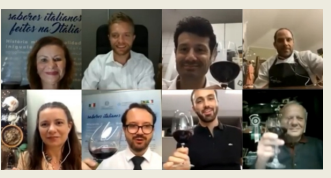
TRUE NEWS

O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE.

EDIÇÃO 10 | JUNHO 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!

THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE HOMENAGEIA TRADIÇÃO ENOGASTRONÔMICA DO NORTE



Depois de mergulhar nos sabores litorâneos do Sul e da Itália Central, em edições anteriores, a **Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais**, por meio do projeto **True Italian Taste**, dessa vez, levou os convidados a uma viagem pela autêntica cozinha do Norte. Na noite de 18 de junho, aconteceu o evento virtual "**The Authentic Italian Table**", que teve, entre outros destaques, uma receita clássica de "**Ossobuco al Risotto**" e seus ingredientes *Made in Italy*, preparada, ao vivo, pelo **chef Leo Paixão.**

Durante a abertura do evento, que reuniu os embaixadores do True Italian Taste (chefs, jornalistas, influenciadores digitais e importadores), **Valentino Rizzioli**, presidente da Câmara, destacou a busca dos italianos pela excelência de seus produtos agroalimentares. "Cada italiano, em sua região de origem, se empenha para fazer o melhor. Tudo, na Itália, é de primeiríssima qualidade. E é sobre isso que nós vamos ouvir", afirmou. Em seguida, o cônsul da Itália em Belo Horizonte, **Dario Savarese**, saudou os convidados e lembrou da importância da iniciativa no combate à falsificação de alimentos italianos, mais conhecida como ***Italian Sounding*.**

Sucedendo o momento institucional, a mesa redonda "**Comida Italiana: Saudável, Segura e de Qualidade**" foi comanda pela **gastrônoma italiana Nella Cerino**, o **chefe ítalo-brasileiro Matheus Paratella**, e o **empreendedor Andrea Carpentieri**, proprietário do restaurante italiano Bottega Coppola, localizado em Montes Claros (MG). Durante a interação, eles conversaram sobre as certificações de origem, o **arroz Carnaroli**, o **presunto San Daniele**, o **queijo Grana Padano** e o **vinho Valpolicella**, que compuseram o kit gastronômico, enviado aos participantes da transmissão, para preparação do risotto e degustação durante o evento.

Das mãos do chef Leo Paixão, a emblemática e clássica receita de "Ossobuco al Risotto" foi preparada, ao vivo, com direito a curiosidades sobre os ingredientes ***Made in Italy*** e vários segredos envolvidos na preparação do prato. Durante a transmissão, Paixão disse que **o risotto só é possível de ser feito graças às características das variedades de arroz italiano**, por sua alta concentração de amidos ramificados, responsáveis por "engrossar" e encorpar os líquidos, conferindo cremosidade. Na finalização da receita, o chef serviu o ossobuco acompanhado de uma **gremolata.**

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".

O "The Authentic Italian Table" foi transmitido, em tempo real, e está disponível no **canal do Youtube da Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais.**

THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE É DESTAQUE NO PROGRAMA PAULO NAVARRO

QUER SABER COMO FOI?
CLIQUE NA IMAGEM ACIMA
E ASSISTA AO VÍDEO.

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

TIPOS DE ARROZ PARA A PRODUÇÃO DO RISOTTO

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".

Foto: Ulrike Leone | Pixabay

STRADA DEL VINO VALPOLICELLA

Por Giancarlo Palmesi

Ao norte de Verona e a leste do Lago di Garda, na região do Veneto, está Valpolicella, um território único, com suas colinas cobertas de vinhedos, inúmeras vilas históricas, aldeias antigas e fazendas com seus pátios em pedra local.

Ao longo da "**Strada del Vino Valpolicella**", o turista poderá descobrir caminhos e paisagens deslumbrantes para percorrer de carro, de bicicleta e a pé. Assim, é possível descobrir os sabores locais e degustar **vinhos** e **azeites**, nos inúmeros restaurantes que cozinham os **pratos da tradição local.**

Valpolicella, aliás, é uma zona mundialmente reconhecida pela produção de vinhos finos, como Amarone, Recioto, Valpolicella e Valpolicella Ripasso. Entre os muitos produtos típicos, o turista pode saborear o queijo Monte Veronese, de longa tradição na região, os embutidos de porco, como sopresse e salame, as cerejas e as inúmeras variedades de pêssegos.

Mais informações em: **stradadelvinovalpolicella.it**

Foto: Daniel Vogel | Unsplash

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!