nos permite aportar un contraste de sabores frescos, ya que la salsa de mantequilla de albahaca otorga un sabor fresco, ácido, resaltando uno de sus principios que es el consumir productos frescos y preparaciones “a la minuta”.

El plato fuerte fue más complejo, ya que como mencione anteriormente la pasta generalmente se la sirve como “primer plato” o entrada. Se buscó otra alternativa y fue el risotto, muy atractiva ya que es uno de los carbohidratos más consumidos en este país y por su sabor neutro permitió la adaptabilidad de dos sabores muy fuertes como es la tradicional trufa blanca que además por falta de accesibilidad al producto se hizo el cambio a trufa negra; preservando el concepto y permitiendo un contraste extraordinario con los mariscos “ A la genovesa” cuya caracterización fue la frescura de sus productos además de la preparación a la minuta y el aporte de acidez que otorgaba al producto.

En el caso del sorbete, a pesar de tener sencillez pero es muy característico para el italiano ya que en cada región y se podría mencionar que en cada familia tiene una preparación del limoncello, considerada una tradición.

En caso del postre, combine dos texturas distintas debido a la temporada climática en la que se desarrolló el menú, el invierno, es decir nada de helados o texturas demasiado frías. La Cassatta Siciliana se desarrolló en base a dos conceptos que son el consumo de quesos, frutas en maceración o frescas y el consumo de chocolate y café que son primordiales a toda hora para el italiano. Los turdiles por ser considerado un postre navideño pero con un aporte exquisito con el Cinzano Rosso permite un contraste de sabores atractivos para la propuesta con la que se inició el menú.

Platos tradicionales de Italia:

Cacciucco: Considerada como una sopa o guiso elaborado a base de pescados locales varia su nombre de acuerdo a la región como es en el caso de Liguria que se la conoce como Burida y en Toscana como en Livorno se la conoce como Cacciucco.

Involtini di Pesce Spada: o rollitos de pez espada es considerado como un manjar muy típico en Sicilia. No se tiene una receta en lo que se refiere al relleno ya que cada familia siciliana considera que debe llevar en el mismo algo único que le caracterice.

Cibreo o mejor conocido como guiso de menudillo en la región de Piamonte, se asegura que el platillo se creó aproximadamente en el renacimiento debido a que no se desperdiciaba nada en aquellos tiempos. Se incluía todas las vísceras incluyendo crestas, testículos y huevos no puestos por las gallinas; este platillo se lo acompañaba generalmente con una salsa elaborada a base de mantequilla, yemas de huevo y zumo de limón.

Saltimbocca considerado como un platillo romano componiéndose de una loncha de carne cubierta con jamón y salvia. Se sirve frito. Existe una variación del Saltimbocca como es el *uccelli scappati* o pajarito escapado, muy tradicional en Regio Emilia que se diferencia con el relleno de panceta.

Bollito Misto: considerado uno de los manjares más grandes preparados en la cocina italiana, especialmente en las regiones de Piamonte, Lombardía y Emilia Romana. El plato se compone de cuatro tipos de carne como ternera, buey, cerdo y pollo cocidas en tiempo prolongado... El acto de comer para la comunidad italiana es el momento de socializar, compartir con la familia

Detalle de técnicas empleadas

En la primera entrada se desarrollaron diferentes técnicas como es el picar, blanquear, mezclar, dorar y saltear; como lo detallaremos a continuación: En el relleno de fiorentina, se blanqueó la espinaca, se extrajo el exceso de líquido que encontramos en la espinaca y la salteamos como el ajo. Dejamos reposar y enfriar. Más adelante se mezcló con el queso ricota y se rectificó sabores.

En el caso de la Caponata, se utilizaron las técnicas de salar o deshidratar, picar, saltear, mezclar y dorar. Se saló las berenjenas para extraer todo el sabor amargo de la misma por un lapso de seis horas al menos. Además de que se picó en juliana la cebolla, aceitunas y el tomate en dado pequeño. Doramos la cebolla hasta casi su caramelización y agregamos la berenjena picada en brunoise en conjunto con el resto de ingredientes. Rectificamos sabores, además de agregar el vinagre balsámico.

En el caso de la Capresse las técnicas que utilizamos fue el picar, y mezclar ya que la preparación requería ser elaborada en ese instante por el suero que extraía el queso en el transcurso del día.

En la segunda entrada encontramos diferentes técnicas como amasar, asar, picar, rallar, mezclar, saltear, triturar, cortar y reducir como lo detallamos a continuación. Para la elaboración de la masa, se mezcló harina, aceite, sal y huevos para su preparación; amasamos hasta que tenga la textura idónea y dejamos reposar. En una lata asamos la calabaza para que la misma pueda concentrar sus sabores y extraiga todo el exceso de líquido posible, y trituramos la calabaza hasta que tengamos una textura uniforme. Se picó el jamón de Parma, se rallo el queso parmesano y se mezcló con la calabaza hasta obtener un resultado homogéneo y maleable para rellenar los raviolos.

En el plato fuerte encontramos, saltar, sellar, cocer, mezclar, reducir y flambear. Para el risotto se saltea cebolla y ajo; se agrega el risso, se lo sella con la preparación anterior y se lo comienza a cocinar hasta que el grano quede al dente. Se mezcla con el aceite de trufa y la trufa picada y se reserva. Para los mariscos se saltea el ajo, se agrega los mariscos hasta que extraigan su propio líquido, se los flambea con vino blanco, se reduce y se rectifica sabores y se finaliza con albahaca picada para servir.

En el caso del sorbete las técnicas a utilizar es agitar y mezclar. Se mezcla el jugo de limón con azúcar, se reserva, congela y se lo deja madurar por dos días. Después de este lapso de tiempo se mezcla la preparación anterior con el limoncello y se vuelve a congelar. Previo a servir se agrega más limoncello.

En el caso del postre las técnicas que se aplicaron fue mezclar, batir, picar, prensar, amasar y freír. Para la cassatta, se mezcló el café con el amaretto, humedecimos las bizcotelas que van a ser nuestra base del postre, se picaron los apricots en dado pequeño y se mezcla con que queso ricota, requesón y apricots. Se esparce la mezcla de forma uniforme en la base de que elaboramos anteriormente. Se cubre con papel film y se prensa de forma uniforme para que se compacten todos los sabores.

En el caso de los turdiles mezclamos el cinzano con la canela y el azúcar, reservamos. Mezclamos la harina, los huevos y la preparación anterior hasta tener una mezcla homogénea, dejamos reposar. Calentamos el aceite y la miel cada uno en su respectivo recipiente. Cortamos la masa del tamaño de un gnocchi y freímos; retiramos el exceso de aceite y pasamos por miel.

Ejecución del menú

Recetas Estándar

TRILOGIA DE CROSTINIS

Para 4 porciones

Entrada N° 01

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 12 rodajas de pan baguette
- 0.070 Kg. de relleno ricota
- 0.070 Kg. de relleno Caponata
- 0.070 Kg. de relleno Capresse
- 4 unidades hojas de albahaca
- 0.010 Lt. Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

EQUIPO DE COCINA:

- | | |
|----------------------|--------------|
| ~ Cuchillo cebollero | ~ Cucharas |
| ~ Tabla de picar | ~ Cevicheros |
| ~ Cuchillo sierra | |
| ~ Lata para horno | |

PREPARACION:

1. Cortar el pan en rodajas finas, porcionada para una entrada.
2. Poner aceite de oliva, sobre las mismas en ambos lados.
3. Tostarlas en horno a una temperatura de 100° C por un lapso de 10 min.

ELABORACION DEL PLATO:

- a. Colocar los rellenos en cada lámina de pan.
- b. Formar un triángulo con los tres crostinis, cada uno con diferente relleno.
- c.

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura ambiente.
- Decorar con hoja de albahaca fresca

BIBLIOGRAFÍA

Rick Gonzales Rodríguez.

