TRUE NEWS

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE.

EDIÇÃO 11 | AGOSTO 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!

OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE - DOP E IGP

A Itália é um dos líderes mundiais na produção de azeite. Em média, são produzidas, anualmente, cerca de 400 mil toneladas de azeite, entre virgem e extravirgem, sendo vários deles classificados como **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** – Denominação de Origem Protegida – e como **Indicazione Geografica Protetta (IGP)** – Indicação Geográfica Protegida pela União Europeia (UE).

Grandes regiões produtoras, como a Puglia, a Calabria, a Sicília e a Campania respondem por mais de 85% de todo o azeite produzido no país. Também, contribuem significativamente, para a indústria do "ouro líquido", a Toscana, a Liguria, a Umbria, Marche e Abruzzo**.** A olivicultura está presente em 18 das 20 regiões italianas, com predominância no sul e territórios insulares.

Para quem procura azeite italiano de extrema qualidade, é fundamental que o produto possua as certificações DOP ou IGP, pois são elas que garantem a procedência e autenticidade do alimento**.**

A excelência italiana na produção de azeites se deve às suas azeitonas, que conferem características únicas aos óleos. Entre as mais famosas, destaques em suas regiões, temos: a Coratina (Puglia), a Carolea (Calabria) e a Tonda Iblea (Sicilia).

Foto: Steve Buissinne | Pixabay

LA STRADA DEL VINO ARCOLE

La Strada del Vino Arcole Denominazione di Origine Controllata (DOC) – Denominação de Origem Controlada –inclui 16 comunas, na província de Verona; e cinco comunas, na província de Vicenza. As paisagens locais são caracterizadas pela arquitetura local, em terracota, e pela dedicação à cultura da vinha.

O itinerário Arcole-Belfiore começa na planície de Zerpana, com seu Museu Napoleônico**.** Cava Moneta, em Belfiore, uma reserva ornitológica, e a Abadia Beneditina de Villanova, em San Bonifacio, que também é muito importante.

Em Pressana, é possível visitar a fábrica de presunto Berico-Euganeo, Villa Gaudio e Villa Querini-Stampalia. Em Cologna Veneta, fica o Museu da Civilização Paleoveneta e os estabelecimentos de produção do *mandorlato*, uma sobremesa típica do natal.

Em Zimella, atravessada pelo Rio Agno, pode-se visitar a Villa Donà delle Rose**.** Em Veronella está o Corte Grande, desenhado pelo famoso arquiteto italiano Andrea Palladio, e a tradicional Verza Moretta.

Em Belfiore, encontra-se o santuário da Madonna della Strà e, do Rio Adige, pode-se admirar o voo de garças-reais, corvos marinhos e tuffetti. Em Albaredo di Adige, é possível visitar o Museu da Civilização do Adige.

Os quatro roteiros turísticos e cicloturísticos são planos e têm um comprimento médio de 25 km, sendo, cada caminho, dedicado a um produto típico, como: aspargo, batata, maçã, presunto, *radicchio* e *mandorlato***.**

Os vinhos tintos da região são o Merlot e o Cabernet e os brancos são Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Garganega e Bianco Arcole. O *blend* Nero d'Arcole é obtido com a secagem das uvas. Os pratos típicos do roteiro são: risoto com aspargos ou *radicchio*, lasanha com molho de pato e pato assado**.**

Foto: La Strada del Vinho Arcole DOC

POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO

O **San Marzano Dell'agro Sarnese-Nocerino** é uma variedade de tomate com **Denominazione di Origine Protetta (DOP)** – Denominação de Origem Protegida. Para receber a certificação, o tomate deve ser produzido e processado, obrigatoriamente, nas províncias de Salerno, Avellino e Napoli, na região da Campania.

Conhecido, também, como "Ouro Vermelho da Campania", recebe o nome da comuna de San Marzano sul Sarno, na província de Salerno**.** O tomate possui cor vermelha típica, polpa compacta, nível de PH inferior a 4,5 e forma alongada, entre 60 e 80mm de comprimento**.**

As características do San Marzano são únicas e marcantes: sabor tipicamente agridoce; formato alongado, com depressões longitudinais paralelas; cor interna e da casca vermelha viva; presença escassa de fibras placentárias; e facilidade ao descascar**.**

Por possuir pouca água e sementes, o San Marzano é ideal para o preparo rápido, pois conserva a intensidade e frescor do sabor no molho de tomate.

Foto: Pexels | Pixabay

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".

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE | Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale | ASSOCAMERESTERO ASSOCIAZIONE DELLE CAMERE DI COMMERCIO ITALIANE ALL'ESTERO | CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA DE MINAS GERAIS

Acompanhe o True Italian Taste nas mídas sociais!