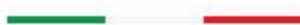




CHIANTI

**FESTA DELLA**  
*Repubblica*  
2023

LANGHE - MONFERRATO - ROERO



Ambasciata d'Italia  
Quito



Es un placer poder abrir este suplemento especial de la Revista Vistazo dedicado al turismo cultural y enogastronómico en Italia, con motivo del 77 aniversario de nuestra República.

Hoy en día, esta importante región es icono del turismo cultural internacional, cuenta con fuerte tradición en la industria textil y de los muebles (sin que falten empresas con alto contenido tecnológico) y produce vinos, aceite de oliva y alimentos de primera calidad, contando con paisajes conocidos en todo el mundo.

Un viaje a Italia es, sin duda, un recorrido por el arte y los bonitos paisajes, pero también es un itinerario por una variedad de productos excepcionales, sabores únicos y recetas tradicionales que se han transmitido de generación en generación. En cada gran ciudad y en cada pequeño pueblo encontrarás nuevas especialidades y nuevos platos que degustar. A través de la cocina se puede captar el alma de cada lugar (contamos con muchos sitios reconocidos por la Unesco), y descubrir sus costumbres y tradiciones.

Nuestro deseo es que esta iniciativa pueda despertar el interés del lector y ayudarlo a construir su viaje a Italia, país donde modernidad y tradición no rivalizan, viviendo experiencias únicas y enriquecedoras en lugares marcados por un mágico equilibrio entre arte, historia, cultura, naturaleza y tradiciones enogastronómicas.

Saludo a todos los lectores de la revista Vistazo, recordando que todas las actividades de la Embajada de Italia en el Ecuador se pueden encontrar en el sitio web <https://vivereallitaliana.com.ec/>, donde se pueden seguir nuestros eventos, videos y entrevistas.

También, por supuesto, dirijo un saludo especial a la comunidad italiana en Ecuador, cuyos muchos integrantes originan de Piamonte y Liguria. A estos compatriotas, les invitamos a mantener enlaces con la tierra de origen, a cultivar el idioma y las tradiciones. Que sean, a su manera, cada uno, embajadores de nuestra Nación, redescubriendo sus lugares de procedencia, reencontrándose con la cultura de sus ancestros también a través de las costumbres, los testimonios, la artesanía y la gastronomía.

Un saludo y un abrazo de mi parte y de todo el equipo de la Embajada de Italia en Ecuador

Caterina Bertolini  
Embajadora de Italia en Ecuador



## Saludo de la Embajadora Caterina Bertolini

Hemos querido, en ocasión de las celebraciones de la República italiana, brindar a los lectores de esta prestigiosa revista un suplemento enfocado en dos territorios, entre los más conocidos de los distritos enogastronómicos de Italia, origen de celebrados vinos y cocina: el Chianti, ubicado entre la ciudades de Florencia y Siena, en Toscana y los Langhe-Monferrato, al sur del Piamonte.

El reino de Piamonte-Cerdeña ha sido el motor del proceso de unificación de la Nación italiana, en el año 1860 el Piamonte lideró las Guerras de Independencia contra Austria, consiguiendo constituir el Reino de Italia en 1861. Italia, recordemos, desde la desaparición del Imperio Romano, no había logrado unificarse formando un solo Estado, sino que la península se hallaba fraccionada, integrando algunos reinos y otros estados autónomos. Piamonte ha sido, al mismo tiempo, cuna de desarrollo industrial y tecnológico del país (mencionamos empresas como Olivetti, Fiat, Ferrero, Bialetti) y depositario de agricultura excelente y de un estilo de vida conectado a la tierra y a las tradiciones.

Toscana es la tierra de los Etruscos y luego cuna del Renacimiento y dominio de los Medici, patria de grande artistas, científicos y escritores (Leonardo, Michelangelo, Galileo, Dante y mas). La Toscana de hoy ocupa gran parte del antiguo Gran Ducado, uno de los más avanzadas de las entidades políticas anteriores a la unificación del 1861, un estado sensible a las ideas de la Ilustración, que impulsó la reforma agraria, la iniciativa económica y la educación.



Ambasciata d'Italia  
Quito

**Publicación de la Embajada de Italia en Ecuador**

Quito, Calle la Isla y Miguel H. Albornoz.

**Embajadora:**  
Dra. Caterina Bertolini

**Créditos:**  
Embajada de Italia en Ecuador.  
Guía oficial de la Zona Turística de Chianti  
En colaboración con Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica e Fondazione Sistema Toscana.  
<https://www.visitchiante.net/>  
Proyecto a cargo de Terre di Siena Lab y CICLICA Srl con el apoyo a Daniele Barbucci.  
Créditos fotográficos archivo de los municipios de la zona turística; Martino Balestreri; Mario Llorca.  
Oficina de Prensa del Ente Turismo Langhe Monferrato Roero  
Chiara Roggero  
roggero-press@visitlrmr.it  
+39 337.1110082  
Marta Viglino  
viglino-press@visitlrmr.it

**Producción:**  
Globalcorp  
[www.globalcorpvirtual.com](http://www.globalcorpvirtual.com)

**Impresión:**  
Vistazo

**Circulación:**  
Vistazo

**Coordinación:**  
Globalcorp  
098 4066 163

Los artículos y publicidad son de exclusiva responsabilidad de sus autores y no comprometen la línea editorial de Globalcorp



