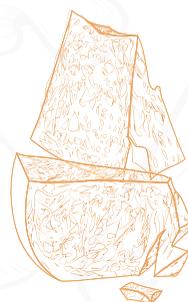
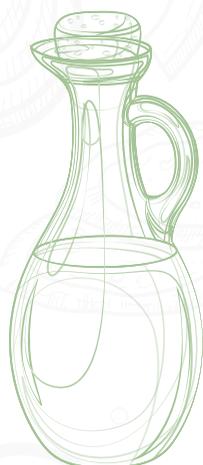


ITALIA, patrimonio culinario mediterraneo

*IX Settimana della Cucina Italiana
nel Mondo*

Novembre 2024





Layout e progetto grafico
Ufficio Coordinamento Promozione del Made in Italy
Nucleo Grafica@ice.it

© Copyright foto 123RF.com Europe BV
(VAT: NL 855342304B01)
Zuidplein 116, Tower H, 14th floor,
1075 Amsterdam, The Netherlands
Nr. Ordine: AH100085/3816/24

© Créditos
Origin Italia
Fondazione Qualivita
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Di Modena
Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale Di Reggio Emilia
Consorzio del Prosciutto Di Parma
Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
Licia Cagnoni
Courtesy Of Archivio La Cucina Italiana
Consorzio Extravergine Di Qualità Ceq
Magnaregium: Le Cose Buone Di Reggio Emilia



Ambasciata d'Italia
Lima

Estimadas amigas, amigos y amantes de la gastronomía italiana:

Este año la Novena edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, iniciativa que se realiza contemporáneamente a nivel internacional entre el 18 y el 24 de noviembre de 2024, tiene como tema central la “Dieta Mediterránea y la Cocina de las Raíces: Bienestar y Tradición” Made in Italy.

Además, en esta ocasión se promoverán las tradiciones culinarias gastronómicas y enológicas italianas a partir de los valores que las distinguen: calidad, sostenibilidad, cultura, educación, identidad, territorio, biodiversidad, inclusión, valorización de productos.

Asimismo, me gustaría hacer hincapié en el tema de la sostenibilidad alimentaria de muchos platos italianos. Según los datos de la Food and Agriculture Organization-FAO, cada año se pierden o desperdician 1.300 millones de toneladas de alimentos en todo el planeta. Esta cifra equivale a casi un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano y podría ayudar a solucionar el flagelo del hambre mundial. El Senado italiano ha aprobado en el 2016 una ley contra el desperdicio de alimentos y a favor de su donación para fines sociales. La normativa alcanza a productores, vendedores y ciudadanos particulares.

La tradición de los platos italianos revela la biodiversidad del territorio italiano. Las mujeres, con su trabajo y el uso de productos locales, han mantenido esta connotación creando platos básicos, sencillos y con pocos ingredientes. La cocina sostenible italiana no rechaza ningún alimento, y propone una mezcla de la máxima variedad posible. Propone comer más vegetales y menos productos ganaderos, reduciendo así la huella ecológica global de nuestra alimentación.

La gastronomía italiana es un viaje a través de sabores, aromas y colores que identifican inequívocamente cada región; su cultura también está hecha de influencias externas en el uso de ingredientes. El modelo alimenticio italiano centrado en la Dieta Mediterránea representa el ejemplo de una correcta nutrición y de una educación alimenticia integral que, acompañado por un estilo de vida equilibrado aporta numerosos beneficios para la salud.

De hecho, por sus características y beneficios la Dieta Mediterránea ha sido declarada, en noviembre del 2010 “Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad” por la Unesco y hoy en día permite a Italia registrar una de las más altas esperanzas de vida en el mundo.

La promoción de la “Dieta Mediterránea” y la protección de los productos gastronómicos genuinamente italianos son objeto de múltiples actividades realizadas por los actores del “Sistema Italia”: Embajada, Instituto de Cultura, ICE - Agencia para el Comercio Exterior y Cámara de Comercio.

La presente publicación “Italia: Patrimonio Culinario Mediterráneo” destaca algunos productos alimenticios, territorios e itinerarios eno-gastronómicos del país que tengo el honor de representar, que contribuye al mejor conocimiento y difusión de las excelencias gastronómicas italianas.

Massimiliano Mazzanti

Embajador de Italia

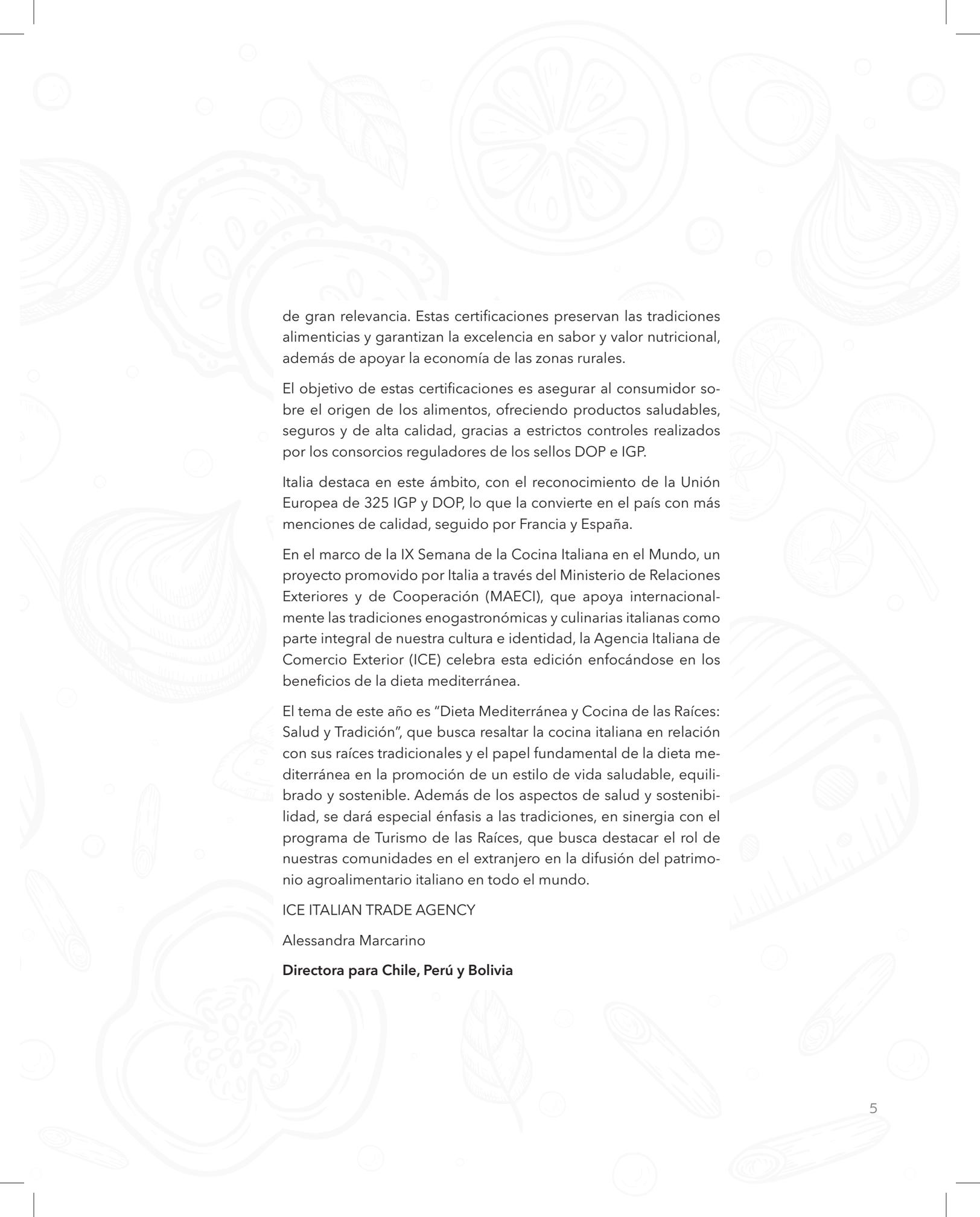
La dieta mediterránea representa un conjunto de hábitos alimenticios que refleja un sistema cultural centrado en la salud, la calidad de los alimentos y su conexión con el territorio. Inspirada en las tradiciones alimentarias de los países europeos de la cuenca mediterránea, esta dieta, que predomina en la población del Mare Nostrum, ha sido reconocida desde 2010 como Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO.