RELLENO FIORENTINA

Para 4 porciones

Entrada N° 01.1

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.015 kg. *Aceite de Oliva*
- 0.01 kg. *Ajo laminado*
- 0.03 kg. *Espinaca*
- 0,100 *Queso ricota*
- *Sal y pimienta al gusto*

EQUIPO DE COCINA:

- ~ *Cuchillo cebollero*
- ~ *Tabla de picar*
- ~ *Recipientes*
- ~ *Sartenes*
- ~ *Papel absorbente*
- ~ *Cucharas*

PREPARACION:

1. Calentar el aceite, agregar el ajo laminado, en fuego bajo, para extraer todo el sabor.
2. Agregar la espinaca, saltearla; colocar en el recipiente con el papel absorbente para extraer todo el líquido.
3. Picar la espinaca en trozos pequeños, mezclar con el queso ricota.
4. Agregar sal, pimienta y aceite de oliva.

ELABORACION DEL PLATO:

- a. Colocar un poco de relleno sobre los crostinis.

RECOMEDACION:

- *Servir el plato a temperatura ambiente.*

BIBLIOGRAFÍA

Clases de Alta Cocina 1. Chef Rubén Villacís

Clases Cocina Italiana, Chef Claudio Ianotti.

RELLENO CAPONATA

Para 4 porciones

Entrada N° 01.2

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.015 Lt. Aceite de Oliva
- 0.1 kg. cebolla perla cortada en juliana
- 0.1 kg. tomates picados en dado pequeño
- 0.1 kg. berenjena cortada en dados pequeños
- 0.05 kg Alcaparras enteras
- 0.05 Kg Aceitunas negras cortadas en laminas
- 0.03 kg. Azúcar
- 0.05 kg. Vinagre Balsámico
- Sal y Pimienta al gusto

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Cuchillo cebollero
- ~ Tabla de picar
- ~ Recipientes
- ~ Latas para horno
- ~ Cucharas

PREPARACION:

1. Cortar las berenjenas en láminas, agregar sal y aceite de oliva para retirar el amargo del vegetal, reservar.
2. Calentar al sartén a temperatura alta, agregar aceite de oliva; caramelizarla. Picar las berenjenas en dados y agregar al sartén junto a los otros ingredientes a excepción de las alcaparras y aceitunas.
3. Agregar las alcaparras, y aceitunas a la mezcla anterior; dejar enfriar.
4. Finalizar con rectificación de sabores, y agregar vinagre balsámico.

ELABORACION DEL PLATO:

- a) Colocar una cantidad de relleno sobre los crostinis

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura ambiente.

BIBLIOGRAFÍA

Clases de Alta Cocina 1. Chef Rubén Villacís

RELLENO CAPRESSE

Para 4 porciones

Entrada N° 01.3

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.01 Lt. Aceite de oliva
- 0.02 kg. Láminas de queso mozzarella tierno
- 0.05 tomates cherry en la mitad
- 0.001 Albahaca picada
- Sal y pimienta al gusto

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Cuchillo cebollero
- ~ Tabla de picar
- ~ Recipientes
- ~ Cucharas

PREPARACION:

1. En un recipiente mezclar todos los ingredientes, al instante.

ELABORACION DEL PLATO:

- a) Colocar una cantidad de relleno en el Crostini.

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura ambiente.

BIBLIOGRAFÍA

Clases de Alta Cocina 1. Chef Rubén Villacís

Cocina italiana, Claudio Ianotti.

RAVIOLIS DE CALABAZA (RELLENO)

Para 4 porciones

Entrada N° 02.1

Cindy Pusda

INGREDIENTES RELLENO:

- 0.350 kg. calabaza
- 0.030 Lt. aceite de oliva
- 0.075 kg. jamón de Parma finamente picado
- 0.050 kg. queso parmesano rallado
- 0.005kg. de albahaca fresca
- 0.03 kg. yema de huevo
- 0.03 Lt. crema de leche
- Nuez moscada al gusto

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Cuchillo cebollero
- ~ Tabla de picar
- ~ Latas para horno
- ~ Silpat
- ~ brocha
- ~ Cucharas

PREPARACION:

1. Precalentar el horno a 190° C. Colocar en el molde el silpat, engrasar el silpat con aceite de oliva con una brocha, colocar la calabaza y sazonarla con aceite de oliva, sal, pimienta y azúcar; hornearla por una hora, hasta que se caramelize. Reservar.
2. Retirar la carne, agregar el jamón de Parma, el queso parmesano, la albahaca, la yema de huevo y la crema. Sazonar con nuez moscada, sal pimienta y reservar.

ELABORACION DEL PLATO:

- a) Porcionar en cantidades pequeñas, reservarlas para los raviolos.

RECOMEDACION:

- La preparación debe ser compacta.

BIBLIOGRAFÍA

Le Cordon Blue. Cocina Completa. Página 286

RAVIOLIS DE CALABAZA (MASAS)

Entrada N° 02.2

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

PASTA BLANCA:

- 1 Kg. de harina
- 9 huevos
- 10 grs. de sal
- 15 ml de aceite de oliva

- 60 ml de puré verde (albahaca, perejil y espinaca)
- 15 ml de aceite de oliva

PASTA VERDE:

- 850 grs. de harina
- 1 huevo

PASTA TOMATE:

- 850 grs. de harina
- 1 huevo
- 30 ml de pasta de tomate
- 30 ml de tomate concasse licuado

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Batidora
- ~ Tabla de picar
- ~ Maquina para elaborar pasta
- ~ Rodillo
- ~ Cortador de pastas
- ~ Brocha
- ~ Cevicheros

Preparación Pasta Blanca:

Colocar en un recipiente, la harina formando un volcán; agregar los huevos, la sal y el aceite de oliva. Mezclar bien formando una masa compacta sin grumos. Dejarla reposar por 30 min. Para trabajarla.

Preparación Pasta verde:

Colocar en un recipiente, la harina formando un volcán; agregar el huevo, la sal y el aceite de oliva, la pasta de tomate y el tomate concasse licuado. Mezclar bien formando una masa compacta sin grumos. Dejarla reposar por 30 min. para trabajarla.

Preparación Pasta roja:

Colocar en un recipiente, la harina formando un volcán; agregar el huevo, la sal y el aceite de oliva y el puré verde. Mezclar bien formando una masa compacta sin grumos. Dejarla reposar por 30 min. para trabajarla.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de Cocina. Chef Dimitri Hidalgo Miño. Capítulo pastas

RAVIOLIS DE CALABAZA CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA

Para 4 porciones (12 uni. De raviolos)

Entrada N° 02.3

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- *Masa de raviolos*
- *Relleno de Raviolos*
- *Huevo*
- *Harina*

EQUIPO DE COCINA:

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| ~ <i>Cuchillo cebollero</i> | ~ <i>Cortador de pastas</i> |
| ~ <i>Tabla de picar</i> | ~ <i>Brocha</i> |
| ~ <i>Lata para horno</i> | ~ <i>Cucharas</i> |
| ~ <i>Maquina para hacer pastas</i> | ~ <i>Recipientes</i> |
| ~ <i>Batidor</i> | |

PREPARACION:

1. Estirar la masa de cada color hasta obtener una lamina fina, pasar con brocha el huevo batido solo por la mitad de la masa.
2. colocar el relleno en cada una de las masas, dejando suficiente espacio entre cada ravioli.
3. colocar la otra capa encima, sacando todo el aire y cortar con el corta pastas.

ELABORACION DEL PLATO:

- a) Cocerlos en agua con sal y un poco de aceite de oliva.
- b) Refrescar y reservar.