# eni saluda a Italia en su FESTA DELLA REPUBBLICA



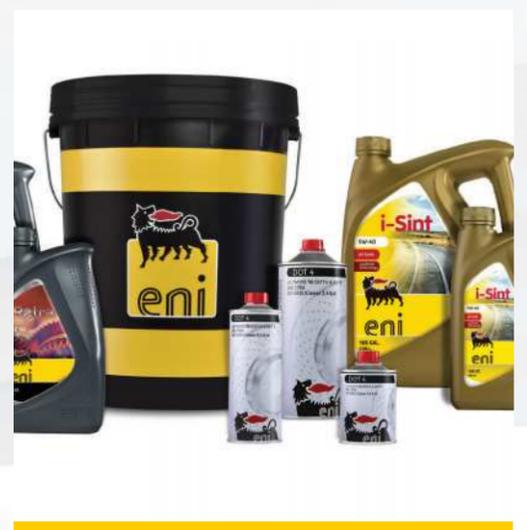
## GLP uso doméstico e industrial



## GLP a granel



## Eni Lubricantes



eni  
ecuador

Av. Amazonas y Av. Patria. Edificio Cofiec. Pisos 8-9. Quito-Ecuador  
☎ 02 380 91 10 / 1800 244 742

[www.eniecuador.ec](http://www.eniecuador.ec)

 **Chianti**

# Naturalmente Chianti

*Historia, sostenibilidad y sabores:  
Bienvenidos a las colinas más famosas  
del mundo.*

La geografía del Chianti está caracterizada por las Colinas del Chianti, breve cadena montañosa que deja espacio a valles y lomas punteadas por pequeños pueblos y caseríos.

Territorio desde siempre protagonista de la historia, paisaje plasmado en centenas de años por la relación sinérgica entre el hombre y la naturaleza, la cultura "chiantigiana" ha dado vida a mil tradiciones todavía existentes y todas para descubrirse.

Tierra fértil, caracterizada por una gran biodiversidad, donde el estilo de vida sostenible e innovador es un sello distintivo.

"Es el Chianti una región vasta, montañosa, boscosa y agreste, célebre por sus vinos, por su clima saludable y más célebre aún por su posición geográfica, que puede decirse en el centro de la Toscana Granducal", así se expresaba en la primera mitad del siglo XIX Emanuele Repetti en su Dizionario Geografico Físico Storico della Toscana.

A excepción del frente oriental, donde las Montañas del Chianti lo separan del Valdarno, este territorio, de carácter tan orgulloso como profundamente humano, siempre ha dificultado la vida a todo histórico dedicado a describir su geografía, mal soportando definiciones unívocas de sus límites. Límites que, como siempre pasa, se han evidenciado a lo largo de los siglos y que se han entrelazado, ya indisolublemente, con su vino que se produce en muchos viñedos de los Cantones del ámbito territorial del Chianti Clásico.

Página Web: [visitchianti.net](http://visitchianti.net)

**Créditos**  
Guía del **Ámbito Turístico del Chianti**.  
Proyecto a cargo de **Terre di Siena Lab** y **CICLICA Srl** con el soporte de **Daniele Barbucci**.

**Créditos fotográficos:**  
Archivo de los cantones del **Ámbito Turístico**; **Martino Balestreri**; **Mario Llorca**.

# Chianti

Además de los medios privados, con los cuales es posible recorrer la SR222, la célebre **Vía Chiantigiana** que atraviesa todo el territorio, los desplazamientos son posibles gracias a las **líneas de buses** que todos los días conectan Siena y Florencia con las principales localidades del Chianti.

La línea del ferrocarril Florencia-Empoli-Siena, muy útil para los desplazamientos bicicleta + tren, corre tangente al Chianti y para en Barberino Val d'Elsa (en una localidad distante a 8 km del centro histórico), en Poggibonsi y en Castellina Scalo (parada a casi 12 km de Castellina in Chianti).

## Cómo llegar

**Automóvil** - Al Chianti se puede fácilmente llegar de la Autopista A1-E35 y en particular del Intercambiador de la Autopista Florencia-Siena que corre tangente a toda el área. Por la zona más al sur es también útil la conexión del Intercambiador de la Autopista Siena-Bettolle. La vía SR222, la célebre **Vía Chiantigiana**, es la vía regional que atraviesa de norte a sur todo el territorio y de la misma se abren vías secundarias.

**Trenes** - La línea del ferrocarril Florencia-Empoli-Siena, muy útil para los desplazamientos bicicleta + tren, corre tangente al Chianti y para en el Cantón de Barberino Val d'Elsa (en una localidad distante a 8 km del centro histórico), en Poggibonsi y en Castellina Scalo (la parada está aproximadamente a 12 km de Castellina in Chianti). Visitar la página: [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com)

**Bus** - De las estaciones de Florencia y de Siena salen los buses de línea que conectan los cantones del Chianti. Visitar la página: [www.acvbus.it](http://www.acvbus.it)

**Avión** - La Toscana está conectada principalmente por las líneas nacionales e internacionales de los aeropuertos de Florencia y de Pisa. Visitar la página: [www.toscana-aeroporti.com](http://www.toscana-aeroporti.com)

Comparte tus aventuras:  
#visitchianti #visittuscany



## La leggenda del Gallo Nero

Un desafío medieval y un acto de astucia. Como un gallito negro se ha vuelto un icono de un territorio, y de uno de los vinos entre los más famosos en el mundo.