Numerosos estudios médicos han corroborado los beneficios de la dieta mediterránea para la salud, evidenciando su capacidad para reducir la incidencia y mortalidad de enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cáncer, así como la aparición de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer y el Parkinson. Esto se debe a que su base alimentaria está compuesta por verduras y frutas de temporada, cereales, legumbres, pescado, aceite de oliva extra virgen, vino en cantidades moderadas y una limitada ingesta de carne y grasas animales.

La dieta mediterránea promueve el consumo de alimentos en armonía con los ritmos de la naturaleza, respetando la biodiversidad y las particularidades del territorio a través de diferentes siembras y rotaciones de cultivos, lo que también contribuye a la seguridad alimentaria.

El alto consumo de cereales, frutas, verduras y legumbres requiere menos recursos naturales (suelo, agua) y genera menores emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con un modelo basado en la producción y consumo de proteínas animales. Esto no solo reduce el impacto ambiental, sino que también disminuye los costos de adquisición y transporte desde regiones lejanas.

En este contexto, los productos originarios de la cuenca mediterránea y los procesos de producción que garantizan su calidad, como las certificaciones de "Indicaciones Geográficas Protegidas" (IGP) y "Denominaciones de Origen Protegidas" (DOP), son



de gran relevancia. Estas certificaciones preservan las tradiciones alimenticias y garantizan la excelencia en sabor y valor nutricional, además de apoyar la economía de las zonas rurales.

El objetivo de estas certificaciones es asegurar al consumidor sobre el origen de los alimentos, ofreciendo productos saludables, seguros y de alta calidad, gracias a estrictos controles realizados por los consorcios reguladores de los sellos DOP e IGP.

Italia destaca en este ámbito, con el reconocimiento de la Unión Europea de 325 IGP y DOP, lo que la convierte en el país con más menciones de calidad, seguido por Francia y España.

En el marco de la IX Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, un proyecto promovido por Italia a través del Ministerio de Relaciones Exteriores y de Cooperación (MAECI), que apoya internacionalmente las tradiciones enogastronómicas y culinarias italianas como parte integral de nuestra cultura e identidad, la Agencia Italiana de Comercio Exterior (ICE) celebra esta edición enfocándose en los beneficios de la dieta mediterránea.

El tema de este año es “Dieta Mediterránea y Cocina de las Raíces: Salud y Tradición”, que busca resaltar la cocina italiana en relación con sus raíces tradicionales y el papel fundamental de la dieta mediterránea en la promoción de un estilo de vida saludable, equilibrado y sostenible. Además de los aspectos de salud y sostenibilidad, se dará especial énfasis a las tradiciones, en sinergia con el programa de Turismo de las Raíces, que busca destacar el rol de nuestras comunidades en el extranjero en la difusión del patrimonio agroalimentario italiano en todo el mundo.

ICE ITALIAN TRADE AGENCY

Alessandra Marcarino

Directora para Chile, Perú y Bolivia



LA PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS ITALIANOS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Las indicaciones geográficas establecen derechos de propiedad intelectual para productos específicos, cuyas cualidades están específicamente ligadas a la zona de producción.

Los sellos de indicaciones geográficas son:



DOP

Denominación de Origen Protegida (productos alimenticios y vinos)



IGP

Indicación Geográfica Protegida (productos alimenticios y vinos)



STG

Especialidad Tradicional Garantizada (productos alimentarios y agrícolas)

IG

Indicación geográfica (bebidas espirituosas y vinos aromatizados)

El sistema de indicaciones geográficas de la Unión Europea protege los nombres de productos que provienen de regiones específicas y que tienen cualidades únicas, conectadas al lugar donde se producen.

Las diferencias entre Denominación de Origen Protegida (DOP) e Indicación Geográfica Protegida (IGP) radican principalmente en la proporción de materias primas que deben ser originarias de la región y en la extensión del proceso de producción que debe llevarse a cabo en esa misma área.

La Indicación Geográfica (IG) se aplica exclusivamente a bebidas espirituosas y vinos aromatizados. Por otro lado, el Sello de Tradición Garantizada (STG) resalta aspectos tradicionales sin estar ligado a una región geográfica específica.

Fuente: Agriculture.ec.europa.eu

EN LA ALIMENTACIÓN

DOP

Denominación de origen protegida

La Denominación de Origen Protegida (DOP) protege productos agroalimentarios cuya calidad o características dependen en gran medida de los factores humanos y naturales específicos de la región donde se producen y elaboran. Estos productos llevan un nombre geográfico que está protegido, lo que significa que solo los productos que cumplen con estos requisitos pueden usar ese nombre. Para ser reconocidos con esta mención de calidad, tanto el cultivo de las materias primas como su transformación y elaboración deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida por la DOP.

IGP

Indicación geográfica protegida

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) también protege productos agroalimentarios cuyas cualidades están relacionadas con su origen, aunque de manera menos estricta que la Denominación de Origen Protegida (DOP). En este caso, la protección del nombre geográfico se basa en la reputación y características específicas asociadas a la región.

STG

Especialidad tradicional garantizada

Resalta el carácter tradicional distintivo del producto ya sea si se obtiene con ingredientes tradicionales o mediante la adopción de métodos de procesamiento tradicionales.





EN EL VINO

Son sistemas que reconocen y protegen una denominación de vino caracterizada por un determinado origen de la uva y le da características específicas del producto terminado, codificadas en una regulación aprobada a nivel europeo.

DOP

Denominación de origen protegida

La Denominación de Origen Protegida (DOP) se refiere al nombre de una región, lugar específico o, en algunos casos excepcionales, de un país, que identifica un producto vitivinícola. Para que un producto esté bajo esta denominación, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Su calidad y características dependen esencial o exclusivamente del entorno geográfico y de sus factores naturales y humanos.
- Las uvas utilizadas deben proceder únicamente de esta zona geográfica.
- La producción debe llevarse a cabo dentro de la misma región.
- Debe elaborarse a partir de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera*.
- En Italia, dentro de las DOP se incluyen las categorías específicas y tradicionales DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) y DOC (Denominazione di Origine Controllata).

