TRUE NEWS

O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE.

EDIÇÃO 8 | FEVEREIRO 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!

MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP

O **maccheroncini di Campofilone** com Indicação Geográfica Protegida (IGP) é uma espécie de massa com ovos, produzida, exclusivamente, no território da comuna de Campofilone, na região de Marche. Distingue-se de outras massas pela espessura fina e, principalmente, por seguir uma receita centenária, mencionada em alguns escritos dos anos 1400, que se manteve inalterada.

O **maccheroncini di Campofilone** deve ser preparado com as melhores farinhas (sêmola de trigo duro ou farinha de trigo 00) e ovos caipiras frescos, sem adição de água**.** Deve ser composto por 33% de ovos (7 a 10 para cada quilo de farinha) e seus ingredientes devem ser, estritamente, rastreáveis e não transgênicos.

A IGP é concedida, apenas, em caso de cumprimento das características físicas e químicas, contidas em 100g de produto acabado, como previstas no Regulamento de Produção:

Comprimento: de 35 a 60cm;
Largura: de 0,80 a 1,20mm;
Espessura: 0,3 a 0,7mm;
Proteínas: mínimo de 12,50 por cem partes de matéria seca.

Além da forma característica, que confere uma extrema rapidez ao cozimento, outros elementos distintivos são: a embalagem e a proporção da massa, que, em conjunto com a secagem lenta, determinam um alto rendimento do produto e, portanto, uma alta absorção do tempero.

Desde 2013, o **maccheroncini di Campofilone** exibe a denominação **IGP**, sendo um produto típico. Por este motivo, só pode ser produzido na comuna homônima da província de Fermo, na região de Marche, onde as empresas artesanais seguem uma rigorosa cadeia produtiva, originária, diretamente, da antiga tradição culinária.

MOZZARELLA DI BUFFALA CAMPANA DOP

QUER SABER COMO É FEITA ESSA MARAVILHA?
CLIQUE NO VÍDEO ACIMA
E **DESCUBRA TUDO**!

A **mozzarella di Bufala Campana** com Denominação de Origem Protegida (DOP) é um queijo fresco, que deve a maior parte de suas características únicas ao leite de búfala. A introdução dos búfalos no sul da Itália ocorreu por volta do ano 1000, quando os reis normandos criaram fazendas, na região da Campania, trazendo os animais da Sicília, onde foram introduzidos pelos árabes. Os primeiros vestígios históricos do queijo datam do século XII, quando era denominado *mozza* ou *provatura***.**

De acordo com a legislação da certificação DOP, a única área em que a mozzarella di Bufala Campana pode ser produzida inclui, principalmente, a Campania, nas províncias de Caserta e Salerno, bem como algumas comunas nas províncias de Napoli e Benevento; na Lazio, com algumas partes das províncias de Latina, Frosinone e Roma; na Puglia, em algumas comunas da província de Foggia; e, em Molise, na comuna de Venafro.

O termo mozzarella deriva do verbo italiano "mozzare" (cortar), que se refere ao corte manual do queijo, comprimindo-o entre os dedos indicadores e polegares. Tem características de tamanho e produção específicas e, quando não consumida imediatamente, a mozzarella di Bufala Campana deve ser armazenada em local fresco, submersa na água presente na embalagem. Caso seja refrigerada, é aconselhável retirá-la, com antecedência, para consumir em temperatura ambiente, o que realça o sabor do produto.

O jornal italiano Corriere della Sera realizou o projeto audiovisual, com informações disponibilizadas pelo Consórcio de Proteção da **Mozzarella di Bufala Campana DOP**, que apresenta todo processo de produção do produto, desde o momento de escolha do Búfalo até o consumo da muçarela.

PECORINO ROMANO DOP

A história do **pecorino romano** com Denominação de Origem Protegida (DOP) tem origens milenares. Em 48 a.C., Virgílio, famoso poeta romano, descrevendo as propriedades nutricionais do queijo, disse que o consumo diário imposto a cada soldado romano era de 27 gramas por dia. A ração complementava a refeição básica, a sopa de farro, que dava aos soldados a quantidade certa de energia para enfrentar as batalhas e os movimentos constantes no que era, até então, o mundo conhecido.

Graças às propriedades nutricionais e à facilidade de transporte e armazenamento, o Pecorino Romano teve sua técnica de produção difundida, ao longo dos séculos, na Toscana e na Sardegna.

Atualmente, o **pecorino romano** é produzido no Lazio, Sardegna e na província de Grosseto (Toscana), territórios onde existem as condições ideais para a sua produção: raças ovinas locais e pastagens não contaminadas, ricas em ervas aromáticas, e que conferem ao queijo a intensidade do sabor que o caracteriza.

É um queijo nutritivo, genuíno, rico em proteínas e de fácil digestão. A crosta fina, de cor marfim ou palha, pode ser natural ou preta. A massa é dura e compacta e sua cor varia entre o branco e o amarelo palha. O sabor é aromático e ligeiramente picante no queijo de mesa, e intensamente picante, com sabores variáveis, quando ralado. O período de maturação é de, no mínimo, cinco meses, para o queijo de mesa, e de oito meses para o ralado. As formas são cilíndricas, com peso que pode variar de 20 a 35 kg; a altura da lateral fica entre 25 e 40cm e o diâmetro da placa entre 25 e 35 cm. A marca original é estampada na lateral, composta por um losango, com cantos arredondados, contendo a cabeça estilizada de uma ovelha, acompanhada das palavras Pecorino Romano.

Para preservar as características, o **pecorino romano** deve ser guardado sob refrigeração, embrulhado em papel ou tecido de algodão. Para que o queijo apresente o melhor de seu sabor aromático, deve ser mantido, em temperatura ambiente, pelo menos, uma hora antes de ser degustado.

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 mídas sociais!