El territorio del Chianti está indisolublemente unido a los símbolos que más lo caracterizan, desde los pueblos y plazas famosos en todo el mundo a las colinas cultivadas de viñedos, entre las cuales resalta por encanto e iconografía la imagen del Gallo Negro. Los acontecimientos que llevaron a este animal a convertirse en uno de los emblemas más conocidos en el mundo se cuentan en una leyenda de sabor antiguo, ambientada cuando los Cantones medievales de Siena y Florencia luchaban por el territorio para el dominio en una extenuante secuencia de enfrentamientos y batallas.

Para terminar con el conflicto las dos ciudades decidieron llegar a una solución diplomática, diferente y resolutoria. La tarea de definir los respectivos límites territoriales se asignó a un solo caballero por facción, que saliendo de su propia ciudad al canto del gallo se habría encaminado hacia las murallas rivales; el límite sería indicado por el punto en dónde los dos se hubieran encontrado. La suerte de la una o de la otra ciudad, entonces, no estaba en la elección del caballero, sino en la elección del gallo que lo habría despertado. Las estrategias de Siena y Florencia no podían ser más diferentes. La primera eligió a un gallo blanco dócil y la noche antes del desafío lo alimentó mucho para que por la mañana fuera lleno de energías; la segunda, en cambio, escogió a un gallo negro campero que dejó en ayunas por mucho tiempo. Entonces pasó que, apenas se abrió la jaula, el gallito negro florentino salió y empezó a cantar por el hambre mucho antes del amanecer, así que el respectivo caballero salió inmediatamente y con mucha ventaja sobre el rival sienés. Cuando éste, al amanecer, salió a la vuelta de Florencia, sólo recorrió doce millas antes de ver a su contraparte. El punto exacto del encuentro fue un poco fuera del pueblo de Castellina in Chianti, que hasta hoy lleva el nombre de Croce Fiorentina; otros afirman que fue cerca de Fonterutoli, no muy distante. Y así, según cuenta la leyenda, el Gallo Negro se convirtió en el símbolo del Chianti.

Sin embargo, además de la leyenda, existen referencias históricas concretas que cuentan una trama un poco diferente. Lo que es cierto es que el gallo negro era antiguamente el símbolo de la Lega del Chianti, una de las 89 legas en las cuales estaba dividido el territorio de la República de Florencia a partir de los primeros años del Siglo IV. Tal vez la elección del emblema, así como la leyenda, quería referirse a una idea de vigilancia y control de los límites. Seguramente desde siempre es un símbolo de identidad; efectivamente, se encuentra en la Alegoría del Chianti pintada por Giorgio Vasari, en el techo del Salón del Siglo XVI de Palacio Viejo en Florencia. En el año 1716 la historia del territorio se juntó definitivamente con su producción vinícola, cuando el Gran Duque de Toscana Cosimo III De' Medici definió, por primera vez en el mundo, el área geográfica de producción del vino homónimo, con un preciso decreto.

Desde entonces la fama y la atracción de esta tierra y de sus productos han crecido siempre más y hoy es casi imposible decir Chianti sin pensar en una excelente copa de vino.

Pero existe una distinción importante entre las DOCG de Chianti y Chianti Clásico, tanto desde el punto de vista histórico como territorial y de producción. El Chianti Clásico efectivamente es la denominación de los vinos producidos sólo en la zona geográfica denominada Chianti y asociada a la etiqueta del Gallo Negro: 70.000 hectáreas que incluyen por entero los cantones de Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti y, en parte, los de Barberino Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi y San Casciano in Val di Pesa. La disciplina de producción es muy rígida y, entre otras cosas, exige la utilización de la uva "sangiovese" del 80 al 100%.

En cambio, el Chianti DOCG se produce en el resto de la Toscana con una disciplina diferente, para empezar con la uva "sangiovese", comprendida entre 70 y 100%.

La producción de la etiqueta Chianti Clásico está protegida por el Consorcio del Vino Chianti Clásico, nacido en 1924. En aquel momento se eligió al Gallo Negro como símbolo que, otra vez, se afirma con encanto y como emblema de excelencia. Hoy la zona de cultivo de los viñedos de los cuales se obtiene el Chianti Clásico es todavía la misma definida por los decretos estatales de 1932. Son numerosas las cavas que ofrecen degustaciones donde es posible saborear al vino de la zona de producción del Chianti Clásico, la excelencia producida exclusivamente en este territorio de elección. Para comprender realmente la penetración de este icono merece la pena señalar que un Gallo Negro rodeado por ocho torres, símbolos de los principales pueblos del Chianti, ha sido adoptado también como etiqueta territorial del Ámbito Turístico del Chianti.

El área completa es la meta ideal para adentrarse en un paisaje único en el mundo, en el cual cada rincón, cada detalle es el resultado del trabajo secular del hombre que ha plasmado esta tierra, desde la cual ha sacado su propio carácter franco y sincero. Entre colinas, relieves e hileras es también posible asistir a la experiencia de la vendimia o de la recogida de las olivas. Las antiguas calles invitan a pasear entre sabores auténticos y tradiciones seculares unidos con los infinitos matices rojos del vino que el Gallo Negro custodia.