IGP

Indicación geográfica protegida

La Indicación Geográfica Protegida (IGP) se refiere a una región, lugar específico o, en casos excepcionales, a un país que identifica un producto vitivinícola. Para que un producto obtenga esta designación, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Debe poseer calidad, notoriedad u otras características específicas que se pueden atribuir a su origen geográfico.
- Al menos el 85% de las uvas utilizadas deben proceder de esta zona geográfica.
- La producción debe realizarse en la región definida.
- Debe elaborarse a partir de variedades de vid de la especie *Vitis vinifera* o de un cruce entre *Vitis vinifera* y otras especies del género *Vitis*.

En Italia, dentro de las IGP, se incluye la categoría específica y tradicional IGT (Indicazione Geografica Tipica).

EN LAS BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Las Indicaciones Geográficas (IG) para las bebidas espirituosas son un mecanismo de protección que garantiza la autenticidad y la calidad de los productos que provienen de una región específica. Estas IG se aplican a nombres de bebidas espirituosas cuyas características particulares, reputación o calidad están esencialmente vinculadas a su origen geográfico.

Características de las IG para las bebidas espirituosas:

- Están destinadas al consumo humano.
- Poseen características organolépticas particulares, es decir, tienen sabores, aromas y texturas distintivos.
- Tienen un grado alcohólico mínimo del 15%.
- Se producen de acuerdo con lo establecido en el artículo N.º 2 del reglamento CE N.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Estas regulaciones aseguran que los productos mantengan estándares de calidad y autenticidad, protegiendo así su reputación y origen.

Fuente: MASAF - <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10160>

FUNDACIÓN QUALIVITA



La Fundación Qualivita es una organización sin fines de lucro, establecida en Siena en el año 2000, con el propósito de mejorar y proteger la producción agroalimentaria y vitivinícola de calidad en Europa. Su labor se centra en actividades culturales y científicas, apoyando el sistema italiano de Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) mediante la colaboración con los Consorcios de Tutela y diversas instituciones.

La Fundación cuenta con un consejo directivo respaldado por un comité científico, encargado de formular directrices, supervisar proyectos y desarrollar iniciativas alineadas con sus objetivos. Ha sido reconocida por el Ministerio Italiano de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques





como una entidad de alta capacidad técnico-científica en el ámbito agroalimentario, especialmente en la producción DOP, IGP y TSG (Tradicionalmente Garantizada).

Con un enfoque en la investigación, formación, innovación y la difusión de publicaciones, la Fundación ha implementado una metodología de trabajo que incluye un sistema de procesamiento, seguimiento y archivo de información en el sector agroalimentario. A través de un enfoque multidisciplinario, promueve la interacción y el intercambio de datos y análisis sectoriales entre las comunidades profesionales que operan en el ámbito DOP e IGP, fomentando así el conocimiento y el desarrollo de competencias.

Italia posee un patrimonio de agrobiodiversidad único que, gracias al sistema DOP e IGP, ha logrado transformarse en un modelo agroalimentario exitoso conocido como Made in Italy. Este modelo se basa en pilares fundamentales como la calidad, el origen, la certificación, el consorcio de protección, la alimentación, el vino, las bebidas y licores, la biodiversidad, la sostenibilidad, la cultura y la economía DOP.

Sede Via Fontebranda 69

53100 Siena (Si) Italy

Tel. +39 0577 1503049

Whatsapp. +39 375 6797337

Mail info@qualivita.it

Correo Certificado: qualivita@pec.it

CALIDAD

3388 PRODUCTOS EUROPEOS DOP, IGP, ETG Y BEBIDAS LICORES IG

En 1988, Europa, y particularmente Italia, comenzaron a abordar de manera más amplia los sistemas de calidad en el sector agroalimentario, impulsados por la publicación del "Libro Verde sobre el futuro del mundo rural" por parte de la Comisión Europea. Desde entonces, hemos sido testigos de un notable crecimiento en el sector agrícola, centrado en la calidad de los alimentos y en la preservación del medio ambiente y del ecosistema, temas que han cobrado cada vez más relevancia para los ciudadanos.

A lo largo del tiempo, Europa ha desarrollado un robusto marco normativo que refleja la evolución social, económica y cultural, como parte de

una nueva política de calidad que se enfoca en la seguridad alimenticia, la comercialización y las prácticas de producción. Este enfoque tiene como objetivo garantizar la transparencia en la información y el etiquetado. Además, se ha implementado una legislación específica para los "Sistemas Europeos de Calidad", diseñada para identificar productos con características particulares. Estas normas establecen requisitos más estrictos para los productores y exigen controles periódicos por parte de entidades externas para asegurar su cumplimiento.

En este contexto, las Indicaciones Geográficas emergen como un modelo de desarrollo rural fundamentado en el origen y la tradición.

En 1992, tras un proceso que tuvo a Italia y Francia en la vanguardia, la aprobación del "Reglamento europeo 2081" marcó un hito significativo: se establecieron la Denominación de Origen Protegida (DOP), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y las Especialidades Tradicionales Garantizadas (STG). Este "sistema de producción" se dedica a la sostenibilidad, logrando una combinación armoniosa entre la protección ambiental, social y económica. Gracias a un marco normativo avanzado y al firme compromiso de las asociaciones de productores, que luego se transformaron en Consorcios de Protección, las cadenas de suministro DOP e IGP se han consolidado como un modelo exitoso en el ámbito agroalimenticio, resaltando un principio fundamental: "la calidad está directamente relacionada con el origen" y con "las prácticas de producción consolidadas y la certificación".

Las Indicaciones Geográficas representan una "calidad dinámica" que no solo preserva un legado de tradición gastronómica, sino que también impulsa su desarrollo, colocando a los territorios en el centro de un proceso que protege el medio ambiente, el patrimonio cultural y la economía local. En Europa, este sistema cuenta con más de 3 mil producciones en el sector enogastronómico.

El sistema DOP e IGP se ha convertido en el verdadero símbolo de la calidad italiana, no solo por el elevado número de productos, casi 900, que lo componen, sino porque ha sabido defender los intereses de los habitantes en materia de alimentación.





ORIGEN

PROVINCIAS 100% ITALIANAS CON PRODUCCIÓN DE ORIGEN DOP IGP

Con la consolidación de los sistemas de calidad europeos, y en particular del sistema DOP e IGP, el conocimiento del origen de los alimentos y materias primas agroalimentarias ha cobrado una relevancia creciente. Este conocimiento está intrínsecamente relacionado con la seguridad alimenticia, así como con la calidad y autenticidad de los productos, abarcando aspectos clave como la trazabilidad y la protección.

En este contexto, el concepto de "origen" se define jurídicamente como la relación específica entre el territorio y las características distintivas del producto. Esto difiere de la "procedencia", que simplemente indica la ubicación geográfica sin implicar características particulares asociadas al producto.

La creciente conciencia de los consumidores sobre la proveniencia de los alimentos ha puesto de relieve la importancia del origen en dos aspectos fundamentales: la seguridad alimenticia, que asegura el acceso a alimentos saludables, y la garantía de calidad y autenticidad, que permite a los consumidores tomar decisiones informadas basadas en el sabor, preferencias y valores culturales. Este enfoque también promueve un entorno de consumo más transparente y responsable.

Las nuevas sensibilidades del mercado internacional y del contexto social han impulsado el concepto agroalimentario del Made in Italy, que en el mundo globalizado actual se ha convertido en un valioso activo comercial y un modelo de valorización.

