TRUE NEWS

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE.

EDIÇÃO 2 | FEVEREIRO DE 2020 | CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA DE MG

Você está lendo o True News, o informativo bimestral do **True Italian Taste**, o novo projeto desenvolvido pela Câmara de Comércio Italiana de Minas, com o apoio do Consulado da Itália em Belo Horizonte. 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!

QUE SELO É ESTE?

Já observou que alguns produtos de origem europeia possuem um selo sobre o rótulo? Afinal, o que eles significam e quais suas funções? Primeiramente, é importante destacar que a Itália é o país europeu com o maior número de produtos alimentícios com denominação de origem e indicação geográfica reconhecida pela União Europeia (UE).

Nesta edição, vamos falar, especificamente, sobre um dos selos: o de **Denominação de Origem Protegida (DOP)** - *Denominazione D'Origine Protetta***.** O selo é aplicado para designar um alimento cuja produção dependa, diretamente, de uma região (considerando aspectos humanos e geográficos).

Na prática, garante que queijos, frutas, legumes, carnes curadas (presuntos e salames), vinagres balsâmicos e azeites foram cultivados, produzidos e embalados em um território designado e de acordo com a tradição. Cada etapa, da produção à embalagem, é regulamentada.

É o DOP que separa o Prosciutto di Parma dos demais; que faz distinção entre o San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino e outros tomates. Entre os alimentos mais famosos, podemos destacar o Pecorino Romano, o Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, o Parmigiano-Reggiano, o Grana Padano, a Mozzarella di Bufala Campana e a Melanzana Rossa di Rotonda.

Muito interessante, não é mesmo? Na próxima edição do True News, falaremos sobre o selo de Indicação Geográfica Protegida (IGP) - *Indicazione Geografica Protetta***.**

O FAMOSO PARMIGIANO REGGIANO: UM QUEIJO INIMITÁVEL

Quem nunca teve o privilégio de provar, com certeza já ouviu falar sobre um dos queijos mais renomados do mundo: o **Parmigiano Reggiano** ou "queijo parmesão", em bom português. Mas, segundo a sabedoria popular, a fama cobra um preço muito alto e, com o queijo italiano, a história não foi diferente.

Por conta de sua tradição milenar, aliada a um sabor único e textura marcante, o Parmigiano Reggiano é um dos maiores alvos de produtos italianos "fakes", conhecidos como *italian sounding* - uso indevido de nomes e imagens sugestivas da Itália para induzir os consumidores a comprar produtos que não são italianos.

Certificado com o selo de Denominação de Origem Protegida (DOP), o queijo é produzido, exclusivamente e obrigatoriamente, nas províncias de Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (à esquerda do Rio Reno) e Mantova (à direita do Rio Po), na região italiana da Emilia Romagna.

Para alcançar o ponto ideal de um dos queijos mais queridos da Itália, ocorre um monitoramento rigoroso, desde a criação das vacas, alimentadas com forragens locais, de qualidade e quantidade controladas, à maturação do produto. Moldado em forma de roda, o Parmigiano Reggiano é armazenado sobre tábuas de madeira, em câmaras específicas, por um período entre 12 e 18 meses.

O True Italian Taste é promovido e financiado pelo Governo Italiano 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".

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

Assocamerestero

APOIO

Consulado d'Italia Belo Horizonte