# Caminar por el Chianti



*Paso tras paso, rodeados por la belleza de la naturaleza y siguiendo las huellas de la historia, descubriendo las tradiciones rurales, de los sitios arqueológicos y de los sabores típicos en cada etapa.*

El paisaje del Chianti es una invitación natural a caminar para sumergirse en su naturaleza. Las características de las colinas más famosas en el mundo son efectivamente ideales tanto para un simple paseo como para verdaderas excursiones de más días: la altimetría va desde pocas centenas de metros s.n.m. de sus burgos hasta casi 900 metros del Monte San Michele. En el medio de esta alternancia entre colinas y pequeños valles hay una red de senderos y calles rurales que atraviesan bosques y cultivos donde se encuentran iglesias, castillos y típicas casas de campo en una campiña encantadora. Paso tras paso es posible descubrir el tesoro de las colinas del Chianti y sus antiguas vías, algunas de las cuales se reconectan a la historia de las tradiciones espirituales, arqueológicas y rurales de esta tierra.

El Passo dei Pecorai, por ejemplo, en el Cantón de Greve in Chianti, es la evidencia de que todo el Chianti era también una tierra de paso: algunos itinerarios recorren las mismas vías que durante siglos han sido las de la trashumancia, donde los pastores conducían a los rebaños y a las manadas según la estación, moviéndose etapa tras etapa del clima templado invernal de la Maremma a los verdes pastoreos primaverales del Casentino. Siempre en camino es posible aventurarse en Castellina in Chianti en la Reserva Natural Bosco di Sant'Agnes, espléndido y extendido bosque de cipreses naturalizado que desde más de diez siglos representa un verdadero monumento natural al árbol más icónico de la Toscana, importado en tiempos remotos probablemente por los Etruscos: el ciprés. En pocos lugares en el mundo como en el Chianti el paisaje natural se une en una cosa sola

con la historia milenaria. Efectivamente no son pocos los senderos que llevan a la Edad Media, que en estas colinas ha dejado evidencias profundas y todavía bien conservadas. Caminar entre las colinas de Castellina in Chianti y de Radda in Chianti permite descubrir los burgos que en la Edad Media pertenecían, junto a Gaiole, a la Lega del Chianti, la subdivisión político militar deseada por la República de Florencia para administrar sus propios territorios.

Simplemente espectacular, en el cantón de Castelnuovo Berardenga, el territorio comprendido entre las bellas localidades de San Gusmè y Badia a Monastero: aquí la Abadía de Ombrone, datada en el siglo IX, así como los caminos de cipreses de increíble belleza en Arceno, son ejemplos del esplendor que caracteriza a la zona.

Entre Barberino Tavarnelle y Greve in Chianti, en cambio, algunos senderos conectan a tres extraordinarios burgos medievales. Montefioralle es considerado como uno de los burgos más bellos de Italia; su pequeño centro está cerrado por un recinto amurallado que custodia las antiguas casas y que domina la colina de donde es posible disfrutar de una maravillosa vista. En la campiña inferior los senderos corren entre los viñedos y los olivares, entre los bosques encima de los relieves y las casas campesinas en las haciendas. En pocos kilómetros de camino se llega a distinguir el perfil de las murallas almenadas de una abadía de gran belleza: Badia a Passignano, datada en el año 1000 y remodelada hasta la época renacentista, rodeada por un área natural de bosques y con amplios espacios verdes que enriquecen su encanto espiritual.

## Eventos de promoción del vino en el territorio



SEPTIEMBRE

## EXPO del Chianti Clásico

*Todos los Cantones del Chianti juntos en la plaza*

Entre todos los eventos que caracterizan el territorio la Expo representa la ocasión principal para ver reunidos juntos a todos los cantones con los productores de todo el territorio. Mostra Mercato, antes, Rassegna del Chianti, después, a partir de los años Setenta del siglo pasado la actual EXPO del Chianti Classico es el evento anual más importante para conocer al mundo del vino Chianti Clásico y a sus productores distribuidos por todo el territorio de los Cantones del Chianti. Cada año el segundo fin de semana de septiembre (de jueves a domingo) la plaza de Greve in Chianti se anima de encuentros con los viticultores y de eventos relacionados con el mundo rural, una realidad que, junto a los Cantones, involucra al Consorcio del Chianti Clásico como parte integrante de la tutela de la gran calidad de un territorio y de su producto principal.

Con ésta se combinan otras manifestaciones, también relacionadas con el mundo del vino en todo el territorio del Chianti Clásico

MAYO

### Los vinos del Castillo

*Montefioralle*

Evento que valoriza a las producciones vitivinícolas de las colinas alrededor del pueblo de Greve. Las vías del antiguo pueblo de Montefioralle, uno de los "burgos más bellos de Italia", enmarcan a la manifestación y a los eventos, musicales y culturales, que la animan.

> *Tercer fin de semana del mes*

JUNIO

### Radda nel Bicchiere

*Radda in Chianti*

Radda nel Bicchiere es una iniciativa de la Proloco de Radda in Chianti con la cual todo el pueblo se ofrece a sus visitantes y enoturistas para que descubran y festejen a los vinos de este fantástico burgo "chiantigiano".

[www.raddanelbicchiere.net](http://www.raddanelbicchiere.net)

JULIO

### Chianti Festival

*Castellina in Chianti Y Castelnuovo Berardenga*

El festival organiza en la temporada de verano eventos para todas las edades y propone en diferentes localidades de los Cantones de Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga y Gaiole in Chianti noches de música, danza, prosa y espectáculos de animación para los más pequeños.