RECOMEDACION:

- *Poner aceite de oliva para que no se peguen*
- *Reservar agua caliente para calentarlos*

BIBLIOGRAFÍA

Le Cordon Blue. Cocina Completa. Página 286

RAVIOLIS DE CALABAZA CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA

Para 4 porciones

Entrada N° 02.4

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 12 uni. raviolos de calabaza
- 0.005 Lt. Aceite de oliva
- 0.01 Kg. Ajo laminado
- 0.1 Kg. Tomate cherry cortado en mitades
- 0.1 Lt. Vino blanco
- 0.02 Kg. Mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 0.005 Kg. Salvia Picada
- Salvia Frita

EQUIPO DE COCINA:

- | | |
|----------------------|--------------|
| ~ Cuchillo cebollero | ~ Cucharas |
| ~ Tabla de picar | ~ Cevicheros |
| ~ ollas | ~ colador |
| ~ Lata para horno | |

PREPARACION:

1. Calentar el sartén, agregar el aceite de oliva, y el ajo; calentar suavemente hasta que el sartén suba completamente de temperatura.
2. Agregar el tomate, saltarlo, agregar sal y pimienta; desglasar con vino blanco.
3. Reducirlo hasta que este pierda la acidez completamente.
4. Emulsificarla con la mantequilla y agregar la salvia.

ELABORACION DEL PLATO:

- a. Servir inmediatamente sobre los raviolis calientes.
- b. Rectificar sabores

RECOMEDACION:

- Servir el plato caliente.
- Decorar con hoja de salvia frita.

BIBLIOGRAFÍA.

Chef Rick Gonzales

SORBETE DE LIMONCELLO

Para 4 porciones

Sorbete N° 01

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- *0.5 Lt. Jugo de limón*
- *0.5 Lt. Agua*
- *0.25 Kg. Azúcar*
- *0.05 Lt. Limoncello*

EQUIPO DE COCINA:

- ~ *Cuchillo cebollero*
- ~ *Tabla de picar*
- ~ *Licuadaora*
- ~ *Extractor de jugos*
- ~ *Recipientes*
- ~ *cucharas*
- ~ *copas de martini*

PREPARACION:

1. *Extraer el jugo de limón, y endulzar con azúcar, suavizar el sabor con un poco de agua. Congelar*
2. *Licuar el congelado con el limoncello. Reservar inmediatamente.*

ELABORACION DEL PLATO:

- a. *Colocar un poco de limoncello.*
- b. *Agregar un poco de la preparación y servir inmediatamente.*

RECOMEDACION:

- *Servir en la copa de martini congelada.*
- *Servirlo inmediatamente.*

BIBLIOGRAFÍA

SALMÓN AHUMADO ACOMPAÑADO CON RISSOTTO DE MARISCOS A LA GENOVESA

Para 4 porciones

Plato Fuerte N° 01

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.04 kg. de salmón ahumado
- 0.18 kg. de rissotto precocido
- 0.002 lt. Aceite de trufa blanca
- 0.008 kg. de trufas negras picadas
- 0.04 kg. de almejas con concha
- 0.04 kg. de mejillones con concha
- 0.05 kg. de calamar cortado en anillos
- 0.2 kg. de langosta
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- Albahaca picada
- Mantequilla sin sal
- 0.05 Lt. de vino blanco
- fumet

EQUIPO DE COCINA:

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| ~ Cuchillo cebollero | ~ Cucharas |
| ~ Tabla de picar | ~ Cuchara de madera |
| ~ Sartenes | ~ Molde mediano para arroz |
| ~ Olla pequeña | |

PREPARACION:

1. Calentar el sartén, con un poco de aceite; agregar la porción de arroz calentar con un poco de fumet, reducir; agregar la trufa picada y el aceite de trufas.
2. Calentar el sartén a temperatura alta; agregar el aceite de oliva y el ajo laminado; saltear las conchas, agregar sal. Desglasar con vino blanco.
3. Reducir el vino hasta desaparecer la acidez; calentar la langosta y rectificar sabores. Emulsificarla con la mantequilla

ELABORACION DEL PLATO:

- a) En el molde colocar los trozos de salmón, agregar el rissotto y envolverlo con el salmón.
- b) Distribuir los mariscos en el plato como en la foto.

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura alta.

BIBLIOGRAFÍA: Rick Gonzáles

CASSATTA SICILIANA

Para 4 porciones

Postre N° 01

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.125 kg de queso ricota
- 0.040 kg de azúcar impalpable
- 0,001 de extracto de vainilla
- 0.08 Lt .Jugo de naranja
- 0.070 kg. de chocolate
- 0.040 kg. fruta deshidratada
- 0.25 Lt. café expresso
- 0.05 Lt. de ron
- 12 uni. galletas savoiard

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Batidor
- ~ Colador
- ~ Tabla de picar
- ~ Cuchillo
- ~ Molde rectangular
- ~ Ollas
- ~ Cucharas

PREPARACION:

- a. Batir el queso, agregar el azúcar, mezclarla. Agregar la vainilla, el jugo de naranja y el chocolate.
- b. Agregar la fruta a la mezcla anterior y dejar reposar. Humectar las savoiard en el café mezclado con el ron. Arreglar las bizcotelas uniformemente.
- c. Agregar la mezcla sobre las galletas, nivelar uniformemente cubrir con más galletas savoiard.
- d. Colocar peso sobre la cassata para que se compacte.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Cortar en el tamaño de la bizcotela.
2. Decorar con caramelo y coulis de frambuesas

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura fría.
- Decorar con frambuesas en almíbar

BIBLIOGRAFÍA: Rick Gonzáles

TURDILES

Para 4 porciones

Postre N° 02

Cindy Pusda

INGREDIENTES:

- 0.25 Kg. Harina
- 1 uni. huevos
- 0.5 Lt. Aceite vegetal
- 0.005kg. de canela
- 0.01kg. de azúcar
- 0.3 Lt. de miel
- Gancia roso

EQUIPO DE COCINA:

- ~ Balanza
- ~ Recipientes
- ~ Rasqueta
- ~ Gnoccera
- ~ Ollas
- ~ Espumadera
- ~ Cuchareta

PREPARACION:

- a. Hacer un volcán con la harina agregar los 3 huevos, aparte mezclar el gancia con aceite canela y azúcar.
- b. Poner todo en el volcán de la harina mezclar bien, dejar en reposo 20 minutos.
- c. Tomar pequeñas porciones de masa y luego hacer tiras largas, cortar, y hacerles un hueco en la mitad.

ELABORACION DEL PLATO:

1. Freir la masa, extraer el exceso de aceite.
2. Pasar por miel caliente, y servir.

RECOMEDACION:

- Servir el plato a temperatura ambiente

BIBLIOGRAFÍA: *Cocina Italiana, Claudio Ianotti.*

Costo por plato

| PRIMERA ENTRADA | | | | |
|---------------------------|----------|------------------------------|--------|-------|
| Nombre del Plato: | | <i>TRILOGIA DE CROSTINIS</i> | | |
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| Subreceta 1: | | ANTIPASTI FIORENTINA | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT. | 0.015 | Aceite de Oliva | 3.05 | 0.05 |
| KG | 0.01 | Ajo | 3.72 | 0.04 |
| KG | 0.1 | Queso ricota | 6.08 | 0.61 |
| KG | 0.03 | Espinaca | 0.86 | 0.03 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| KG | 0.001 | Pimienta | 7.14 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA: | | | | 0.72 |

| Subreceta 2: | | ANTIPASTI CAPONATA | | |
|---------------------------|----------|--------------------|--------|--------|
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.1 | Cebolla Perla | 0.98 | 0.10 |
| KG | 0.05 | Alcaparras | 7.87 | 0.39 |
| KG | 0.05 | Aceitunas negras | 2.8 | 0.14 |
| KG | 0.1 | Tomate riñon | 0.79 | 0.08 |
| KG | 0.1 | Berenjena | 1.76 | 0.18 |
| LT | 0.015 | Aceite de oliva | 3.05 | 0.05 |
| KG | 0.03 | Azucar | 0.92 | 0.03 |
| LT | 0.05 | Vinagre Balsamico | 4.74 | 0.24 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| KG | 0.001 | Pimienta | 7.14 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA: | | | | 1.2043 |

| PRIMERA ENTRADA | | | | |
|-------------------|----------|----------------------------|--------|--------------------|
| Subreceta 3: | | ANTIPASTI CAPRESSE | | |
| | | | | Rendimiento: 4 pax |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.02 | Queso mozzarella valpadana | 7.55 | 0.15 |
| KG | 0.05 | Tomate cherry | 5.88 | 0.29 |
| KG | 0.001 | Albahaca | 9.3 | 0.01 |
| LT | 0.01 | Aceite de olive | 3.05 | 0.03 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| KG | 0.001 | Pimienta | 7.14 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA: | | | | 0.49225 |

