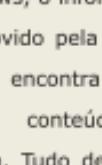


TRUE NEWS



O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE

EDIÇÃO 12 | OUTUBRO DE 2021 | CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA DE MG

Você está lendo o True News, o informativo bimestral do **True Italian Taste**, um projeto promovido pela Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais. Aqui, você encontra informações sobre o programa, receitas, entrevistas e conteúdos a respeito do universo enogastronômico da Itália. Tudo de verdade, sem fake news, como todos alimentos e vinhos italianos devem ser. Aproveite e até a próxima!

PECORINO, MASCARPONE E GORGONZOLA: OS RENASCENTISTAS DA COZINHA ITALIANA



Famosos em todo o mundo, os queijos italianos foram as estrelas de mais um evento virtual do True Italian Taste, projeto realizado pela Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, em 2 de setembro. Com o tema "**Do Antepasto à Sobremesa: a Versatilidade dos Queijos Italianos**", a transmissão celebrou os queijos **pecorino romano, mascarpone e gorgonzola dolce**, tendo, também, como destaque, a preparação das clássicas receitas de rigatoni alla carbonara e tiramisù, preparadas pelos **chefs italianos Leonardo Fontanelli e Simone Biondi**, com ingredientes de excelência Made in Italy.

Antes do evento, cada convidado recebeu um kit gastronômico, contendo todos os produtos agroalimentares italianos, necessários à preparação das receitas, bem como antepastos e vinhos. A seleção de alimentos contou com **guanciale, grissini, pasta di gragnano rigatoni, biscoitos savoiardi, café italiano e os vinhos Teroldego Rotaliano e Moscato Giallo**.

Para o grande momento da noite, os chefs Leonardo Fontanelli e Simone Biondi preparam, a quatro mãos, as receitas clássicas de **rigatoni alla carbonara e tiramisù**. Inicialmente, eles comentaram sobre os diferentes usos dos queijos, aplicados em pratos diferentes, suas características, modos de produção e um pouco de suas histórias.

O primeiro a ser apresentado foi o gorgonzola dolce, servido como antepasto e acompanhado de grissini. Já o primo piatto, feito pelo chef marchigiano Biondi, teve o clássico pecorino romano, como destaque, para a preparação do molho carbonara. Biondi destacou que, para a preparação do guanciale, não é necessário acrescentar vinho branco ou vinagre de vinho branco, somente cozinhar o em sua própria gordura. "Aprendi com meu pai, que é romano, que essa coisa não se usa.", reforçou o chef Simone. Segundo ele, para um bom equilíbrio do prato, a massa pode ser acompanhada com um vinho rosé.

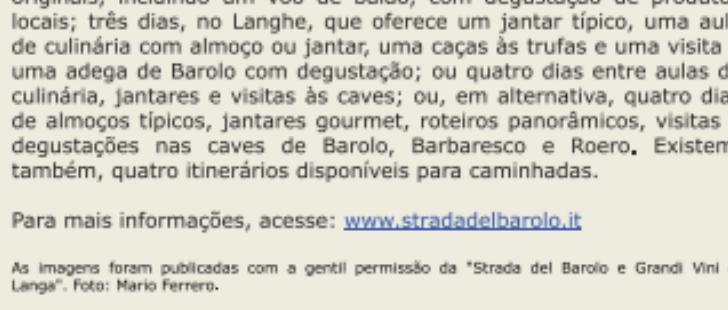
Tendo à mão o famoso mascarpone, o chef toscano Fontanelli elaborou uma das sobremesas mais famosas em todo o mundo: o tiramisù. A receita foi preparada com biscoitos savoiardi e outros ingredientes italianos. Fontanelli destacou que o prato é o doce italiano mais clássico e simples. "Para um italiano, o prato é como lembrar da mãe, da avó. O tiramisù é amor.", lembrou Leonardo.

Além disso, os chefs ofereceram várias dicas sobre o preparo dos pratos e destacaram a importância dos convidados de estarem atentos, sempre, para a procedência dos alimentos e não somente pelo aspecto parecido com os produtos originais.

A transmissão está disponível no [canal do Youtube da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais](#).