El enfoque "Made in" coloca el origen en el centro, pero ha comenzado a chocar con la producción industrial deslocalizada de grandes multinacionales, que a menudo ven la afirmación del territorio como un obstáculo para su crecimiento.

La falsificación de alimentos y el fenómeno del Italian Sounding (práctica de comercializar productos que imitan o evocan la cultura italiana, pero que no son realmente producidos en Italia) son manifestaciones de esta tensión entre lo local y lo global. Las numerosas empresas que usurpan la reputación de las Indicaciones Geográficas no solo carecen de información completa para los consumidores, sino que también crean condiciones desiguales para los productores en los mercados interna-

cionales, socavando el principio de legalidad y competencia justa.

Un efecto notable del sistema DOP e IGP ha sido la desaceleración de la deslocalización, algo que no se ha observado en otros sectores económicos, como la moda y la manufactura.

La idea de origen como criterio de elección del consumidor no solo limita el éxodo rural, sino que también ha permitido que la cadena agroalimentaria se desarrolle y se consolide como un sector líder en Italia.

CERTIFICACIONES

43 ORGANISMOS DE CONTROL DE PRODUCTOS ITALIANOS DOP, IGP y STG

Los productos agroalimenticios, vitivinícolas y bebidas espirituosas que llevan la certificación de Denominación de Origen (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (STG) se caracterizan por cumplir con requisitos específicos que reflejan las particularidades de su territorio de origen.

Según las normas de la Unión Europea, es necesario iniciar procedimientos de registro para los nombres comunes de los productos que buscan obtener esta protección. Esto se realiza a través de la presentación de un documento oficial y público que resume todos los requisitos del producto.

Además, se establece una "reglamentación con las condiciones de producción", que actúa como el "documento de identidad" del producto DOP, IGP o STG. Este documento delimita la zona de origen, describe el vínculo con el territorio y establece las normas específicas sobre el proceso de elaboración. También define las características de las materias primas y del producto final que será comercializado.

Para aumentar el valor agregado, generar confianza en los consumidores y garantizar la transparencia en el mercado, la normativa exige la implementación de un sistema de control y certificación. Este sistema aplica regulaciones y condiciones de producción a todas las fases de la cadena productiva, incluyendo a los operadores involucrados, y establece un seguimiento riguroso para asegurar el uso correcto de los nombres registrados en el comercio.

En Italia, el cumplimiento de esta normativa se asegura a través de controles de campo, revisiones documentales y análisis de productos a lo largo de la cadena de suministro. Este proceso es gestionado por un si-





stema complejo que involucra tanto entidades públicas como privadas, como el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Silvicultura, así como organismos de control.

Estos últimos son entidades independientes autorizadas por el Ministerio, divididas en autoridades públicas y organismos privados. Para cada Indicación Geográfica, el sistema de control tiene carácter prescriptivo y se documenta en un plan específico aprobado directamente por el Ministerio, que detalla qué se va a controlar y cómo se realizará.

Además, el Ministerio lleva a cabo actividades de supervisión en los mercados y mantiene una presencia en línea para asegurar la transparencia. Esta labor se complementa con la acción de los Consorcios de Protección reconocidos, que cuentan con agentes de supervisión cualificados y registrados en un específico registro nacional.

Este sistema de certificación regulada constituye la base de un pacto de confianza con el consumidor, ofreciendo garantías vinculadas al origen territorial, a los métodos de elaboración utilizados y a las características organolépticas y físico-químicas de los productos DOP, IGP y STG.

Estos productos son, en definitiva, un auténtico patrimonio de la calidad agroalimentaria de los territorios.

CONSORCIO DE PROTECCIÓN

296 CONSORCIOS DE PROTECCIÓN DOP IGP RECONOCIDOS POR MASAF

La protección y promoción de las Indicaciones Geográficas en Italia están gestionadas por grupos de productores y operadores económicos que participan en las distintas cadenas de suministro. Este rol lo desempeñan los Consorcios de Protección, asociaciones voluntarias designadas por el Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques. En los últimos años, estos consorcios han logrado liderar con éxito el sector de los productos DOP (Denominación de Origen Protegida) e IGP (Indicación Geográfica Protegida).

De hecho, el verdadero éxito de las Indicaciones Geográficas italianas, tanto en términos de crecimiento en los mercados como de modelo de desarrollo territorial, se ha materializado cuando los operadores del sector se han organizado.

Los consorcios han realizado un sistema eficaz y organizado, capaz de gestionar y coordinar la evolución de las cadenas de suministro en un

contexto productivo, económico y regulatorio cada vez más complejo. Deben representar al menos el 66% de la producción protegida. En el caso del vino, se requiere también una cuota específica de viticultores. Su misión es clara: tutelar y potenciar las producciones DOP e IGP.

A través de actividades de promoción, valorización e información al consumidor, los consorcios logran consolidar y aumentar el valor competitivo de los productos DOP e IGP en el mercado, asegurando que la comunicación sea precisa y coherente. Además, desempeñan un papel crucial en la protección de estas indicaciones, combatiendo continuamente diversos actos ilícitos.

Los Consorcios de Protección gestionan y coordinan numerosas acciones relacionadas con el desarrollo de toda la cadena de suministro. Esto incluye la modificación de regulaciones, la definición de herramientas para la distribución del valor, la elaboración de planes regulatorios, la innovación de procesos para la transición energética, la investigación científica, y la gestión de autorizaciones para productos elaborados con ingredientes DOP e IGP. También promueven el turismo enogastronómico, así como actividades de formación y educación alimenticia.

La presencia, crecimiento y compromiso de los Consorcios de Protección en Italia han permitido al sector de las Indicaciones Geográficas definir un modelo de desarrollo que une a empresas, instituciones y otros actores del territorio, afirmando así un concepto más amplio y renovado de calidad agroalimentaria.

ALIMENTOS

325 PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS DOP, IGP Y STG ITALIANO

Italia es actualmente el país que cuenta con el mayor número de productos agroalimentarios DOP, IGP y STG registrados a nivel europeo: 325 Indicaciones Geográficas.

Más de uno de cada cinco productos con Indicación Geográfica en Europa proviene de Italia, lo que resalta dos características fundamentales de su sistema: la rica herencia de la cultura agrorural, las tradiciones agrícolas y gastronómicas, así como los conocimientos técnicos y productivos de los territorios italianos. Además, refleja la notable capacidad del tejido productivo y del sistema público-privado para organizarse en cadenas de suministro reguladas, coordinadas y transparentes.





Las DOP (Denominaciones de Origen Protegidas) e IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas) italianas, distribuidas por toda la península, son la base de las diversas cocinas regionales y locales. Representan pilares de dos símbolos del patrimonio agroalimentario mundial: la cocina italiana y la Dieta Mediterránea. La interacción entre materias primas y gastronomía se convierte en un elemento crucial que subraya la calidad de los alimentos y su contribución a una vida saludable y plena.

El patrimonio de productos italianos es vasto y diverso. Los quesos, en particular, destacan en este panorama, con una importante representación en el Norte de Italia, donde las grandes cadenas de suministro se combinan con quesos pecorino del Centro y las Islas, así como quesos frescos del Sur. Los productos cárnicos también juegan un papel esencial, con 43 denominaciones que abarcan desde las grandes producciones del valle de Emilia-Romagna hasta excelencias de nicho en todo el país.