| Subreceta 4: | | CROSTINIS | | |
|-------------------|----------|-----------------|--------|--------------------|
| | | | | Rendimiento: 4 pax |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.12 | Pan Baguette | 4.23 | 0.51 |
| LT | 0.01 | Aceite de Oliva | 3.05 | 0.03 |
| COSTO POR RECETA: | | | | 0.54 |

| | |
|--------------------------|------|
| COSTO TOTAL PRIMERA ENT. | 2.96 |
| COSTO TOTAL POR PAX: | 0.74 |

| SEGUNDA ENTRADA | | | | |
|---|----------|-----------------|--------|-------|
| Nombre del Plato: <i>RAVIOLES DE CALABAZA & MANTEQUILLA DE ALBAHACA</i> | | | | |
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| Subreceta 1: <i>MASA DE RAVIOLES</i> | | | | |
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| MASA BLANCA | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.25 | Harina | 0.8 | 0.20 |
| UNI | 4 | Huevos | 0.13 | 0.52 |
| KG | 0.003 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| LT | 0.005 | Aceite de Oliva | 3.05 | 0.02 |
| COSTO POR RECETA | | | | 0.74 |

| MASA VERDE | | | | |
|---------------------------|----------|-----------------|--------|-------|
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.213 | Harina | 0.8 | 0.17 |
| UNI | 0.5 | Huevo | 0.13 | 0.07 |
| KG | 0.04 | Albahaca | 9.3 | 0.37 |
| LT | 0.005 | Aceite de Oliva | 3.05 | 0.02 |
| COSTO POR RECETA | | | | 0.62 |

| MASA ROJA | | | | |
|---------------------------|----------|-------------------------|--------|-------|
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.213 | Harina | 0.8 | 0.17 |
| UNI | 0.5 | Huevo | 0.13 | 0.07 |
| LT | 0.005 | Pasta de Tomate | 3.81 | 0.02 |
| LT | 0.01 | Tomate Concasse Licuado | 0.79 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA | | | | 0.26 |

| SEGUNDA ENTRADA | | | | |
|--------------------|----------|--|--------|-------|
| Nombre del Plato: | | RAVIOLES DE CALABAZA CON MANTEQUILLA DE ALBAHACA | | |
| Subreceta 2: | | RELLENO DE CALABAZA | | |
| Rendimiento: 4 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.35 | Calabaza | 0.44 | 0.15 |
| KG | 0.075 | Jamon Serrano | 30 | 2.25 |
| KG | 0.05 | Queso parmesano | 19.45 | 0.97 |
| UNI | 0.03 | Yemas de huevo | 0.13 | 0.00 |
| LT | 0.03 | Crema de leche | 2.7 | 0.08 |
| KG | 0.001 | Nuez moscada | 28.8 | 0.03 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| KG | 0.001 | Pimienta | 7.14 | 0.01 |
| LT | 0.03 | Aceite de olive | 3.05 | 0.09 |
| KG | 0.001 | Albahaca | 9.3 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA | | | | 3.60 |

| Subreceta 3: | | MANTEQUILLA DE ALBAHACA | | |
|--------------------|----------|-------------------------|--------|-------|
| Rendimiento: 4 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT | 0.015 | Aceite de olive | 3.05 | 0.05 |
| KG | 0.01 | Ajo laminado | 3.72 | 0.04 |
| KG | 0.1 | Tomate cherry | 5.88 | 0.59 |
| KG | 0.002 | Salvia picada | 57.62 | 0.12 |
| LT | 0.1 | Vino blanco | 4.5 | 0.45 |
| KG | 0.02 | Mantequilla | 8.32 | 0.17 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| KG | 0.001 | Pimienta | 7.14 | 0.01 |
| COSTO POR RECETA | | | | 1.41 |

| | |
|--------------------------|------|
| COSTO TOTAL SEGUNDA ENT. | 6.63 |
| COSTO TOTAL POR PAX: | 1.66 |

| PLATO FUERTE | | | | |
|---------------------------|----------|---|--------|-------|
| Nombre del Plato: | | <i>SALMÓN AHUMADO ACOMPAÑADO CON RISSOTTO</i> | | |
| | | <i>DE MARISCOS A LA GENOVESA</i> | | |
| Subreceta 1: | | RISSOTO DE TRUFAS | | |
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT | 0.02 | Aceite de olive | 3.05 | 0.06 |
| KG | 0.002 | Ajo | 3.72 | 0.01 |
| KG | 0.1 | Cebolla Perla | 0.98 | 0.10 |
| KG | 0.18 | Arroz Arborio | 7.15 | 1.29 |
| LT | 0.1 | Vino blanco | 4.5 | 0.45 |
| LT | 0.5 | Fumet | 1 | 0.50 |
| KG | 0.002 | Albahaca | 9.3 | 0.02 |
| KG | 0.001 | Laurel | 6.38 | 0.01 |
| KG | 0.008 | Trufas picadas | 335.86 | 2.69 |
| LT | 0.002 | Aceite de trufas blancas | 150 | 0.30 |
| KG | 0.005 | Queso parmesano | 19.45 | 0.10 |
| LT | 0.02 | Crema de leche | 2.7 | 0.05 |
| KG | 0.04 | salmon ahumado limpio | 0.05 | 0.00 |
| COSTO POR RECETA | | | | 5.57 |

| Subreceta 2: | | PREPARACION LANGOSTA | | |
|---------------------------|----------|----------------------|--------|-------|
| Rendimiento: <i>4 pax</i> | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT | 1 | Agua | 1 | 1.00 |
| ML | 0.2 | Vino blanco | 4.5 | 0.90 |
| KG | 0.3 | Cebolla perla | 0.98 | 0.29 |
| KG | 0.3 | Cebolla puerro | 2.15 | 0.65 |
| ML | 0.05 | Jugo de limon | 1.17 | 0.06 |
| KG | 0.001 | Laurel | 6.38 | 0.01 |
| KG | 0.005 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| COSTO POR RECETA | | | | 2.91 |

| PLATO FUERTE | | | | |
|--------------------------|----------|---|--------|-------|
| Nombre del Plato: | | <i>SALMÓN AHUMADO ACOMPAÑADO CON RISSOTTO</i> | | |
| | | <i>DE MARISCOS A LA GENOVESA</i> | | |
| Subreceta 3: | | PREPARACION MARISCOS | | |
| Rendimiento: 4 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT | 0.015 | Aceite de olive | 3.05 | 0.05 |
| KG | 0.04 | Almeja | 10 | 0.40 |
| KG | 0.04 | Mejillon | 10 | 0.40 |
| KG | 0.001 | Perejil | 5 | 0.01 |
| KG | 0.001 | Sal | 0.31 | 0.00 |
| LT | 0.05 | Vino blanco | 4.5 | 0.23 |
| KG | 0.05 | Calamar | 8.5 | 0.43 |
| KG | 0.2 | Langosta | 19.8 | 3.96 |
| KG | 0.02 | Mantequilla | 8.32 | 0.17 |
| COSTO POR RECETA | | | | 5.63 |
| COSTO TOTAL PLATO FUERTE | | | | 14.10 |
| COSTO TOTAL POR PAX: | | | | 3.53 |

| SORBETE | | | | |
|-------------------|----------|------------------------------|--------|---------------------------|
| Nombre del Plato: | | <i>SORBETE DE LIMONCELLO</i> | | |
| | | | | Rendimiento: <i>4 pax</i> |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| LT | 0.5 | Jugo de limon | 1.18 | 0.59 |
| KG | 0.2 | Azucar | 0.92 | 0.18 |
| LT | 0.05 | Limoncello | 36.35 | 1.82 |
| LT | 0.5 | Agua | 1.00 | 0.50 |
| COSTO POR RECETA | | | | 3.09 |

