INFORMATIVO MENSAL

ITALIA AFFARI

EDIÇÃO 96
JUNHO
2021

CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA DE MINAS GERAIS

ENTREVISTA

ANA CORRÊA
SECRETÁRIA-GERAL DA CÂMARA

No início de junho, Ana Corrêa assumiu a gestão da Câmara, como a nova secretária-geral da instituição. Graduada em Administração de Empresas e Gastronomia, Corrêa atuou como empresária franqueada em uma rede de restaurantes, onde foi responsável pela área administrativo-financeira e ocupou a presidência do comitê regional de marketing. Em entrevista, Ana contou sobre sua vivência de trabalho na Itália, expectativas e desafios à frente do cargo.

LEIA A ENTREVISTA COMPLETA

ATIVIDADES REALIZADAS

UMA HOMENAGEM À ENOGASTRONOMIA DO NORTE
MASTERCLASS CELEBROU RECEITA TRADICIONAL E ALIMENTOS DA REGIÃO

Na noite de 18 de junho, aconteceu o The Authentic Italian Table , que teve uma receita clássica de "Ossobuco al Risotto", preparada, ao vivo, pelo chef Leo Paixão. Houve, também, uma mesa redonda com a gastrônoma italiana Nella Cerino, com o chefe ítalo-brasileiro Matheus Paratella, e com o empreendedor Andrea Carpentieri.

SAIBA MAIS

LGPD E AS RELAÇÕES TRABALHISTAS
WEBINAR DEBATEU OS IMPACTOS DA LEGISLAÇÃO

No dia 29 de junho, aconteceu o webinar "Tempo Técnico - Impactos da LGPD nas Relações de Trabalho", promovido pela Câmara, em parceria com o escritório Matheus Bonaccorsi. Tendo, como palestrante, o advogado Felipe Barbosa, o evento virtual discutiu os impactos da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) nas relações de trabalho.

SAIBA MAIS

NOVIDADES DOS ASSOCIADOS

NOVO ASSOCIADO

IO AMO

Atuação: massas congeladas, pratos e molhos prontos e tortas salgadas
Endereço: Rua Uberaba, 402, Barro Preto - BH
Telefones: (31) 3295-1125 | (31) 97149-4180
Site: www.ioamoemporio.com.br

NOTAS IMPORTANTES

THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE É DESTAQUE NO PAULO NAVARRO
PROGRAMA DESTACOU OBJETIVOS E ATRAÇÕES DO EVENTO

Cobertura do The Authentic Italian Table, pelo Programa Paulo Navarro, veiculada, em 27 de junho de 2021, pela rede Band Minas.

ASSISTA AO VÍDEO NA ÍNTEGRA

AS PRAÇAS [IN]VISÍVEIS
MOSTRA FOTOGRÁFICA VIRTUAL DESTACA ARQUITETURA E HISTÓRIA DE 22 PRAÇAS ITALIANAS, AO EVIDENCIAR SUA IMPORTÂNCIA SOCIAL E CULTURAL

O que acontece quando os elementos vivos são retirados das praças? Esses e outros aspectos arquitetônicos, culturais e urbanísticos serão discutidos pela Casa Fiat de Cultura e pelo Consulado da Itália em Belo Horizonte, com apoio do Istituto Italiano di Cultura San Paolo, na exposição virtual de fotografias "As Praças [In]visíveis", em cartaz de 13 de julho a 12 de setembro.

INSCRIÇÕES E INFORMAÇÕES

GASTRONOMIA E TURISMO

TIPOS DE ARROZ PARA A PRODUÇÃO DO RISOTTO
CONHEÇA AS CARACTERÍSTICAS DO ARBORIO, CARNAROLI E VIALONE

O risotto é um prato típico, originário do Norte da Itália, na região da Lombardia, e a palavra significa, literalmente, grão pequeno. As receitas de risotto são extremamente populares em todo o mundo, sendo um dos pratos italianos mais conhecidos. Sua versatilidade e facilidade de preparo são, sem dúvida, alguns dos seus maiores atrativos.

Para a produção do prato são necessários tipos específicos de arroz, que só são produzidos na Itália e possuem propriedades organolépticas específicas, que os tornam produtos únicos e irrepetíveis, com aromas e sabores particulares.

Além disso, devido ao clima da região Norte, onde são produzidos os cereais, as plantas têm seu crescimento constante, obtendo, com isso, uma semente de arroz de maturação lenta e regular e, portanto, mais resistente e saudável, com grãos dotados de uma grande fertilidade mineral. Os tipos de arrozes italianos mais utilizados e conhecidos são: o arborio, o carnaroli e o vialone. Em comum, eles possuem uma alta concentração de amido ramificado, propriedade responsável por "engrossar" e encorpar os líquidos, conferindo o característico aspecto cremoso do risotto.

O arborio é conhecido pelos grãos grandes e densos, sendo muito utilizado para receitas que levam bastante carne. Já, o vialone, possui os grãos menores e arredondados e é indicado para receitas que levam ingredientes mais delicados como frutos do mar. Por fim, o carnaroli, que é uma espécie "híbrida" entre os demais grãos, é o mais utilizado entre os italianos.

O risotto é um prato versátil e, para o preparo da receita, são necessários ingredientes de alta qualidade, como um bom vinho branco ou tinto e queijo parmigiano reggiano ou grana padano. Curiosamente, na Itália, é muito comum usar o que sobrou do risotto para fazer uma espécie de bolinho recheado frito, conhecido como *arancini*.

Acompanhe as nossas mídias sociais!