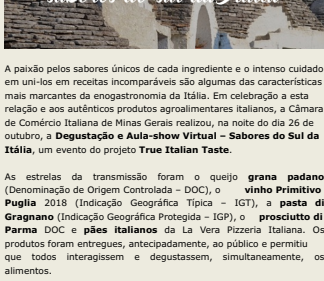


Você está lendo o True News, o informativo bimestral do **True Italian Taste**, um projeto promovido pela Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais. Aqui, você encontra informações sobre o programa, receitas, entrevistas e conteúdos a respeito do universo enogastronômico da Itália. Tudo de verdade,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

## TRUE ITALIAN TASTE EXALTA OS SABORES DO SUL DA ITÁLIA



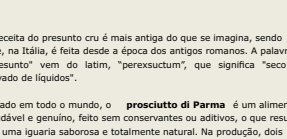
A paixão pelos sabores únicos de cada ingrediente e o intenso cuidado em uni-los em receitas incomparáveis são algumas das características mais marcantes da enogastronomia da Itália. Em celebração a esta relação e aos autênticos produtos agroalimentares italianos, a Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais realizou, na noite do dia 26 de outubro, a **Degustação e Aula-show Virtual – Sabores do Sul da Itália**, um evento do projeto **True Italian Taste**.

As estrelas da transmissão foram o queijo **grana padano** (Denominação de Origem Controlada – DOC), o **vinho Primitivo Puglia** 2018 (Indicação Geográfica Típica – IGT), a **pasta di Gragnano** (Indicação Geográfica Protegida – IGP), o **prosciutto di Parma** DOC e **pães italianos** da La Vera Pizzeria Italiana. Os produtos foram entregues, antecipadamente, ao público e permitiu que todos interagissem e degustassem, simultaneamente, os alimentos.

A grata missão de apresentar os alimentos ficou por conta do **chef napolitano Domenico Cardamuro**, que preparou uma receita de **"Calamarata di Gragnano IGP com 'O Rraú' Napoletano"**, da **enogastrônoma Nella Cerino** e do **sommelier Renato Costa**. Eles contaram, também, com a colaboração de **Valentina Mattana**, importadora brasileira da pasta Garofalo, e de **Leonardo Fontanelli**, chef-proprietário da La Vera.

[SAIBA MAIS E ASSISTA À TRANSMISSÃO COMPLETA](#)

## O PROSCIUTTO DI PARMA CONQUISTA O MUNDO DESDE OS ANTIGOS ROMANOS

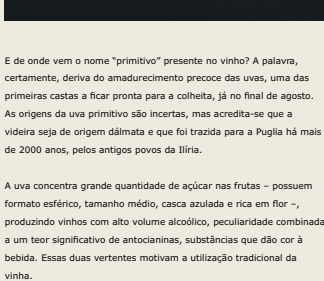


A receita do presunto cru é mais antiga do que se imagina, sendo que, na Itália, é feita desde a época dos antigos romanos. A palavra "presunto" vem do latim, "perexsuctum", que significa "seco ou privado de líquidos".

Amado em todo o mundo, o **prosciutto di Parma** é um alimento saudável e genuíno, ligado a um longo e rígido processo produtivo, finalizado com um exame cuidadoso e com a coroa ducal impressa a fogo. Essa marcação é o sinal inconfundível, que distingue o **prosciutto di Parma**, uma oferta de garantia e segurança ao consumidor, atestando a excelência absoluta e genuinidade.

Um produto com **Denominação de Origem Protegida (DOP)**, extremamente controlado, ligado a um longo e rígido processo produtivo, finalizado com um exame cuidadoso e com a coroa ducal impressa a fogo. Essa marcação é o sinal inconfundível, que distingue o **prosciutto di Parma**, uma oferta de garantia e segurança ao consumidor, atestando a excelência absoluta e genuinidade.

## O VINHO PRIMITIVO PUGLIA É UM SÍMBOLO DO SUL DA ITÁLIA



E de onde vem o nome "primitivo" presente no vinho? A palavra, certamente, deriva do amadurecimento precoce das uvas, uma das primeiras castas a ficar pronta para a colheita, já no final de agosto. As origens da uva primitivo são incertas, mas acredita-se que a videira seja de origem dálmata e que foi trazida para a Puglia há mais de 2000 anos, pelos antigos povos da Ilíria.