| | |
|----------------------|------|
| COSTO TOTAL SORBETE | 3.09 |
| COSTO TOTAL POR PAX: | 0.77 |

| POSTRE | | | | |
|--------------------|----------|------------------------------|------------------|-------|
| Nombre del Plato: | | CASSATA SICILIANA & TURDILES | | |
| Subreceta 1: | | CASSATA SICILIANA | | |
| Rendimiento: 6 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.125 | Queso ricota | 6.08 | 0.76 |
| KG | 0.04 | Azucar impalpable | 1.75 | 0.07 |
| LT | 0.001 | Esencia de vainilla | 6.32 | 0.01 |
| KG | 0.04 | Frutos deshidratados | 14 | 0.56 |
| LT | 0.08 | Jugo de naranja | 3.37 | 0.27 |
| KG | 0.07 | Chocolate Oscuro Cobertura | | 0.00 |
| KG | 0.12 | Biscotelas | | 0.00 |
| LT | 0.05 | Ron | 10.62 | 0.53 |
| LT | 0.2 | Café expreso | 37.83 | 7.57 |
| | | | COSTO POR RECETA | 9.76 |
| | | | COSTO POR PAX | 1.63 |

| Subreceta 2: | | DECORACION EN CAMELO | | |
|--------------------|----------|----------------------|------------------|-------|
| Rendimiento: 4 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.5 | Azucar | 0.92 | 0.46 |
| LT | 0.25 | Agua | 1.00 | 0.25 |
| LT | 0.02 | Glucosa | 1.92 | 0.04 |
| | | | COSTO POR RECETA | 0.75 |

| Subreceta 3: | | COULIS DE FRUTILLA Y FRAMBUESAS | | |
|--------------------|----------|---------------------------------|------------------|-------|
| Rendimiento: 4 pax | | | | |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.25 | Frutilla | 3.50 | 0.88 |
| KG | 0.125 | Azucar | 0.92 | 0.12 |
| LT | 0.1 | Agua | 1.00 | 0.10 |
| KG | 0.08 | Frambuesas | 15.28 | 1.22 |
| | | | COSTO POR RECETA | 2.31 |

| POSTRE | | | | |
|-------------------|----------|---------------------------------------|--------|---------------------------|
| Nombre del Plato: | | <i>CASSATA SICILIANA&TURDILES</i> | | |
| Subreceta 4: | | TOURDILIS | | |
| | | | | Rendimiento: <i>4 pax</i> |
| UNIDAD | CANTIDAD | DESCRIPCION | PRECIO | TOTAL |
| KG | 0.25 | Harina | 0.80 | 0.20 |
| UNIDAD | 1 | Huevos | 0.13 | 0.13 |
| LT | 0.5 | Aceite Vegetal | 1.60 | 0.80 |
| KG | 0.005 | Canela | 15.84 | 0.08 |
| KG | 0.01 | Azucar | 0.92 | 0.01 |
| LT | 0.3 | Miel | 6.20 | 1.86 |
| LT | 0.06 | Gancia Rosso | 51.00 | 3.06 |
| COSTO POR RECETA | | | | 6.14 |

| | |
|----------------------|------|
| COSTO TOTAL POSTRE: | 9.20 |
| COSTO TOTAL POR PAX: | 2.30 |

Informe de ventas

Como se me menciona desde un inicio de la planificación del menú, existía un presupuesto asignado a cada estudiante, pero por ser una idea que refresque el concepto que se tiene dentro de la Universidad al igual que para la comunidad, utilizar productos de calidad, como es el uso de langosta, trufa, aceite de trufa, damasco, limoncello; productos de difícil acceso acá en nuestro país y represento un valor adicional para el menú propuesto; en conjunto se decidió respetar el menú ya que son productos de difícil reemplazo. El precio de costo para la elaboración total de la receta fueron de \$9.00 dólares, considerado alto para el precio de costo asignado que es de \$6.00 dólares.

El precio de Venta del mismo fue de \$19.95 dólares más impuestos, generando una ganancia de \$10.95 dólares; de este último valor en un caso más real se restarían los costos directos e indirectos al igual que depreciación de equipos, intereses, y mano de obra utilizada en la elaboración del menú. En este caso por ser un “proyecto académico” se reducen parte de estos costos ya que son cubiertos por el restaurante; dejando después de estos valores con una utilidad o ganancia, lo que se consideraría como un ingreso neto para el restaurante.

Después de la venta del menú, se hizo un análisis de los costos aplicados al menú, se obtuvo una venta de 48 menús, al igual que una venta individual de 3 primeras entradas; obteniendo un ingreso aproximado de \$957.6 dólares más tres primeras entradas a las que se les cobro \$3.00 dólares, dejándonos con unas ventas de \$966.6 dólares. Se dio de baja aproximadamente a \$243 dólares los mismos que se encontraron en productos precocidos y que el restaurante utilizo más adelante como aperitivo y enlatados que el Chef Ejecutivo redireccionara a diferentes preparaciones dentro del restaurante. Lo que no se pudo rescatar se desechó.

Dentro de los productos que se consideraron como desperdicio fue en la primera entrada, la elaboración diaria de los crostinis al igual que la perecibilidad de las hojas de albahaca y los tomates que por su tamaño su madurez era rápida y se descartaban a los pocos días de ingresada la requisición. En el caso de la segunda entrada, debido a la dificultad de encontrar hojas de salvia, y la perecibilidad de las mismas era de preservar por lapsos prolongados, uno de los motivos que también elevo los costos.

En el caso del plato fuerte, se tuvo una gran dificultad con la langosta ya que sin importar su tamaño el costo era elevado, es decir que la langosta proveía en algunas ocasiones de poca carne y demasiado desperdicio como es su coraza y patas. En el caso del sorbete y postre el único inconveniente fue el desperdicio de hierbas como la menta, provocando variabilidad en los costos propuestos.

De igual forma quedaron muchos productos pre elaborados ya que las ventas de fin de semana no fueron las esperadas, dejando el mise en place considerándolo como desperdicio y en muchos de los casos como desecho.

Presupuesto empleado en la tesis

La investigación se desarrolló con la ayuda de la Universidad San Francisco de Quito, ya que la mayor parte de recursos se obtuvieron de las instalaciones de este lugar. En referencia a las investigaciones previas a la degustación, decisión de menú y material bibliográfico, se obtuvo de la biblioteca de la Universidad brindando un mayor aporte en la investigación de historia, enfoque de productos, además de un soporte en páginas de internet con fuentes oficiales, permitiendo una compilación más completa.

Un apoyo invaluable fue el apoyo de los profesores como Juan Naranjo, Rick Gonzales y Claudio Ianotti ya que gracias a su experiencia en este tipo de cocina, fueron uno de los filtros más acertados para la verificación de la investigación teórica, al igual que en la degustación ya que me dieron los parámetros acertados para confirmar si los sabores y texturas eran adecuadas a las originales, contando con una gran ventaja.

En lo que se refiere a instalaciones se toma en cuenta las instalaciones del Restaurante Marcus, ya que por ser una institución académica, el costo de uso de las mismas está asumiendo el Restaurante, lo que nos dio un gran beneficio, ya que tanto los costos directos e indirectos estaba cubierto en su totalidad, sin afectar el costo del menú.

El presupuesto utilizado en materia prima fue cubierto en su totalidad por la Universidad, ya que las ventas del menú y sus ganancias fueron direccionadas al restaurante. La Universidad al realizar compras en volumen obtiene costos más baratos y permitir reducir mayoritariamente los costos de la degustación y venta semanal del menú.

Conclusiones

El Menú de comida internacional "*Italia. Más que una cocina, una tradición*" fue considerado un éxito considerable, debido a que se explicó la base que fue el rescate de las bases de este tipo de comida al igual que la versatilidad de platos que tienen, obteniendo un producto final que fue un menú con versatilidad de sabores, texturas y sobre todo nuevo para cada cliente.

Se tomó como retroalimentación que cada comensal después de terminar su menú, una opinión referente a este menú, ya que es importante conocer si se está manejando una estandarización en todos los menús, para muchos fue novedoso este tipo de cocina que a pesar de ser muy conocida a nivel mundial pero pocas veces se encontraron con este tipo de concepto.