También existen categorías más pequeñas pero significativas en términos de producción e impacto económico, como los vinagres balsámicos—uno de los principales productos de exportación—y las pastas alimenticias, que han visto un aumento en su notoriedad y valor en los mercados en años recientes. La notable biodiversidad de Italia ha dado lugar a 50 aceites de oliva extra vírgenes, 124 cadenas de suministro de frutas, verduras y cereales, 17 productos de panadería y pastelería, 6 carnes frescas, un chocolate y muchas otras excelencias locales.

Esta heterogeneidad se refleja en las distintas cadenas de suministro, que varían en tamaño, organización y difusión en los mercados. Esta diversidad única es una manifestación de la riqueza del agroalimentario Made in Italy, que combina tradición y calidad en cada producto.

VINO

527 PRODUCTOS VINO ITALIANO DOP IGP

La historia de las denominaciones de origen italianas se remonta a 1963, cuando se implementó el Decreto Presidencial 930, que por primera vez vinculó la calidad del vino a su lugar de origen mediante la introducción de la Denominación de Origen Controlada (DOC). Este enfoque ha evolucionado a lo largo de las décadas, resultando en las 527 DOP (Denominaciones de Origen Protegidas) e IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas) registradas actualmente en la Unión Europea, las cuales representan una impresionante biodiversidad con 350 variedades de viñedos.

Esta diversidad es fundamental en la cultura vitivinícola italiana y está intrínsecamente ligada al paisaje nacional, que está cubierto de viñedos cultivados según tradiciones ancestrales. La relación entre el vino y el paisaje es una expresión de los valores de calidad, no solo desde un punto de vista emocional, sino también en cómo factores como la morfología y la ubicación de los viñedos afectan la calidad del vino.

Este patrimonio refleja, por un lado, la rica tradición que une las características del vino a su entorno, y, por otro, la notable capacidad de las cadenas de suministro para evolucionar y crear calidad a través de un sistema coordinado, respaldado por normativas y especificaciones de producción. Italia cuenta con uno de los sistemas de control más avanzados del mundo, lo que garantiza la calidad, solidez e innovación del sector.

El sistema vitivinícola italiano se adapta a los cambios culturales, los nuevos desafíos ambientales y las demandas de los consumidores emergentes. Esto es posible gracias a las herramientas proporcionadas por la normativa europea y al trabajo continuo de los Consorcios de protección, que mantienen actualizadas las especificaciones de producción.

Un aspecto destacado es la creciente valorización del territorio, que se refleja en las etiquetas de los productos. Las cadenas de suministro están cada vez más comprometidas con la protección de su identidad histórica, caracterizando los vinos con especificaciones de variedades autóctonas y su hábitat, y definiendo las condiciones ambientales que permiten responder a los desafíos del cambio climático.

Este camino, forjado a lo largo de siglos, ha llegado hasta nuestros días gracias al compromiso de numerosos actores y a las particularidades de territorios y denominaciones únicas en el mundo, que definen la calidad vitivinícola italiana.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

35 BEBIDAS ESPIRITUOSAS ITALIANAS CON INDICACIONES GEOGRÁFICAS

El sector de bebidas espirituosas con Indicación Geográfica abarca una variedad de denominaciones tanto a nivel nacional como en la Unión Europea. Desde destilados de gran volumen distribuidos globalmente hasta pequeñas producciones locales, estos productos comparten un vínculo común: su origen, una rica tradición de producción y una reputación asociada a su nombre.





La destilación ha estado históricamente ligada a los territorios, influenciada por las características de las materias primas y las tradiciones locales, que se han desarrollado en consonancia con los factores climáticos de cada región. En Italia, por ejemplo, el clima frío del norte ha fomentado un mayor consumo de bebidas alcohólicas, además de facilitar el funcionamiento de los rudimentarios sistemas de destilación.

El progreso cultural y técnico ha conducido al desarrollo de prácticas de destilación y extracción aromática más seguras y de mayor calidad. Este avance ha sido acompañado por la evolución de la legislación europea y nacional que regula las bebidas espirituosas con Indicación Geográfica, reflejando un compromiso por proteger un sector que representa un importante patrimonio cultural y económico. La legislación incluye reglamentos de producción y denominación, así como normativas fiscales que imponen estrictos controles sobre la producción y comercialización de estas bebidas. Además, se aplican impuestos especiales en los distintos estados miembros de la UE y en países no europeos.

En Italia, actualmente hay 35 bebidas espirituosas con Indicación Geográfica: dos de ellas poseen reconocimiento nacional, una tiene un carácter transnacional (Italia y Francia) y 32 son de carácter territorial, distribuidas en 11 regiones. Las especificaciones de cada uno de estos productos regulados detallan las características de la bebida, posibles variaciones como el envejecimiento y los aromas, así como la forma de presentación al público. En conjunto, este sector ofrece un valioso testimonio de la calidad de la producción italiana.

BIODIVERSIDAD Y SOSTENIBILIDAD

1055 RAZAS Y VARIEDADES PROTEGIDAS EN LAS ESPECIFICACIONES DE ELABORACIÓN

Italia, gracias a su ubicación geográfica y a sus características territoriales, cuenta con una de las biodiversidades vegetales y animales más ricas del mundo. Esta diversidad configura una parte esencial de sus paisajes y ambientes nacionales. Las cadenas de suministro de Indicaciones Geográficas, ampliamente desarrolladas en el país, se han convertido en elementos clave para salvaguardar este valioso patrimonio de recursos locales y para apoyar el equilibrio económico de las regiones productivas, gracias al compromiso diario de promover la sostenibilidad en la producción.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son modelos efectivos que tutelan la calidad agroalimentaria y valorizan la biodiversidad ambiental y cultural de los territorios. Esto incluye no solo los recursos naturales y las materias primas, sino también el conocimiento técnico y las tradiciones de producción. En este contexto, es fundamental la dimensión de la sostenibilidad social de las áreas rurales, garantizada por el impacto laboral significativo de una producción que, por su naturaleza, no puede ser deslocalizada.

Italia, como mayor reservorio de biodiversidad vegetal y animal de Europa, posee un recurso invaluable que enriquece la identidad del país, pero que también presenta vulnerabilidades, especialmente debido a los cambios climáticos.

Mientras que en las últimas décadas los sistemas alimenticios mundiales han buscado producir más alimentos a menor costo y con un mayor uso de recursos, en Italia el desarrollo sostenible de las cadenas de suministro de Indicaciones Geográficas ha permitido tutelar la calidad agroalimentaria al mismo tiempo que se mantiene y valora la biodiversidad ambiental y cultural de los territorios.

El sector DOP IGP ha respaldado la consolidación de pequeñas y medianas empresas que, en colaboración con instituciones públicas y comunidades locales, han desarrollado las vocaciones productivas de sus territorios, garantizando también la estabilidad del tejido social.

En la actualidad, más de 850 cadenas de suministro codifican y salvaguardan un patrimonio de recursos locales específicos: 16 especies y 75 razas para productos de origen animal, 57 especies y aproximadamente 630 variedades para productos vegetales, así como 350 variedades de viñedos. Esta biodiversidad inigualable es la base del sistema productivo de las Indicaciones Geográficas, que se esfuerza por convertirse en un modelo eficaz de sostenibilidad para su tutela y preservación.