AGOSTO

### Calici di stelle

*Tavarnelle Val di Pesa*

Música, mercados y, obviamente, los mejores vinos del territorio. El evento en colaboración con empresas locales, comerciantes y Pro Loco, propone un recorrido de degustación entre las vías del pueblo creando agradables momentos de conocimiento del vino y de la gastronomía.

### Calici di stelle

*Castellina in Chianti*

Rico programa con paseos en la Vía Romea Sienés, vino y "street food", música itinerante, mercados de producciones artesanales y agrícolas locales, y el imperdible evento de la observación guiada de las estrellas.

SEPTIEMBRE

### La Expo del Chianti Classico

*Greve in Chianti*

La Expo se ha convertido en uno de los eventos más importantes dedicados al mundo enológico. Cada año invita en la plaza principal de Greve in Chianti a los productores provenientes de todos los Cantones del Chianti Clásico.

> *Segundo fin de semana del mes.*

### Gran fondo del Gallo Nero

*Radda in Chianti*

Manifestación ciclística que con su recorrido atraviesa muchos cantones del Chianti y ofrece la posibilidad de admirar a este territorio en uno de sus momentos más bellos, el de la vendimia y del inicio del otoño con el encanto de sus increíbles colores.

[www.granfondodelgallone.it](http://www.granfondodelgallone.it)



OCTUBRE

### Ecomaratona del Chianti Classico

*Castelnuovo Berardenga*

Las calles blancas, las cavas de las empresas vinícolas, las nieblas, el sol y las colinas conocidas en todo el mundo, los cipreses, los senderos, las duras cuestas y las dulces bajadas... Esto y mucho más es la Ecomaratona del Chianti Classico.

[www.ecomaratonaedelchianticlassico.it](http://www.ecomaratonaedelchianticlassico.it)



LANGHE  
MONFERRATO  
ROERO

The Home of BuonVivere

## Territorio para descubrir

Eno-gastronomía, paisaje, turismo activo, cultura, tradiciones, eventos.

Hay metas turísticas en Italia muy apetecibles, sobre todo para los turistas provenientes del extranjero. Metas de nicho que ofrecen al visitador lugares para admirar, pero sobre todo experiencias para vivir. Hablamos de Langhe Monferrato Roero, Patrimonio Mundial de la Humanidad UNESCO desde 2014, un territorio en las provincias de Cuneo y de Asti, a poca distancia de Turín y de Milán.

Langhe Monferrato Roero refuerzan la imagen de un territorio caracterizado por un fuerte atractivo, capaz de interesar sobre todo a los mercados extranjeros y de atraer flujos significativos. Junto al producto eno-gastronomía encontramos desde ya varios años una oferta turística diversificada: arte, cultura, naturaleza y actividades al aire libre. Esta diversificación ha permitido el crecimiento y la apertura de nuevas corrientes de procedencia del turismo internacional: Escandinavia, Francia, Benelux. La diversificación de la oferta también ha favorecido la desestacionalización de los flujos turísticos en el período de verano, gracias al turismo activo.

Página Web: [www.visitlrm.it](http://www.visitlrm.it)



Barbaresco  
Créditos Alessandro Sgarito  
Archivo Ente Turismo LMR

### ENO-GASTRONOMÍA

Quién llega a Langhe Monferrato Roero sabe exactamente qué esperarse: paisajes encantadores, eno-gastronomía excelente y hospitalidad de nivel. El turismo tradicional es el eno-gastronómico: grandes vinos (Barolo, Barbaresco, Moscato d'Asti y Barbera d'Asti para nombrar algunos) que acompañan en las mesas a los ricos platos de la tradición "langarola". Las innumerables entradas, la pasta fresca como tallarines, raviolos al "plin" y agnolotti, la carne cruda de "fassone" y los quesos DOP (como la Robiola de Roccaverano), en temporada, pueden ser enriquecidos con una rallada de Trufa Blanca de Alba.

Para terminar, los dulces a base de Avellana de Piemonte IGP, como la tarta de avellanas y el "bunet".

Los amantes de la eno-gastronomía pueden dirigirse a Piemonte On Wine®, el servicio de reserva gratuito para visitas y degustaciones en cava, y a Piemonte On Food® para encontrarse con los productores de especialidades locales como quesos, miel y avellanas. Además, entre final de agosto y la mitad de octubre es posible vivir la experiencia de la vendimia didáctica entre los viñedos con los productores locales de Langhe Monferrato Roero. Mayores informaciones en [www.piemonteonwine.it](http://www.piemonteonwine.it).

A confirmación del gran valor del sector eno-gastronómico, desde octubre del 2017, el Cantón de Alba es Ciudad Creativa UNESCO para la Gastronomía, entrando así en un circuito de excelencia donde sujetos públicos y privados se comprometen en compartir las mejores prácticas, desarrollar relaciones y proyectos comunes.

### PAISAJE Y VITICULTURA

Un producto típico para probar, un burgo para descubrir, un evento para vivir, un castillo o museo para visitar son las principales atracciones que ofrece el territorio.

Algunos pequeños pueblos representan importantes centros de producción vinícola: Barolo y Barbaresco para los prestigiosos vinos tintos envejecidos, Canelli para el Moscato d'Asti y el Asti Spumante, mientras Nizza Monferrato es el lugar símbolo de la producción del Barbera.