En lo que se refiere a ventas del menú dentro del restaurante, se la considero como arriesgada por contar dentro del restaurante con el mismo concepto pero más cotidiano, pero por ser parte de una institución académica, su enfoque también fue la exhibición y enseñanza de este tipo de cocina. Para el panel fue de mucho agrado la degustación de dicho menú reafirmando su postura de ser algo académico mas no enfocado en las ventas.

Enfocados en lo que son comensales estuvieron satisfechos ya que el contar con ingredientes de calidad fue el valor agregado se le dio a este tipo de menú, al igual que una versatilidad inmensa convirtiendo las experiencias del cliente en únicas y en muchas de las

ocasiones y gracias al “boca a boca” tuve buenos comentarios dentro de la comunidad universitaria al igual que para el público en general.

La propuesta que hice se basó en la historia de la comida italiana, ver como con la evolución de la civilización humana, y en algunos casos como las migraciones permitieron que encontremos una cultura rica en costumbres, tradiciones, recetas, considerándose auténticos y es el reflejo que quise aportar, a pesar que las variaciones que se hicieron fueron mínimas pero con un menú atractivo y nuevo para los clientes.

Anexos

ANEXO 1: Montaje de Platos

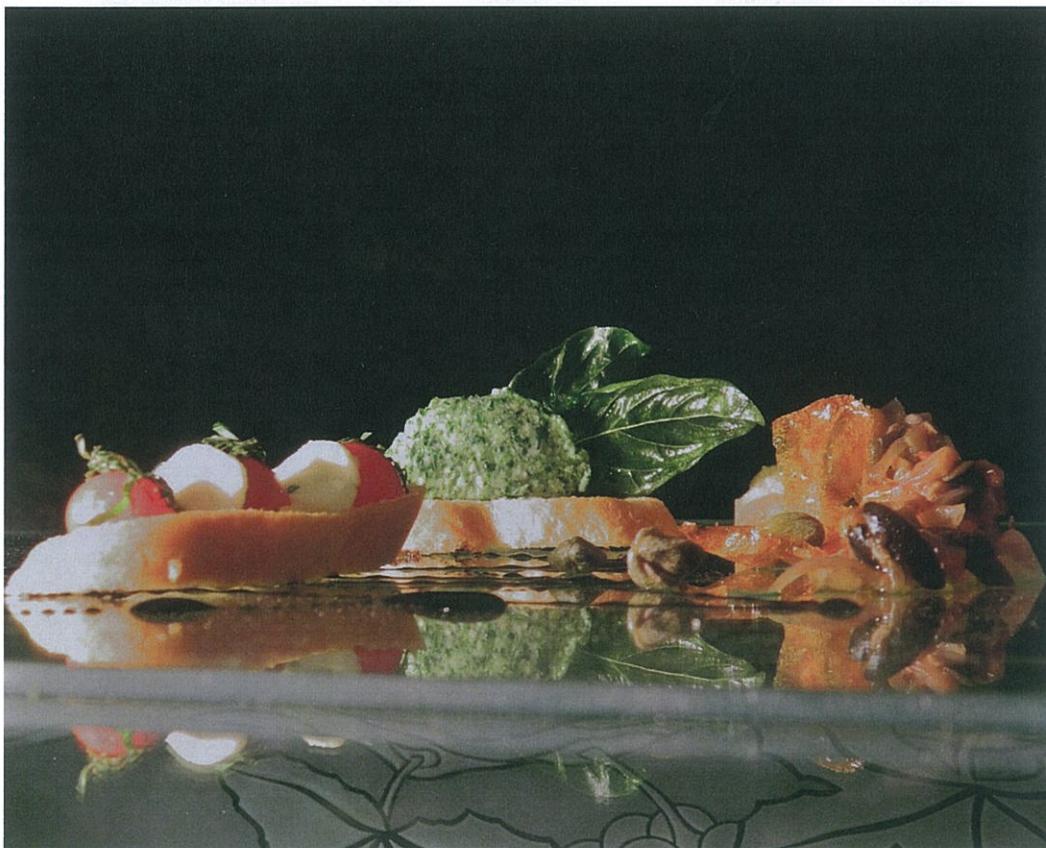
Mise en place elaborado por: Cindy Pusda

Elaboración del menú desarrollado por: Cindy Pusda y Nicole Fuentes

Montaje y Fotografías: Vanessa Vega Lulo

PRIMERA ENTRADA

Trilogía de crostinis (Enfoque general)



Trilogía de crostinis (Capresse)



Trilogía de crostinis (Caponata)



Trilogía de crostinis (Fiorentino)