CULTURA

600 RECURSOS CULTURALES VINCULADOS A PRODUCTOS DOP IGP EN ITALIA

Cada vez más, la gastronomía y el vino, junto con el patrimonio artístico, se han convertido en verdaderos símbolos locales que representan colectivamente a sus territorios y comunidades. El concepto de alimentación como patrimonio es el resultado de un complejo proceso con profundas raíces geográficas e históricas.

En Italia, el camino de "patrimonialización" de la agroalimentación se remonta a fines del siglo XIX, con la obra de Pellegrino Artusi, "La ciencia en la cocina y el arte de comer bien". Sin embargo, fue el impulso de las normativas sobre etiquetado de alimentos, enmarcadas en la Unión Europea y la UNESCO, lo que marcó un avance decisivo en el proceso. La normativa de 1992 sobre la tutela de los productos DOP e IGP y la Convención de 2003 para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, han reforzado la conexión entre comida, lugar y cultura.

Además, las producciones DOP e IGP en Italia han contribuido a la consolidación de la cultura cívica y del capital social, entendiendo este último como un conjunto de redes asociativas basadas en el desarrollo de normas y relaciones de confianza en los territorios. Aparte de las actividades directamente relacionadas con la cadena productiva, los Consorcios de protección llevan a cabo numerosas iniciativas que involucran a las comunidades locales, como proyectos de educación y formación, festivales y celebraciones, así como proyectos solidarios. Estas acciones son expresiones de valores que contribuyen a la salvaguardia y al crecimiento del capital social y cultural colectivo.

ECONOMÍA DOP

19 MIL MILLONES DE EUROS, VALOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y VINO DOP IGP TSG

El sector de la alimentación, el vino y las bebidas espirituosas con Indicación Geográfica ha experimentado un crecimiento sostenido en los mercados globales, desempeñando un papel crucial en el sistema agroalimentario italiano.

Las producciones DOP e IGP son elementos estratégicos para este sistema, ya que representan un patrimonio económico ligado a los territorios y son el resultado del esfuerzo colectivo de un entramado organizado que tiene repercusiones positivas en todas las provincias del país, del norte al sur.

Considerando el impacto del sector en Italia, las cadenas de suministro de las Indicaciones Geográficas han adquirido tal relevancia que han dado lugar a un neologismo: "DOP economy". Este concepto, introducido en el debate público en 2018 y reconocido oficialmente en 2021 por el vocabulario Treccani, describe el sistema económico y productivo agroalimentario y vitivinícola de las DOP e IGP, funcionando como motor de desarrollo para los distritos agroalimentarios y del crecimiento de las exportaciones del Made in Italy.

La DOP economy no solo destaca por su importancia económica, sino también por su contribución a valores fundamentales como el origen, la autenticidad, la seguridad, la tradición, el respeto al medio ambiente y el compromiso humano, valores compartidos por productores, consorcios de protección, instituciones y la sociedad. Este enfoque se desarrolla en un marco normativo y un sistema de control sólido, situando a la DOP economy en el centro de procesos de desarrollo territorial que conectan el agroalimentario con el turismo enogastronómico, el medio ambiente, la cultura y el bienestar social.

Además, la DOP economy se beneficia de un plan europeo que promueve la convergencia entre las Indicaciones Geográficas agroalimentarias y aquellas relacionadas con productos no agrícolas. Esta perspectiva de crecimiento, basada en un modelo de desarrollo que prioriza la calidad territorial certificada, ofrece un potencial significativo para el futuro.





NORMATIVA

Normativa de productos agroalimentarios DOP IGP

La legislación sobre productos DOP e IGP se erige como uno de los pilares fundamentales de la Política Agrícola Común (PAC). Su evolución ha sido impulsada por la creciente atención que las instituciones nacionales y europeas han prestado a los productos agroalimentarios y vitivinícolas. En la actualidad, el marco legal que regula las DOP e IGP constituye el sistema de protección más avanzado a nivel mundial para salvaguardar y valorizar la calidad y autenticidad de los alimentos.

La Comisión Europea ha sido la entidad clave para canalizar las demandas de diversos sectores y ha iniciado un debate sobre la necesidad de establecer una normativa europea más cohesionada, inclusiva y sostenible. Este impulso regulatorio se inició con la publicación, en 1988, de la Comunicación al Parlamento Europeo y al Consejo sobre "El futuro del mundo rural", que subrayó la importancia del sector agrícola en la calidad de los alimentos y la preservación del medio ambiente.

El Reglamento (CEE) N° 2081/92 del Consejo, adoptado el 14 de julio de 1992, marcó un hito en el proceso de armonización de la legislación europea sobre calidad en productos agroalimentarios ya que representó el primer esfuerzo orgánico por regular la protección de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen. En él se definieron por primera vez las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), estableciendo principios que han sido la base de la legislación vigente.

En particular, esta normativa reguló aspectos esenciales relacionados con la existencia de DOP e IGP, tales como las condiciones de producción, el procedimiento de registro, y las autoridades competentes encargadas de supervisar su correcta implementación. Asimismo, se estableció la protección otorgada por el registro a la denominación del producto.

Estos principios fueron posteriormente integrados y desarrollados en el Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo, del 20 de marzo de 2006, que a su vez fue derogado y reemplazado por el Reglamento (UE) N° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de noviembre de 2012.

Este último representa la formulación más completa hasta la fecha de la legislación europea sobre los principios que fueron definidos, en ocasiones de manera incipiente, en normativas anteriores. Se ha convertido en un punto de referencia común para todos los sistemas de calidad certificados de las Indicaciones Geográficas agroalimentarias.

Las nuevas disposiciones introdujeron reglamentaciones significativas que atendieron algunas de las demandas planteadas en los últimos años por los Consorcios de Protección italianos. Entre estas se incluyen:

- El reconocimiento de un rol específico para las asociaciones de productores, en particular para los Consorcios de Protección en Italia.
- La protección de oficio para garantizar condiciones equivalentes de tutela de los productos DOP e IGP en todos los países miembros de la Unión Europea.
- La estandarización de símbolos gráficos en el etiquetado de productos envasados, que, junto con el nombre y el logotipo de cada denominación, permiten una identificación clara y diferenciada de los productos agroalimentarios frente a los convencionales.

El registro de una marca DOP o IGP no solo proporciona beneficios económicos significativos para todos los actores de la cadena de suministro, sino que también otorga un alto grado de protección a los nombres registrados. Estos nombres y sus símbolos gráficos garantizan la autenticidad del producto, protegiendo tanto al consumidor como a la denominación registrada contra el uso indebido, la imitación, la usurpación y otros usos engañosos relacionados con los productos DOP e IGP.