Una visita por la ciudad siempre es una buena idea: Alba, la capital de Langhe, Bra, ciudad barroca patria de Slow Food, y Asti, ciudad de arte e historia, centro del Monferrato.

En el territorio están presentes las Enotecas Regionales, representantes institucionales de las principales producciones vinícolas dónde encontrar, para denominación individual, grandes variedades de etiquetas: la tienda de vino ideal para probar y adquirir los vinos locales.

Los hilares de vid peinan casi completamente la superficie de las colinas de Langhe Monferrato Roero, regalando diferentes matices de color según las estaciones: del verde brillante en primavera y verano, al amarillo, rojo y violeta del otoño: el 22 de junio del 2014, gracias a su valor cultural y a su excelente belleza, las colinas del Sur Piemonte han sido inscritas en la lista del Patrimonio de la Humanidad UNESCO como "Los paisajes vinícolas del Piemonte: Langhe-Roero y Monferrato".

### CULTURA

Langhe Monferrato Roero ofrecen notables lugares de interés cultural: itinerarios por la Vía Francígena y las bellezas del Románico (la Abadía de Vezzolano es el monumento más significativo en estilo Románico del Piemonte), castillos medievales como los de Grinzane Cavour, Serralunga d'Alba y Barolo, o los itinerarios religiosos en las "Tierras de los Santos" en la parte Norte del Monferrato. Los aficionados de literatura italiana encontrarán en las páginas de Beppe Fenoglio y Cesare Pavese espléndidas narraciones de los lugares de Langhe Roero; Asti, en cambio, es la ciudad donde nació el poeta Vittorio Alfieri.

También el vino es un elemento cultural, como señalado por el nombramiento UNESCO: Canelli es la sede de las extraordinarias "catedrales subterráneas", es decir cavas realizadas en el tufo de las colinas entre los siglos XVI y XIX y conservadas en buen estado hasta hoy. La Langa, en cambio, acoge el WI-Mu o Museo del Vino, en el Castillo Falletti de Barolo. Torres y castillos representan la unión entre la cultura y el encanto de imperdibles puntos de vistas panorámicos: para obtener un panorama espectacular en un contexto histórico imperdible es la visita a las torres de Barbaresco, Viarigi, Roccaverano y de los castillos de Magliano Alfieri, Prunetto, Govone (otro sitio UNESCO) y de Monastero Bormida. La historia reciente de Langhe Monferrato Roero, junto a las tradiciones locales, vuelve a vivir en sus museos y etnográficos: para visitar las salas de los Castillos de Grinzane Cavour, Cisterna d'Asti y Magliano Alfieri. En cambio, para volver a seguir las huellas del Antiguo Imperio Romano, existen dos giras temáticas dedicadas a los amantes de Historia: "Alba subterránea" y "Asti subterránea".

### TURISMO AL AIRE LIBRE

Las actividades al aire libre representan la oportunidad para conocer las Langhe Monferrato Roero desde otro punto de vista: senderismo, MTB y ciclismo de carretera, excursiones temáticas, paseos a caballo, caminadas nórdicas, golf y vuelos en globo son los deportes practicables durante la mayor parte del año. Entre senderos en los viñedos, calles panorámicas, castillos, burgos encaramados en las colinas y verdes bosques se desarrolla la ambientación ideal para descubrir y vivir el territorio en contacto estrecho con la naturaleza. Gracias a sus itinerarios, numerosos puntos de interés permiten la parada para una pausa golosa en la cava de un productor típico, o una visita cultural con mirada sobre el espléndido paisaje de Langhe Monferrato Roero. Para todos los itinerarios: [www.visitlrm.it/itinerari](http://www.visitlrm.it/itinerari)

### EVENTOS

Cada año, Langhe Monferrato Roero celebran a la Trufa Blanca de Alba. El evento más renombrado y atractivo es la Feria Internacional de la Trufa Blanca de Alba, que tiene lugar en los fines de semana de octubre, noviembre y de comienzo de diciembre. En el mismo período en el Monferrato tienen lugar algunas ferias, regionales y nacionales, dedicadas al fino hongo hipogeo.

La buena comida es protagonista en Cheese, evento bienal de Slow Food en Bra: en Asti, la Douja d'Or es el Salón Nacional de los Vinos Seleccionados donde tiene lugar el Festival de las Ferias, un fin de semana de celebración de la vida agreste. Folklore e historia medieval vuelven a vivir en los Palios: el Palio de Asti, el más antiguo de Italia, y el Palio de los Burros de Alba, en ocasión de la apertura de la Feria de la Trufa.

Collisani, festival de música y cultural en Barolo, Alba Music Festival y Alba Jazz Festival en la capital de Langhe y Monfort In Jazz en Monforte d'Alba con los eventos musicales más importantes entre las colinas del Bajo Piemonte.

En noviembre y diciembre, El "Mágico País de Navidad", en su nueva vestimenta de evento difundido en Langhe Monferrato Roero, permite extender la temporada turística que, después de la Feria de la Trufa, permite al turista gozar del territorio y de sus productos de excelencia en un período también encantador.

