

# UNA VUELTA AL MUNDO

EN TIEMPOS DE CUARENTENA



by

NU  
BA  
MÉXICO



**CON NUBA MÉXICO TEN POR  
SEGURO QUE REALIZARÁS  
ESE VIAJE  
QUE HOY TUVISTE  
QUE POSPONER.**

**EN ESTE DOCUMENTO COMPARTIMOS CONTIGO ALGUNOS  
DATOS CURIOSOS E INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA VIVIR  
AL MÁXIMO LOS INCREÍBLES DESTINOS QUE ESPERAN POR TI!**

---

# SOMOS UNA EMPRESA RESPONSABLE

En estos momentos en donde la crisis del **Covid-19** tiene a todo el mundo guardado en casa, viajar no es una opción. Sin embargo hemos preparado para ti esta guía hecha por nuestros travel advisors, donde podrás aprender sobre distintas culturas desde la comodidad de tu hogar. Es importante que nos sigas en nuestras redes sociales para que no te pierdas el próximo destino que estaremos publicando.

**Síguenos en:**

Nuba México  
@gruponubamexico  
#nubamexico

#yomequedoencasa

# 3 ITALIA | ITALY

Por: Cristina Amarante



País de Europa que forma parte de la Unión Europea. Su territorio lo conforman principalmente la Península Itálica y dos grandes islas en el Mar Mediterráneo: Sicilia y Cerdeña.

Los estados independientes de San Marino y Ciudad del Vaticano son enclaves del territorio italiano.

A su vez, Campione d'Italia es una comuna italiana que forma un pequeño enclave en el territorio de la Confederación Suiza.



#### CIUDAD CAPITAL

Roma

#### CIUDADES MÁS VISITADAS

Roma, Venecia, Florencia, la Costa Amalfitana, Lago Como.



#### VISADO

Si eres mexicano, no es necesario tramitar visa.



#### IDIOMA

Italiano



#### RELIGIÓN

Cristianismo



#### PROPUESTA DE VESTIMENTA

**Hombres:** Pantalón negro a las rodillas, camisa blanca, chaleco, faja y mocasines.

**Mujeres:** Falda con pliegues, medias blancas, blusa de manga corta encogida a los extremos, corsé ajustado con tirantes y mocasines.



#### MANERA DE LLEGAR

Vuelos directos de México a Roma. Tienen muy buena conexión entre ciudades en tren.



#### MONEDA

Euro



#### PELÍCULA O LIBRO

**Libro para niños:**

Pinocchio

**Películas para adultos:**

-La Vita è Bella

-La Grande Bellezza

-Cinema Paradiso



#### ACTIVIDADES DE INTERÉS

1. En Roma, visita a la Ciudad del Vaticano, Coliseo y Foros Romanos. Disfrutar la comida y los buenos cafés.
2. Tour en barco o ferry por la Costa Amalfitana. Es muy fácil desde ahí llegar a Capri y visitar la Gruta Azul.
3. Manejar toda la ruta de la Toscana y visitar sus viñedos. Siena y San Gimignano no pueden faltar.



#### ¿SABÍAS QUE?

1. Italia es el país con más patrimonios culturales declarados por la UNESCO.
2. Cada año se tira una media de 1 millón de euros en monedas a la Fontana di Trevi.
3. La obra de Miguel Ángel, La Piedad, situada en la Basílica de San Pedro, está protegida por un cristal desde el año 1972 cuando un geólogo intentó destruirla a martillazos.
4. El banco más antiguo del mundo data del año 1472 y fue creado en la ciudad toscana de Siena.
5. Italia es el primer exportador de vino del mundo.
6. Cada italiano consume aproximadamente 30 kg de pasta al año.





# PLATILLOS TÍPICOS

Pastas:

**Lasagna | Spaguetti alla bolognese | gnocchi | Raviolis**

Pan:

**Pizza y Foccacias**

Postre:

**Tiramisú y Panna Cotta**

# LINK INTERESANTE

¡HOY ES TU DÍA DE SUERTE!

El chef Massimo Bottura de Ostería Francescana -restaurante con tres estrellas Michelin- ha lanzado a través de su cuenta de Instagram una increíble serie llamada "Kitchen Quarentine." Algunas de las recetas con las que lanzó esta serie incluyen: Thai Curry, tortellini y el famoso Mac and Cheese.

[ Instagram Chef Massimo Bottura ]



# RECETA FÁCIL

## Tiramisú

### INGREDIENTES

- **2 claras de huevo**
- **4 yemas de huevo**
- **100 g de azúcar**
- **400 g de queso mascarpone**
- **200 g bizcochos de soletilla**
- **1 taza de café (fuerte)**
- **200 g chocolate negro rallado**
- **Cacao en polvo**

### MANERA DE HACERSE:

1. Preparar una taza de café (fuerte) y dejar enfriar.
2. Batir las claras a punto de turrón y reservamos.
3. En otro recipiente batimos las yemas con el azúcar hasta tener consistencia espumosa.
4. Agregamos el mascarpone en la mezcla de las yemas y seguimos batiendo.
5. Incorporamos las claras y envolvemos con una espátula.
6. En un molde rectangular, ponemos una capa de bizcochos de soletilla empapados en café.
- Los cubrimos con una capa de crema de mascarpone y espolvoreamos la mitad del chocolate rallado.
7. Repetimos la operación: capa de bizcochos con café, capa de crema de mascarpone y el resto del chocolate rallado.
8. Al final espolvoreamos el cacao en polvo.
9. Se refrigera un mínimo de 3 horas (de preferencia toda la noche) antes de servir.





---

NO TE PIERDAS EL PRÓXIMO DESTINO.

---

**Síguenos en:**



Nuba México  
@gruponubamexico  
#nubamexico

www.nubamexico.com