SEGUNDA ENTRADA

Raviolis de calabaza con mantequilla de albahaca



Raviolis de calabaza con mantequilla de albahaca

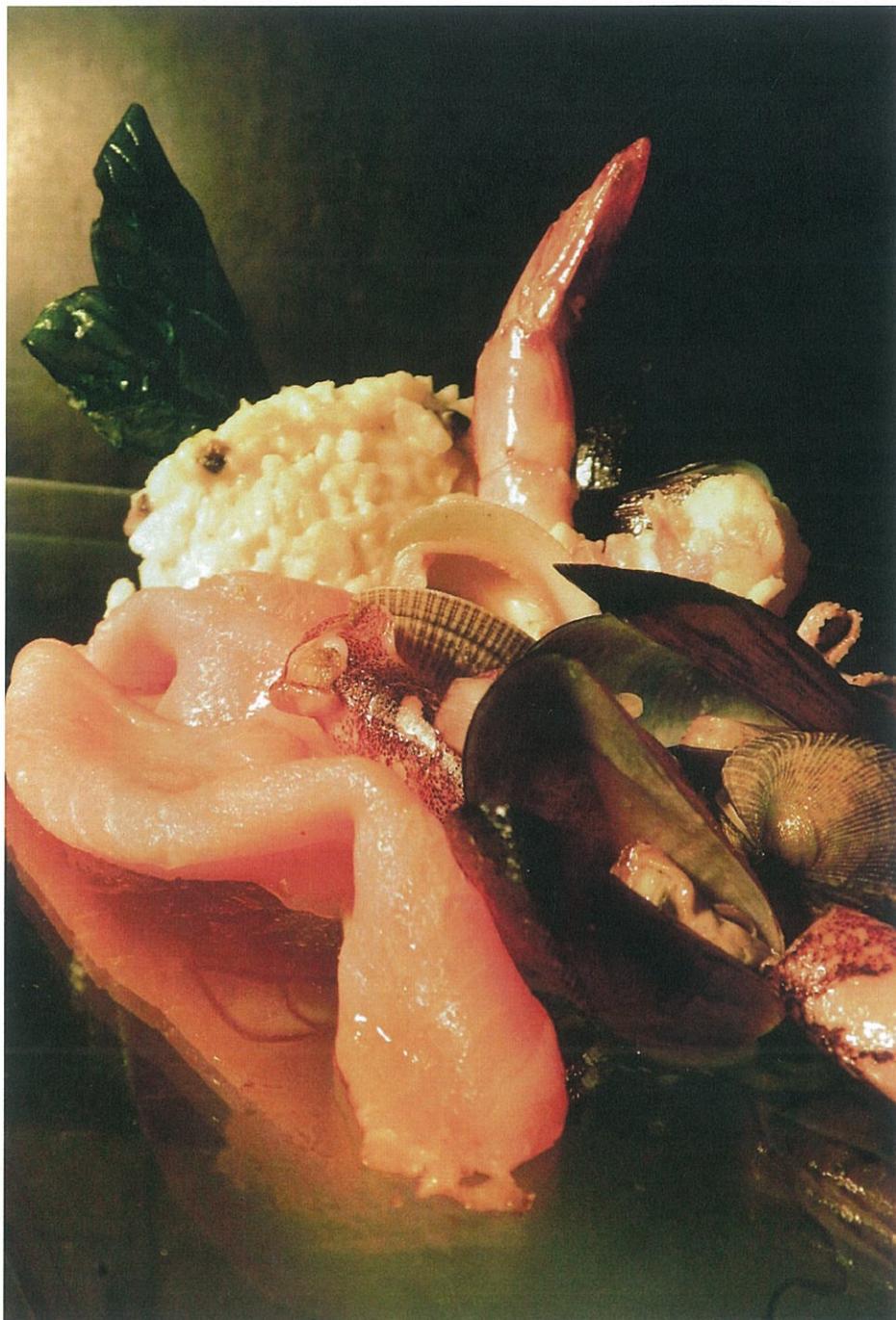


PLATO FUERTE

Salmón ahumado acompañado con rissotto de mariscos a la genovesa

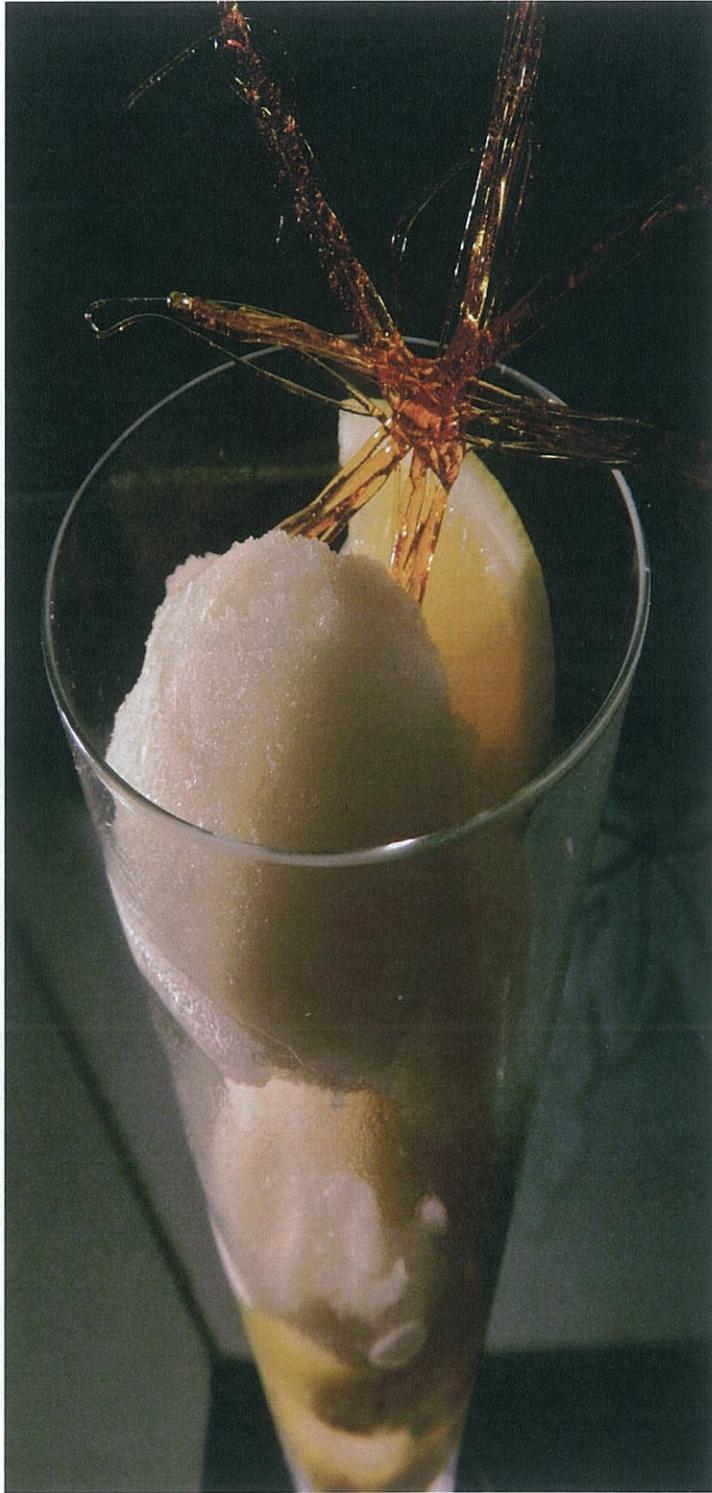


Salmón ahumado acompañado con rissotto de mariscos a la genovesa



SORBETE

Sorbete de Limoncello



Sorbete de Limoncello



POSTRE

Cassatta siciliana y Turdiles



Cassatta siciliana y Turdiles



ANEXO 2: Requisiciones para el menú y degustación

Issue Request

usf

02/01/2013 1:12

Issue Request : LA1301-00001 (BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP))
 Date : 03/01/2013
 From Cost Center : BODEGA PRINCIPAL (CCS)
 To Cost Center : BODEGA AULA GASTRONOMICA (CCP)
 Info : MONTAJE TESIS
 Status : Requested

| Item No. | SOH | Item | Unit | Req. Qty | Qty | Price | Total |
|----------|------|--------------------------|----------|----------|------|-------|-------|
| 83010 | 0,00 | AJO PELADO | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 3,72 | 0,37 |
| 83030 | 0,00 | CEBOLLA PERLA | Kilogram | 1,50 | 1,50 | 0,98 | 1,47 |
| 7004 | 0,00 | ARROZ ARBORIO | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 7,15 | 1,43 |
| 86012 | 0,00 | VB CLOS DE PIRQUE x L | Liter | 1,00 | 1,00 | 4,50 | 4,50 |
| 69050 | 0,00 | QUESO REQUESON | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 6,08 | 1,22 |
| 69051 | 0,00 | QUESO RICOTTA | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 5,24 | 1,05 |
| 1013 | 0,00 | ACEITE GIRASOL | Liter | 0,30 | 0,30 | 3,05 | 0,92 |
| 83045 | 0,00 | ESPINACA | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 0,86 | 0,09 |
| 31060 | 0,00 | SAL CRISAL | Kilogram | 0,30 | 0,30 | 0,32 | 0,10 |
| 31055 | 0,00 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 71,43 | 7,14 |
| 36003 | 0,00 | ALCAPARRAS | Kilogram | 0,05 | 0,05 | 7,87 | 0,39 |
| 2005 | 0,00 | ACEITUNA N. MANZANA DELI | Each | 0,05 | 0,05 | 2,80 | 0,14 |
| 83082 | 0,00 | TOMATE CHERRY | Kilogram | 0,15 | 0,15 | 5,88 | 0,88 |
| 83085 | 0,00 | TOMATE FRESCO | Kilogram | 0,50 | 0,50 | 0,79 | 0,40 |
| 83016 | 0,00 | BERENJENA | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 1,76 | 0,35 |
| 9001 | 0,00 | AZUCAR | Kilogram | 1,00 | 1,00 | 0,92 | 0,92 |