Oficina de Prensa Entidad Turismo Langhe Monferrato Roero

Chiara Roggero  
roggero-press@visitlrm.it  
+39 337.1110082

Marta Viglino  
viglino-press@visitlrm.it



# CBEI

CÁMARA BINACIONAL  
ECUATORIANO ITALIANA

- Guayaquil, Ecuador: Av. Francisco de Orellana y Miguel H. Alcívar, Centro Empresarial "Las Cámaras", Torre institucional, piso 5.
- Quito, Ecuador: Torre Bossano, Avenida 6 de Diciembre N33 - 12 y Bossano, piso 6 oficina 603
- Teramo TE, Italia: Vía Cona 2 64100

@ecuaitalia | Cámara Binacional Ecuatoriano Italiana | @ecuaitalia.cbei  
www.ecuadoritalia.com | info@ecuadoritalia.com

# Felicitamos a Italia en su día nacional.

Mármol  
Granito  
Travertino  
Cerámica  
Porcelanato  
Quarzo  
Sanitarios  
Grifería

Termikon  
www.termikon.com  
Esencial para vivir bien

# AL FORNO NUEVO LOCAL



Fco. Andrade Marín N32c  
y Diego de Almagro

**JUNTO A CIESPAL**

(02) 2567966  
0996199100

*Al Forno*

[www.alfornoecuador.com](http://www.alfornoecuador.com)

**insa**  
WORLD LOGISTICS

Moving feelings since 1958

**Calidad Garantizada**  
Única empresa de la industria en Ecuador con certificación de calidad FAIM Garantiza el más alto estándar de calidad en mudanzas

**FAIM PLUS**  
FIDI ACCREDITED INTERNATIONAL MOVER

Nuestras unidades de negocio

inWarehouse inRelocation inMoving  
inLogistics inExpress

[insa.com.ec](http://insa.com.ec) UIO: +593 2 2406065 GYE: +593 4 295 9575

**CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA DEL ECUADOR**  
ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DE COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO

saluda a la  
**EMBAJADA DE ITALIA**  
en ocasión del **77° aniversario de la República Italiana**

La Cámara impulsa, desde hace 20 años, la relación comercial bilateral entre Italia y Ecuador, promoviendo el Sistema Italia y la presencia de productos italianos en el territorio ecuatoriano.

in Cámara de Comercio Italiana del Ecuador @CameraitalianaE  
f @camaraitalianaecuador @camaraitalianaecuador [cameraitalianaecuador.com](http://cameraitalianaecuador.com)

Importadora **MARAND**

**Le Contesse**  
VINI E SPUMANTE

**DEZZANI**  
il piemonte, le vigne, il vino

**IL SIBARITA**  
GOURMET LIFESTYLE

Para clientes exclusivos:  
Le invitamos a conocer las mejores bodegas de vino en Italia

☎ 099 849 8777  
☎ 095 888 9456  
☎ +593 99 849 8777  
☎ +39 340 370 4945

**Centro Culturale Italiano**

El primer centro oficial de la lengua italiana en **Ecuador**

Diplomas Nacionales  
Certificación Internacional  
CILS (A1-2, B1, B2 C1-2)  
Sede Autorizada de la  
Universidad de Siena  
Traducciones Legales

Unoi parlare italiano?

Italia N30-220 Y Vancouver  
☎ 252 2109 / 222 4505  
✉ ccitalianoquito@gmail.com

0998784651  
[www.ccitaliano.com](http://www.ccitaliano.com)



# Los vinos DOC y DOCG de Langhe Monferrato Roero

## DOCG

Langhe Monferrato Roero poseen un grande patrimonio vinícola caracterizado por una grande variedad de uvas cultivadas y tipologías de vinos producidas. En el territorio, entre las provincias de Cuneo y de Asti hay 18 vinos DOC y 14 vinos DOCG, 15 considerando la próxima DOCG Moscato d'Asti Canelli.

La grande producción, su variedad y calidad, de Langhe Monferrato Roero es debida a dos órdenes de factores:

- el origen morénico-aluvional de las colinas, generadas por el mar hace millones de años, que hacen que sean todas diferentes con una riqueza de características organolépticas increíbles

- las técnicas de viticultura y de vinificación, que remontan a la antigüedad, pero sin embargo muy actuales, mezclándose con la ayuda de la tecnología y de los actuales conocimientos en ámbito científico para que la viticultura sea sostenible del punto de vista climático/ambiental y para producir vinos de altísima calidad.

### Barbaresco DOCG

Cepa: Nebbiolo (100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio di Protezione Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)  
[www.produttoreidelbarbaresco.com](http://www.produttoreidelbarbaresco.com)  
[www.enotecadelbarbaresco.com](http://www.enotecadelbarbaresco.com)

### Barolo DOCG

Cepa: Nebbiolo (100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio di Protezione Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Roero DOCG

Cepa: Nebbiolo (95-100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección del Roero [www.consorziodelroero.it](http://www.consorziodelroero.it)

### Moscato d'Asti DOCG

Cepa: Moscato blanco 100%  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección del Asti: [www.astidocg.it](http://www.astidocg.it)

### Asti DOCG

Cepa: Moscato blanco 100%  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección del Asti: [www.astidocg.it](http://www.astidocg.it)

### Alta Langa DOCG

Cepa: Chardonnay y/o Pinot Nero (90-100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Alta Langa Método Clásico: [www.altalangedocg.com](http://www.altalangedocg.com)