Foto: Juliana Rachid

CÂMARA LANÇA GUIA SOBRE O PROJETO TRUE ITALIAN TASTE



Para elevar o conhecimento sobre os legítimos alimentos italianos, preparamos o guia "**Da Itália à Sua Mesa: Onde Encontrar Alimentos Autênticos**", como mais uma iniciativa do Projeto True Italian Taste. Em versão impressa e digital, a publicação apresenta alguns produtos símbolos da produção agroalimentar da Itália, como queijos, vinhos, massas, peixes, biscoitos doces e produtos de charcutaria. **O impresso apresenta, também, uma lista com os diversos estabelecimentos que comercializam os alimentos, em Minas Gerais.**

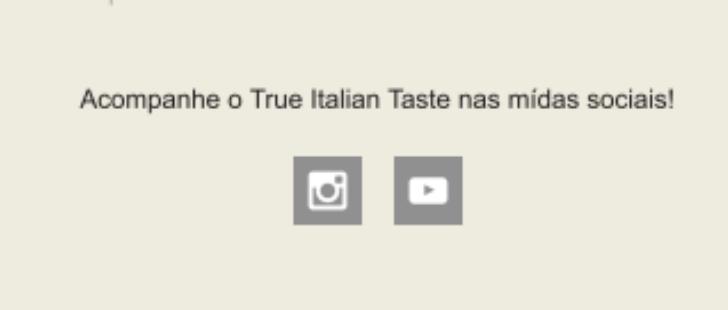
Elaborado, com a proposta de apresentar a diversidade e a riqueza agroalimentar italiana, o guia traz uma seleção de alguns alimentos, suas certificações de origem, modos de produção, suas histórias e especificidades.

Destacando a importância da informação como uma aliada no combate ao Italian Souding - produtos falsos que se apropriam, indevidamente, da reputação dos alimentos feitos na Itália -, o guia extrapola a questão econômica, tendo como missão a valorização da história, dos costumes e das tradições italianas. "Se o consumidor final entender que os nossos produtos remetem a toda essa origem e como eles impactam a qualidade do prato, bem como no estilo de vida de um povo, eles entenderão um pouco do que é ser italiano", declara Ana Corrêa, secretária-geral da Câmara Italiana.

Distribuído, gratuitamente, o guia pode ser retirado na sede da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais (Rua Piauí, 2019 - Funcionários | Belo Horizonte), das 8h às 17h. Além da versão impressa, ele está disponível, também, em [formato virtual](#).

Foto: Carolina Lentz

STRADA DEL BAROLO E GRANDI VINI DI LANGA



Os itinerários da **Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa** percorrem uma paisagem antiga, pontilhada de vinhedos, vilas antigas, torres, castelos, muralhas e outras lembranças da era feudal.

O vinho, produzido e comercializado desde a época dos antigos romanos, foi trazido de volta à notoriedade, no século 19, pelo rei Carlo Alberto, na propriedade real de Pollenzo; e, também, graças às experiências realizadas, na propriedade de Grinzane, pelo conde Camillo Benso di Cavour. Logo, o vinho se tornou um importante ponto de referência na economia de Langa e Roero.

O trabalho dos homens e o vinho modelou as encostas dos morros, transformando-os em terrenos aptos para a viticultura. Os preciosos vinhos de Langa e Roero, exportados em todo o mundo, são conservados em antigas caves, escavadas nas entranhas da terra para conservar aromas, estrutura e perfumes.

Os roteiros disponíveis são numerosos e repletos de propostas originais, incluindo um voo de balão, com degustação de produtos locais; três dias, no Langhe, que oferece um jantar típico, uma aula de culinária com almoço ou jantar, uma caça às trufas e uma visita a uma adega de Barolo com degustação; ou quatro dias entre aulas de culinária, jantares e visitas às caves; ou, em alternativa, quatro dias de almoços típicos, jantares gourmet, roteiros panorâmicos, visitas e degustações nas caves de Barolo, Barbaresco e Roero. Existem, também, quatro itinerários disponíveis para caminhadas.

Para mais informações, acesse: www.stradadelbarolo.it

As imagens foram publicadas com a gentil permissão da "Strada del Barolo e Grandi Vini di Langa". Foto: Mario Ferrero.

O True Italian Taste é promovido e financiado pelo Ministério das Relações Exteriores e Cooperação Internacional da Itália e implementado pela Associação de Câmaras de Comércio Italianas no Exterior (Assocamerestero), em colaboração com as câmaras de comércio italianas no exterior, para valorizar e salvaguardar os autênticos produtos agroalimentares italianos. O True Italian Taste faz parte do programa "The Extraordinary Italian Taste".

Acompanhe o True Italian Taste nas mídias sociais!