| Item No. | SOH | Item | Unit | Req. Qty | Qty | Price | Total |
|----------|------|--|----------|----------|-------|--------|-------|
| 85003 | 0,00 | VINAGRE BALSAMICO NACIONAL (BODEGA-DELI) | Liter | 0,20 | 0,20 | 4,47 | 0,89 |
| 69056 | 0,00 | QUESO MOZZARELLA (PIZZA) CILINDRICO | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 7,55 | 0,76 |
| 40002 | 0,00 | ALBAHACA FRESCA | Kilogram | 0,08 | 0,08 | 9,30 | 0,74 |
| 51012 | 0,00 | HARINA TRIGO | Kilogram | 1,00 | 1,00 | 0,80 | 0,80 |
| 55001 | 0,00 | HUEVOS | Each | 10,00 | 10,00 | 0,12 | 1,23 |
| 36101 | 0,00 | PASTA TOMATE | Kilogram | 0,05 | 0,05 | 3,82 | 0,19 |
| 83023 | 0,00 | CALABAZA | Kilogram | 0,50 | 0,50 | 0,44 | 0,22 |
| 24016 | 0,00 | JAMON PROSCIUTO LAMINADO | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 30,00 | 3,00 |
| 69046 | 0,00 | QUESO PARMESANO ENTERO NACIONAL | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 19,45 | 3,89 |
| 36011 | 0,00 | BONITO INSTANTANEO | Kilogram | 0,03 | 0,03 | 36,00 | 1,08 |
| 31038 | 0,00 | LAUREL SECO | Kilogram | 0,01 | 0,01 | 6,38 | 0,03 |
| 36145 | 0,00 | TRUFA NEGRA | Kilogram | 0,01 | 0,01 | 335,86 | 3,36 |
| 1016 | 0,00 | ACEITE TRUFA BLANCO | Liter | 0,02 | 0,02 | 150,00 | 3,00 |
| 57005 | 0,00 | CREMA LECHE | Liter | 0,15 | 0,15 | 2,70 | 0,41 |
| 65030 | 0,00 | SALMON AHUM PORCION | Kilogram | 0,05 | 0,05 | 28,90 | 1,45 |
| 31042 | 0,00 | NUEZ MOSCADA | Kilogram | 0,00 | 0,00 | 28,80 | 0,03 |
| 40031 | 0,00 | SALVIA FRESCA | Kilogram | 0,02 | 0,02 | 57,62 | 1,15 |
| 57013 | 0,00 | MANTEQUILLA C/SAL | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 8,32 | 0,83 |
| 83031 | 0,00 | CEBOLLA PUERRO | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 2,16 | 0,43 |
| 44026 | 0,00 | LIMON MEYER | Kilogram | 1,00 | 1,00 | 1,18 | 1,18 |
| 61001 | 0,00 | ALMEJA C/CONCHA | Each | 6,00 | 6,00 | 0,90 | 5,40 |
| 61022 | 0,00 | MEJILLON NACIONAL C/C | Each | 6,00 | 6,00 | 0,00 | 0,00 |

| Item No. | SOH | Item | Unit | Req. Qty | Qty | Price | Total |
|----------|------|-------------------------|----------|----------|--|---------------|--------------|
| 40028 | 0,00 | PEREJIL LISO | Kilogram | 0,01 | 0,01 | 5,00 | 0,05 |
| 61003 | 0,00 | CALAMAR ENTERO PEQ. | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 8,58 | 0,86 |
| 61017 | 0,00 | LANGOSTA ENTERA | Each | 1,00 | 1,00 | 19,80 | 19,80 |
| 59039 | 0,00 | LIMONCELLO | Liter | 0,10 | 0,10 | 36,35 | 3,64 |
| 9005 | 0,00 | AZUCAR MICRO IMPALPABLE | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 1,76 | 0,18 |
| 45012 | 0,00 | FRUTAS SECAS | Kilogram | 0,10 | 0,10 | 14,00 | 1,40 |
| | | | | | de preferencia durazno | | |
| 44041 | 0,00 | NARANJA AMERICANA | Kilogram | 0,05 | 0,05 | 3,37 | 0,17 |
| 71003 | 0,00 | RON APLETON BLANCO | Liter | 0,07 | 0,07 | 10,63 | 0,74 |
| 12004 | 0,00 | CAFE ORO SOLUBLE | Kilogram | 0,20 | 0,20 | 37,84 | 7,57 |
| 70015 | 0,00 | GLUCOSA | Kilogram | 0,02 | 0,02 | 1,92 | 0,04 |
| 44018 | 0,00 | FRUTILLA | Kilogram | 0,50 | 0,50 | 3,50 | 1,75 |
| 44016 | 0,00 | FRAMBUESA | Kilogram | 0,05 | 0,05 | 15,28 | 0,76 |
| 36085 | 0,00 | MIEL DE ABEJA | Kilogram | 0,50 | 0,50 | 6,24 | 3,12 |
| | | | | | no hay en el sistema y son bizcotelas un paquete (cyrano de preferencia) y chocolate amargo 100 gramos | | |
| | | | | | | Total: | 91,50 |

ANEXO 3: Kardex de venta del menú

MARCUS APICIUS RESTAURANTE DE LA U

KARDEX DE VENTA DIARIA

| DIAS | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES | SABADO | DOMINGO | OBSERVACIONES | TOTAL |
|-----------------|--------|-----------|---------------|---------|--------|-----------|---------------|-------|
| TOTAL PRODUCIDO | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 | 15 | NINGUNA | 75 |
| EXTRAS | | | 2 entradas | | | 1 entrada | | |
| TOTAL VENDIDO | 6 | 15 | 4 | 6 | 8 | 9 | NINGUNA | 48 |

ANEXO 4: Transferencias de menú

| UNIDAD | CANTIDAD | PRODUCTO | TRANSFERIDO A | COSTO |
|-------------------------------------|----------|------------------------|---------------|------------------------|
| <u>ELABORADOS</u> | | | | |
| KG. | 0.500 | Raviolis | Marcus | \$4.98 |
| KG. | 0.250 | Relleno de raviolis | Marcus | \$3.60 |
| COSTO TOTAL | | | | \$8.58 |
| <u>EMPACADOS Y ENLATADOS</u> | | | | |
| KG. | 0.200 | Trufas negras | Marcus | \$67.17 |
| KG. | 0.800 | Pasta de Tomate | Marcus | \$3.05 |
| LT. | 0.100 | Aceite de trufa blanca | Marcus | \$15.00 |
| COSTO TOTAL | | | | \$85.22 |
| <u>FRUTAS Y VERDURAS</u> | | | | |
| KG. | 0.500 | Berenjenas | Marcus | \$0.88 |
| COSTO TOTAL | | | | \$0.88 |
| <u>LÁCTEOS HUEVOS:</u> | | | | |
| KG. | 0.300 | Mantequilla | Marcus | \$2.49 |
| KG | 0.25 | Queso parmesano | Marcus | \$4.86 |
| COSTO TOTAL | | | | \$7.35 |
| COSTO TOTAL TRANSFERENCIAS | | | | <u>\$102.03</u> |

ANEXO 5: Informe de Desperdicios

| UNIDAD | CANTIDAD | PRODUCTO | COSTO |
|--------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| KG. | 0.100 | Relleno fiorentina | \$0.76 |
| KG. | 0.250 | Rellena Caponata | \$2.42 |
| KG. | 0.250 | Relleno de raviolis | \$3.60 |
| KG. | 2 | Risotto precocido | \$14.00 |
| KG. | 0.300 | Calamar cortado | \$2.54 |
| KG. | 0.300 | Tomate cherry cortado a la mitad | \$1.76 |
| KG. | 0.080 | Hojas de albahaca | \$0.74 |
| UN. | 1 | Baguette | \$1.25 |
| COSTO TOTAL DESPERDICIO | | | <u>\$27.07</u> |

ANEXO 6: Análisis de Ventas del menú

| | | |
|----------------------------|-------------------------|---------|
| Food Cost Real (Req - Dev) | 953.05 – 102.03 | 850.99 |
| Food Cost Real por pax | 850.99 / 75 | 11.94 |
| Venta (P.V.P. * #Menús) | 19,95 x 75 | 1496.25 |
| F.C. % Real | (850.99/ 1496.25) x 100 | 56.87% |
| | | |
| Food Cost Teórico | 9.00 | 9.00 |
| P.V.P. Menu | 19,95 | 19,95 |
| Food Cost % Teórico | 9.00/ 19.95 | 45.11% |

BIBLIOGRAFIA

Páginas de internet:

Historia de la Antigua Roma. N.f 17 Oct 2012

< <http://historia-antigua.com/roma/fundacion-de-roma/>>

Historia de la Antigua Roma. N.f 27 Oct 2012

< <http://historia-antigua.com/roma/fundacion-de-roma/>>

Monarquías Italianas. N.f. 28 de Oct 2012

< Http://www.portalplanetasedna.com.ar/monarquia_roma.htm>

Libros:

Penny Stephens. What's Cooking Italian. Tuscany: Thunder Bay Press 1998

Williams-Sonoma. Savoring Italy: The life time Books TX 723. S3664 1999

Lorenza De' Medici. The Renaissance of Italian Cooking. Ballantine Books, Octubre 1989.

Europa a la carta. Un Viaje Culinario. págs. 517-586