Las clases previstas para los productos agroalimentarios DOP IGP

- Clase 1.1 Carne fresca
- Clase 1.2 Productos cárnicos
- Clase 1.3 Quesos
- Clase 1.4 Otros productos de origen animal
- Clase 1.5 Aceites y grasas
- Clase 1.6 Frutas, hortalizas y cereales, frescos o elaborados
- Clase 1.7 Pescado, moluscos, crustáceos y productos frescos derivados
- Clase 1.8 Otros productos del Anexo I del Tratado
- Clase 2.1 Cervezas
- Clase 2.2 Chocolate y productos derivados
- Clase 2.3 Productos de panadería, pastelería, confitería o galletería
- Clase 2.4 Bebidas a base de extractos de plantas





- Clase 2.5 Pastas
- Clase 2.6 Sal
- Clase 2.7 Cauchos y resinas naturales
- Clase 2.8 Pasta de mostaza
- Clase 2.9 Heno
- Clase 2.10 Aceites esenciales
- Clase 2.11 Corcho
- Clase 2.12 Cochinilla
- Clase 2.13 Flores y plantas ornamentales
- Clase 2.14 Algodón
- Clase 2.15 Lana
- Clase 2.16 Mimbre
- Clase 2.17 Lino cosido
- Clase 2.18 Cuero
- Clase 2.19 Pieles
- Clase 2.20 Plumas

Normativa de productos vitivinícolas DOP IGP

La historia de la normativa italiana sobre denominaciones en el sector vitivinícola comienza en 1963 con la emisión del Decreto Presidencial - D.P.R. N°. 930 del 12 de julio de 1963 que, por primera vez, regula el vínculo entre la calidad de un vino y su lugar de origen. Esto se hace mediante la introducción del nuevo concepto de Denominación de Origen Controlada (DOC).

A partir de la Ley N°. 164, del 10 de febrero de 1992, Italia aplica las directrices europeas sobre viticultura. Es así que el concepto de calidad de un vino se correlacionará con el de "terroir" mediante la definición de *vinos de calidad producidos en regiones específicas (Vqprd)*, atribuible a 3 categorías cualitativas jerárquicas:

- Vinos con Denominación de Origen Controlada (DOC);
- Vinos con Denominación de Origen Controlada y Garantizada (DOCG)
- Vinos de mesa con Indicación Geográfica Típica (IGT)

Con la entrada en vigor del Reglamento (CE) 479/2008 del Consejo, el 29 de abril de 2008, que fue posteriormente derogado por el Reglamento (CE) 491/2009, el 25 de mayo de 2009, se reformó la Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) al introducir protecciones para los vinos como DOP o IGP. Esta medida estableció un marco coheren-

te para la protección de las Indicaciones Geográficas tanto vitivinícolas como agroalimentarias.

El Decreto Legislativo N.° 61 del 8 de abril de 2010, que fue derogado y reemplazado por la Ley N.° 238 del 12 de diciembre de 2016 (Texto Único de los Viñedos y del Vino), establece que los vinos DOCG y DOC deben categorizarse como vinos DOP, mientras que los vinos IGT se identificarán con las siglas utilizadas para los productos agroalimentarios registrados como IGP.

No obstante, la Ley de 2016 permite continuar usando los términos DOCG, DOC e IGT, dado que estas siglas han estado en uso durante más de diez años y están profundamente arraigadas en el lenguaje relacionado con el vino.

Los vinos que, tras los controles realizados por las autoridades públicas o por organismos de control privados autorizados por el Ministerio de Políticas Agrarias, Alimentarias y Forestales, cumplen con las normativas de producción de una DOP o IGP específica, pueden ser identificados con los mismos símbolos que corresponden a las Indicaciones Geográficas registradas a nivel europeo.

La nueva normativa refuerza el vínculo entre las características del vino y su origen geográfico mediante la aceptación de los siguientes principios:

- Clarificación de los elementos que definen el vínculo con el territorio en las regulaciones de producción.
- Obligación de que las zonas de elaboración y embotellado del vino coincidan.
- Pérdida del derecho a reclamar una denominación específica para los mostos y vinos que, susceptibles de convertirse en DOP o IGP, abandonen la zona de producción específica, salvo excepciones claramente previstas por la normativa de producción.

A nivel legislativo europeo, la normativa sobre Indicaciones Geográficas de los vinos se ha integrado en el Reglamento (UE) N.° 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 17 de diciembre de 2013, que aborda la organización común de los mercados de productos agrícolas. Este reglamento reúne, integra y sistematiza la legislación previa aún inconclusa. Posteriormente, la Comisión Europea inició una serie de trabajos para preparar los actos delegados y ejecutivos necesarios para implementar las disposiciones relativas a los vinos con DOP e IGP. Entre





estos, destacan el Reglamento delegado (UE) N.º 2019/33 de la Comisión, del 17 de octubre de 2018, y el Reglamento de Ejecución (UE) N.º 2019/34 de la Comisión, también del 17 de octubre de 2018. Estos reglamentos reformulan el procedimiento de protección y modificación de DOP e IGP y términos tradicionales, así como las disposiciones sobre etiquetado y presentación.

Menciones tradicionales

Se utilizan para:

- indicar que el producto se beneficia de una DOP o IGP en aplicación de la normativa europea y de la legislación de un Estado miembro;
- designar el método de producción o de envejecimiento, o la calidad, el color, el tipo de lugar o acontecimiento vinculado a la historia del producto beneficiario de una DOP o IGP.

Categorías

Los tipos de productos vitivinícolas para los cuales puede ser presentada una solicitud de registro como DOP o IGP, que se especifican a continuación, se enumeran en los puntos: 1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16 del anexo IV. del Reg. (CE) N.º. 479/2008 del Consejo, del 29 de abril del 2008.

Las clases previstas para los productos vitivinícolas DOP IGP

1. Vino
3. Vino fortificado (liquoroso)
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino burbujeante (frizzante)
9. Vino burbujeante (frizzante) gasificado
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vino obtenido de uvas pasas
16. Vino elaborado con uvas demasiado maduras.

Regulaciones sobre bebidas espirituosas con IG

Las bebidas espirituosas pueden registrarse a nivel europeo únicamente como Indicaciones Geográficas (IG), a diferencia de lo que se establece para los productos agroalimentarios y los vinos. La normativa europea referente a las bebidas espirituosas fue introducida por primera vez en el Reglamento (CE) N.º 110/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 15 de enero de 2008, y se complementó con el Reglamento de Ejecución (UE) N.º 716/2013 de la Comisión, del 25 de julio de 2013.

Las regulaciones que acabamos de mencionar:

- asignan la definición de bebida espirituosa;
- enumeran las categorías autorizadas en el interior del territorio de la Unión Europea;
- establecen los métodos de producción, la designación, la presentación y el etiquetado de bebidas espirituosas registradas, así como su uso en la producción y etiquetado de otros productos alimenticios;
- definen el grado alcohólico mínimo que debe ser utilizado para la elaboración de bebidas espirituosas y cualquier otra bebida alcohólica.

La citada Reglamentación (CE) N.º. 110/2008 ha sido revisada y derogada por el nuevo Reglamento (UE) N.º. 2019/787 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 17 de abril del 2019. Con la nueva normativa, en primer lugar, se actualizan las disposiciones relativas a la definición, a la designación, a la presentación y al etiquetado de las bebidas espirituosas. En segundo lugar, se revisan los métodos de registro y protección de las indicaciones geográficas de las bebidas espirituosas teniendo en cuenta las experiencias más recientes, la innovación tecnológica, la evolución del mercado y la evolución de las expectativas de los consumidores.

En particular, la Reglamentación (UE) N.º. 787/2019 establece que una bebida alcohólica puede ser definida espirituosa cuando:

- está destinada al consumo humano;
- posee características organolépticas particulares;
- posee un grado alcohólico volumétrico mínimo del 15%, salvo estrictas excepciones;
- ha sido producida directamente o mezclando una bebida espirituosa con uno o más tipos de bebidas diferentes.





