

TRUE NEWS



O INFORMATIVO DA VERDADEIRA ENOGASTRONOMIA ITALIANA. SEM FAKE

EDIÇÃO 5 | AGOSTO DE 2020 | CÂMARA DE COMÉRCIO ITALIANA DE MG

Você está lendo o True News, o informativo bimestral do **True Italian Taste**, o novo 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!

EVENTO DE LANÇAMENTO EM MINAS GERAIS



O True Italian Taste é uma grande campanha do Governo Italiano, em escala global, para aumentar a conscientização sobre a autenticidade e procedência dos alimentos italianos, atuando para proteger e valorizar os autênticos alimentos da Itália e seu legado. Em Minas Gerais, o projeto é gerenciado pela Câmara de Comércio Italiana de Minas Gerais, que planeja e desenvolve ações alinhadas às estratégias globais do programa. Para marcar o início do projeto, acontece, no dia 3 de setembro, uma degustação e aula-show virtual com Maria Antonia Russi, personal chef e vencedora do Masterchef Brasil 2018; e Nella Cerino, enogastrônoma e melhor sommelier de Belo Horizonte pelo Encontro Gastrô 2019.

Apaixonada por culinária desde criança, quando convivia com a mãe no restaurante da família, Maria Antonia Russi investiu, ao longo de sua trajetória, na formação em chef de cozinha e sommelier – com habilitação profissional internacional de sommelier e classificação de Juiz Internacional de Vinhos. Em 2018, Maria Antonia participou da 5ª temporada do MasterChef Brasil, o maior reality de culinária amadora do país, conquistando o primeiro lugar na competição.

Eleita a melhor sommelier de Belo Horizonte pelo Encontro Gastrô 2019, a italiana Nella Cerino é graduada em enogastronomia pela Universidade dos Estudos de Ciências e Culturas Gastronômicas de Pollenzo (Itália) e foi redatora do guia "Vino Quotidiano", da editora Slow Food, edição 2011. Palestrante e consultora em enologia e gastronomia, Nella é diretora-executiva e professora da Associação Brasileira de Sommelier (ABS) – Minas Gerais.

Por conta das diretrizes estratégicas do True Italian Taste, definidas pelo Governo Italiano, o evento de lançamento é reservado a um público composto por chefs, jornalistas, influenciadores digitais e importadores.

QUE SELO É ESTE?



A Especialidade Tradicional Garantida - **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** – é o selo que destaca aspectos tradicionais de um produto, como sua composição ou um método de produção. As matérias-primas e todos os ingredientes, tradicionalmente usados, tornam esses produtos inigualáveis e especializados, independentemente da área geográfica de produção.

O STG assegura que produtos de diferentes categorias mantenham a particularidade de seus métodos tradicionais de produção e a utilização de ingredientes típicos de uma determinada área.

Atualmente, somente três alimentos recebem a certificação: a **Amatriciana Tradizionale STG**, a **Mozzarella STG** e a **Pizza Napoletana STG**.

PIZZA NAPOLETANA



A **Pizza Napoletana Specialità Tradizionale Garantita (STG)** - Especialidade Tradicional Garantida - é uma receita secular feita com farinha de trigo, fermento, água, tomate sem pele, sal e azeite de oliva extravirgem. A especificação de produção prevê a inclusão de ingredientes como muçarela de búfala, manjericão fresco e Mozzarella STG.

As primeiras fontes históricas da Pizza Napoletana STG datam do início do século XVIII, quando Nápoli era a capital próspera do Reino das Duas Sicílias. A combinação perfeita entre tomate e um disco de massa imediatamente se tornou famosa, tanto que pizza não era apenas um prato da corte, mas um alimento consumido pela maioria da população.

A receita original chamava-se Marinara e incluía o uso de tomate enriquecido com orégano. Para homenagear a rainha Margherita, a pizza com o mesmo nome foi criada com as cores da bandeira italiana (verde, branco e vermelho). Desde então, a pizza tem sido um dos símbolos mais representativos de toda a Itália.

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".