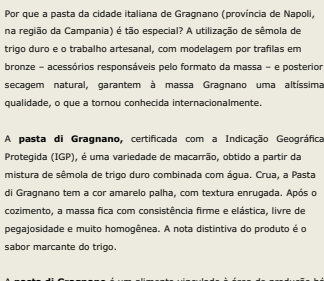
A uva concentra grande quantidade de açúcar nas frutas – possuem formato esférico, tamanho médio, casca azulada e rica em flor –, produzindo vinhos com alto volume alcoólico, peculiaridade combinada a um teor significativo de antocianinas, substâncias que dão cor à bebida. Essas duas vertentes motivam a utilização tradicional da vinha.

No nariz, o vinho destaca-se pelos aromas de frutos vermelhos, como ameixa, cereja preta e amora. O requinte, para além da suavidade, pode acentuar as notas de especiarias já presentes, tornando os vinhos muito complexos e ricos em aroma. Entre os aromas típicos, é possível notar toques de canela, pimenta-do-reino, cacau, alcaçuz e tabaco.

Na boca o **vinho primitivo Puglia** é quente e encorpado, com envolventes aromas frutados e forte presença de taninos. Não raro, o elevado teor de açúcar dos mostos dá origem a vinhos ligeiramente adocicados, com aumento das sensações de arredondamento e maciez. A temperatura ideal para servir varia de 16 graus, para as versões mais jovens, a 20 graus, para os vinhos mais maduros.

O **vinho primitivo Puglia** harmoniza muito bem com carnes vermelhas – assadas, grelhadas ou com molhos apimentados –, mas, também, com carnes de caça, refogadas e guisadas. Vinhos mais jovens acompanham sopas de legumes e primeiras com queijos maduros, mas a estrutura e corpo permite quem sejam apreciados como vinhos de meditação.

## O QUE FAZ A PASTA DI GRAGNANO SER TÃO ESPECIAL?

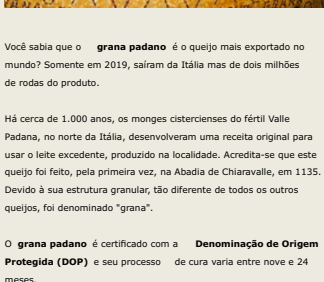


Por que a pasta da cidade italiana de Gragnano (província de Napoli, na região da Campania) é tão especial? A utilização de sêmola de trigo duro e o trabalho artesanal, com modelagem por trafilas em bronze – acessórios responsáveis pelo formato da massa – e posterior secagem natural, garantem à massa Gragnano uma altíssima qualidade, o que a tornou conhecida internacionalmente.

A **pasta di Gragnano**, certificada com a Indicação Geográfica Protegida (IGP), é uma variedade de macarrão, obtido a partir da mistura de sêmola de trigo duro combinada com água. Crua, a Pasta di Gragnano tem a cor amarelo palha, com textura enrugada. Após o cozimento, a massa fica com consistência firme e elástica, livre de pegajosidade e muito homogênea. A nota distintiva do produto é o sabor marcante do trigo.

A **pasta di Gragnano** é um alimento vinculado à área de produção há séculos. Fontes históricas narram que, em julho de 1845, o soberano Ferdinando II, em visita às fábricas de massas de Gragnano, exclamava: "Comida genuína, como genuínos são os homens de Gragnano". Contribuem para o sucesso da pasta a proximidade com as Montanhas Lattari que, com as suas nascentes, fornecem uma das matérias-primas da massa, bem como a perícia dos produtores, que deixaram inalterada a tradição secular de produção.

## GRANA PADANO: O QUEIJO MAIS EXPORTADO NO MUNDO



Você sabia que o **grana padano** é o queijo mais exportado no mundo? Somente em 2019, saíram da Itália mas de dois milhões de rodas do produto.

Há cerca de 1.000 anos, os monges cistercienses do fértil Valle Padana, no norte da Itália, desenvolveram uma receita original para usar o leite excedente, produzido na localidade. Acredita-se que este queijo foi feito, pela primeira vez, na Abadia de Chiaravalle, em 1135. Devido à sua estrutura granular, tão diferente de todos os outros queijos, foi denominado "grana".

O **grana padano** é certificado com a **Denominação de Origem Protegida (DOP)** e seu processo de cura varia entre nove e 24 meses.

Só as melhores rodas recebem a marca que as identifica, oficialmente, como **grana padano**: pequenos losangos, que carregam, alternadamente, as palavras "Grana" e "Padano" e todos os outros sinais que aparecem na casca, exceto a marca em destaque.

Rico em nutrientes e facilmente digerível, o Grana Padano possui características nutricionais únicas, como proteínas de qualidade, vitaminas, sais minerais e, em particular, o cálcio. É o queijo DOP mais vendido no mundo.

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!

