

FISPAL FOOD SERVICE 2016

ITÁLIA PRODUZ HOJE SALUMERIA COM 20% MENOS GORDURA, DIZ NUTRICIONISTA FIORELLA CERAMI

Especialista destacou principais produtos desta arte milenar no espaço da Italian Trade Agency (ITA). Hoje, palestras no estande serão sobre queijos, vinhos e os segredos da culinária daquele país.

A produção da salumeria italiana – que vai da criação dos animais, fabricação, maturação até a conservação dos alimentos – melhorou sua qualidade nutricional. A afirmação é da nutricionista Fiorella Cerami, que está no Brasil a convite da Italian Trade Agency (ITA) para fazer apresentações durante a Fispal Food Services - Feira Internacional de Produtos e Serviços para Alimentação Fora do Lar, que se encerra amanhã (17), em São Paulo. A ITA também organizou a vinda de treze empresas, que mostram seus ingredientes na cozinha show.

Durante a apresentação *Salumeria Italiana: o prazer da transgressão*, que integra o ciclo de palestras *The Extraordinary Italian Taste*, Fiorella disse que, nos últimos dez anos, a quantidade de gorduras destes produtos foi reduzida em 20%. “Hoje, há menos colesterol e mais gorduras não saturadas”.

A salumeria, um dos símbolos da gastronomia italiana, inclui itens como o presunto, mortadela e salame, entre muitos outros, elaborados a partir da carne suína, ervas e especiarias. A técnica milenar vem sendo aprimorada e hoje a preocupação das empresas é fazer um alimento cada vez mais leve, saboroso e saudável, eliminando aditivos, gorduras e conservantes. “Os avanços tecnológicos tornaram possível a grande variedade e a enorme qualidade destes produtos, que mantêm, até hoje, sua autenticidade”, disse Fiorella.

Outro tema de palestra ontem foi *Azeite de Oliva: o condimento para a vida*, apresentado por outra nutricionista italiana, Sabrina Basciani, que destacou os benefícios para a saúde. De acordo com a especialista, o extra virgem é antioxidante, favorece o controle do colesterol ruim e estimula as propriedades do bom colesterol, por ter alta concentração de ácidos graxos e oleicos.

Para um produto de alta qualidade, é importante não ter acidez superior a 0,8% e concentração de ácido oleico acima dos 73%. “Estudos mostram que a população de áreas com alto consumo de azeite extra virgem, como a região mediterrânea, tem menor propensão a apresentar problemas cardíacos”, disse Sabrina.

As apresentações de ontem foram encerradas com o tema *Presunto de Parma e Culatello di Zibello: nutrição com sabor*. Fiorella observou que são itens clássicos da gastronomia italiana e, ao longo dos anos, estão cada vez mais ricos em propriedades nutricionais. “O presunto de Parma, por exemplo, tem 31% menos sal e reduziu o colesterol em 32%”, afirmou.

Ambos têm denominação de origem protegida – só podem ser fabricados em regiões específicas da Itália - e qualidade garantida por consórcios de produtores locais. São itens que exigem longo processo de maturação – no mínimo doze meses para o presunto de Parma e dez meses para o culatello di Zibello. “Quanto maior o tempo, melhor a qualidade destes alimentos”, garantiu Fiorella.

Palestras da tarde de hoje

Durante a tarde de hoje, dia 16, a Italian Trade Agency (ITA) promove em seu espaço (Rua H/I – estande 175/176) as seguintes palestras “*Os queijos da tradição italiana: seu lugar na mesa saudável*”, “*Os segredos da cozinha italiana: os métodos de cozimento, as associações virtuosas de alimentos*” e *Vinho: a saúde na taça*.

O ciclo de palestras se encerra amanhã (17) com as apresentações “*Do lado do prazer: o café*”, “*Do lado do prazer: os chocolates*” e “*Do lado do prazer: os sorvetes*”.

Serviço

Made in Italy Show na FISPAL FOOD SERVICE 2016

Rua H/I - Estande 175/ 176

FISPAL FOOD SERVICE - 14 a 17 de junho, das 13h às 21h

Pavilhão Vermelho do Expo Center Norte, São Paulo – SP

Empresas italianas participantes

Perugina; F.lli DE Cecco, Frantoio Oleario D’Oleario Srl; Eccellenze Italia, Illy; Rossopomodoro, Azienda Agricola Eugenio Bocchino; Azienda Agricola Cornarea; Cantina Vignaioli Elvio Pertinace; C-trade Gourmet; Le Botteghe di Leonardo; La Bufalina, Worderfud

Sobre a Italian Trade Agency

ITA – Italian Trade Agency – www.ice-sanpaolo.com.br

Agência para a internacionalização das empresas italianas / Departamento para a promoção de intercâmbios da Embaixada da Itália

Instituição governamental que promove a internacionalização das empresas italianas e seus consórcios de exportação. Fornece ampla gama de serviços, como a identificação de possíveis parcerias, organização de encontros de negócios e realização de missões de empresários brasileiros à Itália. Também coordena pavilhões e feiras internacionais, além de promover fóruns e seminários com a presença de especialistas. Tem sede em Roma e atua

internacionalmente por meio de uma ampla rede de escritórios ligados às embaixadas e consulados italianos.

VOICE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

Direção de Planejamento: Norma Alcântara

Direção de Atendimento: Ana Regina Bicudo

Direção de Conteúdos: Beth Guaraldo

Atendimentos:

Daniella Costa - daniella@voice.com.br / Livia Melo - livia@voice.com.br

Telefone: 11 3816-1230