### Dogliani DOCG

Cepa: Dolcetto (100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Dolcetto de Diano d'Alba o Diano d'Alba DOCG

Cepa: Dolcetto (100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)  
[www.soridiano.it](http://www.soridiano.it)

### Roero Arneis DOCG

Cepa: Arneis (95-100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección del Roero [www.consorziodelroero.it](http://www.consorziodelroero.it)

### Ruché DOCG

Uvas: Ruchè del 90 al 100 % (Barbera y/o Brachetto pueden intervenir hasta un máximo del 10%); [www.ilruche.it/](http://www.ilruche.it/)

## DOC

### Nebbiolo d'Alba DOC

Cepa: Nebbiolo 100%  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Barbera d'Alba DOC

Cepa: Barbera 100%  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Dolcetto d'Alba DOC

Cepa: Dolcetto 100%  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Alba DOC

Cepa: Nebbiolo del 70% al 85%; Barbera del 15% al 30%; para el eventual restante 5% pueden concurrir las uvas provenientes de cepas recomendadas y/o autorizadas, no aromáticas  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Langhe DOC

Cepa: Uvas provenientes de cepas recomendadas o autorizadas, no aromáticas.  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Verduno Pelaverga DOC

Cepa: Pelaverga Piccolo (85-100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Langhe Favorita DOC

Cepa: Favorita (85 - 100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Langhe Nascetta DOC

Cepa: Nascetta (85 - 100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

### Langhe Rossese Bianco DOC

Cepa: Rossese Bianco (85 - 100%)  
 Consorcio de protección: Consorzio de Protección Barolo Barbaresco Alba Langhe y Dogliani: [www.langhevini.it](http://www.langhevini.it)

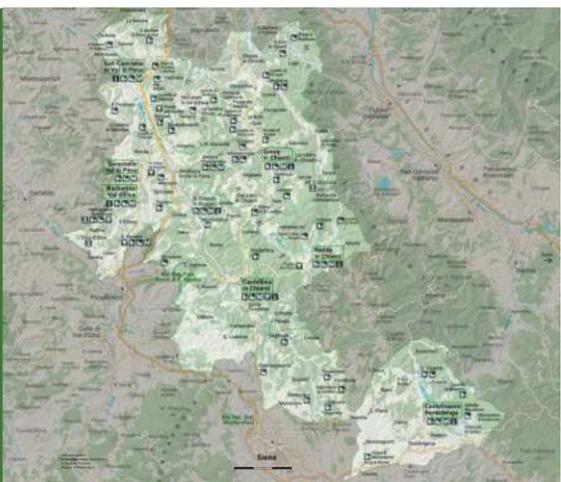
**Chianti**  
[www.visitchiante.net](http://www.visitchiante.net) - [info@visitchiante.net](mailto:info@visitchiante.net)

**Toscana**

**Legenda**

- Edificio storico / Monumento
- Luoghi della Fede / Place of Faith
- Musei / Museums
- Siti archeologici / Archaeological Sites
- Elementi Naturalistici / Naturalistic Sites
- Uffici Turistici / Tourist Office
- Stazione ferroviaria turistica / Tourist railway station

Barbaresco, Langhe, Roero, Monferrato, Barolo, Dolcetto, Nebbiolo, Barbera, Arneis, Ruchè, Moscato, Chardonnay, Pinot Nero, Cortina, Pelaverga, Favorita, Nascetta, Rossese Bianco.



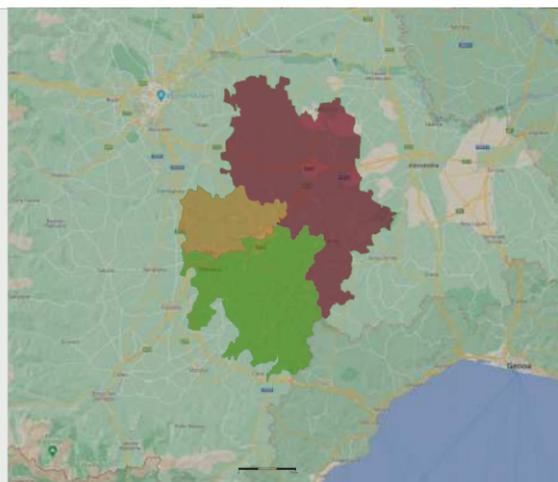
**LANGHE MONFERRATO ROERO**  
 The Home of BuonVivere

[www.visitlmr.it](http://www.visitlmr.it) - [info@visitlmr.it](mailto:info@visitlmr.it)

**Piemonte**

**Legenda**

- Langhe
- Roero
- Monferrato



## La Briciola

### Ristorante Italiano

La Briciola inicialmente abrió sus puertas el 15 de mayo de 1998 en una pequeña casa en la calle Toledo. A través de los años ha crecido con mucha dedicación.

Dal 1998 un Italiano Vero

📍 Quito, Cumbayá y Manta

## ¡LA BRICIOLA E ITALCOM SALUDAN A ITALIA EN SU FIESTA NACIONAL!

Para tener en Ecuador comida tradicional italiana, se necesitan productos auténticos italianos. En Italcom importamos desde hace 25 años productos alimenticios, vinos y licores directamente desde Italia. Distribuimos a nivel nacional.

[www.labriciola.com.ec](http://www.labriciola.com.ec)

[www.italcom.ec](http://www.italcom.ec)