Además, se especifica que en la mezcla se pueden utilizar bebidas espirituosas y/o alcohol etílico de origen agrícola o destilados de origen agrícola, y/u otras bebidas alcohólicas y/o bebidas.

Al igual que ocurre con los productos agroalimentarios y los vinos, las solicitudes de registro de bebidas espirituosas deben ser presentadas directamente a la Comisión Europea a través del Estado miembro de origen del producto, acompañadas de una ficha técnica que contenga una descripción de los requisitos para obtener el Reconocimiento de Indicación Geográfica.

En la ficha técnica deberán ser indicados los siguientes elementos:

- la denominación y la categoría de la bebida espirituosa;
- el nombre y dirección del solicitante;
- una descripción del producto que incluya las principales características físicas, químicas y/u organolépticas y el método de producción utilizado;
- la definición de la zona geográfica involucrada y de los elementos que prueban el vínculo entre el producto y el territorio de producción;
- cualquier adición a la Indicación Geográfica o normas específicas relativas al etiquetado.

Las clases previstas para las bebidas espirituosas IG

1. Ron
2. Whisky o whiskey
3. Aguardiente de cereales
4. Aguardiente de vino
5. Brandy o Weinbrand
6. Aguardiente de orujo o orujo
7. Aguardiente de residuos de frutas
10. Aguardiente de sidra de manzana y sidra de pera
15. Vodka
17. Geist
18. Genciana
19. Bebida espirituosa de enebro

- 24. Akvavit/aquavit
- 25. Bebidas espirituosas con sabor a anís
- 29. Anís destilado
- 30. Bebidas espirituosas de sabor amargo o Bitter
- 33. licor
- 34. Crema de (nombre de la fruta o materia prima)
- 40. Nocino
- Otras bebidas espirituosas

CONSORCIOS DE PROTECCIÓN



ORIGIN ITALIA

Es la Asociación Italiana de Consorcios de Indicaciones Geográficas que reúne a los Consorcios de Protección de los productos agroalimentarios DOP IGP. Tiene como labor ser objeto de síntesis de las necesidades colectivas de los Consorcios de Protección reconocidos por el Ministerio de Políticas Agrícolas.

Fue fundada en 2006 como AICIG, Asociación Italiana de Consorcios de Indicaciones Geográficas. A Origin Italia han adherido actualmente 81 consorcios de producciones DOP IGP y, una Asociación de Consorcios, AFIDOP (Asociación de quesos italianos DOP e IGP) lo cual representa más del 95% de las producciones italianas con Indicación Geográfica.

Internacionalmente, está asociada con las organizaciones Origin Mondo, Origin Europa y es miembro fundador de la Fundación Qualivita.

Origin Italia

Tel. +39 06 4420.2718

Web: www.origin-italia.it/





ORIGIN MONDO

Es una organización no gubernamental sin fines de lucro con sede en Ginebra, una alianza global de Indicaciones Geográficas de diversos sectores, que representa alrededor de 500 asociaciones de productores y otras instituciones relacionadas con Indicaciones Geográficas de 40 países.

Origin Mondo

E-mail: info@origin-gi.com

Web: www.origin-gi.com/

ORIGIN EUROPA

Localizada en Bruselas, encargada de las relaciones con instituciones europeas y partes interesadas a nivel comunitario. Proporciona enfoque y conocimientos sobre cuestiones relacionadas con la propiedad intelectual, la agricultura, la promoción y el comercio de Indicaciones Geográficas.

https://www.origin-gi.com/web_articles/origin-eu/

CONSEJO NACIONAL DE LUCHA CONTRA LA FALSIFICACIÓN Y EL SONIDO ITALIANO - CNALCIS

La CNALCIS es el órgano interministerial con funciones de impulso y coordinación de las acciones estratégicas emprendidas por cada administración, con el fin de mejorar la acción global de lucha contra la falsificación a nivel nacional y la falsa evocación de origen italiano. Origin Italia es miembro de la Comisión Consultiva Permanente de las Fuerzas Productivas de la CNALCIS.

CNALCIS

E-mail: cnalcis.segreteria@mise.gov.it

Tel: 06 4705 5792 - 5616

Web: www.cnalcis.mise.gov.it/



Origine, produzione, ricette
Olio Extra Vergine di Olive

Aceite de oliva extra-virgen

Italia es considerada líder mundial de aceite de oliva de alta calidad y también es el número uno en consumo del producto. El aceite de oliva extra virgen es versátil en la cocina y altamente digerible, es el condimento principal y más importante en la dieta mediterránea.

Categoría

La categoría de los aceites de oliva cuenta con 50 denominaciones y representa el 1,0% del valor de la producción del sector de alimentos DOP (Denominación Origen Protegida) e IGP (Indicación geográfica protegida) y el 1,3% del valor de las exportaciones agroalimentarias IG (Indicación geográfica).

Valor

La diversidad de climas, las altitudes y los paisajes de la península favorecen una gran variedad de olivos: 360 variedades, algunas antiguas, muchas de ellas únicas. La riqueza real del aceite de oliva extra-virgen Italiano, por lo tanto, en su diversidad, le otorga una gama de aromas y sabores que representan la totalidad de su tierra de origen.

Terra di Bari DOP y Toscano IGP representan el 49% del valor total que sumados a Sicilia IGP, Val di Mazara DOP y Riviera Lígure DOP representan el 75%, con una fuerte influencia de la caída del Toscano IGP.

Orígenes

La historia del aceite de oliva en Italia comenzó hace miles de años: se han encontrado puntas de olivo en diferentes zonas del país, de norte a sur. Los métodos de producción de aceite de oliva fueron mejorados por los romanos, quienes desarrollaron técnicas y conocimientos particulares para cosechar, prensar, moler y almacenar el producto.

Los olivos y el aceite de oliva eran de gran importancia dentro de la Iglesia Católica. De hecho, las comunidades religiosas en Italia fueron





fundamentales para ayudar al aceite de oliva a conservar su estado y alentaron el cultivo continuo de aceitunas en el país. Entre los siglos XI y XII hubo un aumento considerable en el número de olivares en el sur de Italia, mientras que las regiones central y norte (como Toscana y Liguria) comenzaron a albergar olivos desde el siglo XV. A lo largo de los siglos, el aceite de oliva italiano ha ganado una reputación como producto de alta calidad y autenticidad excepcionales.

Producción

Después de la cosecha y antes de la extracción mecánica de aceite, las aceitunas saludables y de alta calidad se almacenan durante no más de 24-48 horas. Antes de entrar en el ciclo de procesamiento, son deshojadas y lavadas con precisión con agua potable.

Una serie de operaciones tecnológicas conducen a la extracción de las gotas de aceite de las aceitunas. Estas operaciones pueden afectar el contenido fenólico general, variando el sabor final y el aroma del aceite de oliva. Para la extracción del aceite de oliva, la pasta se prepara para luego ser amasada con movimientos lentos y continuos.

Los tiempos y temperaturas son particularmente controlados para garantizar la mejor extracción y calidad del aceite. Actualmente, los métodos industriales utilizados para extraerlo mecánicamente son: presión, percolación y sistemas centrífugos, que utilizan respectivamente los principios de presión aplicada (alta fuerza), tensión superficial (fuerza débil) y fuerza centrífuga (alta fuerza). Después del almacenamiento a granel, que garantiza que se eliminen las impurezas definitivas, se envasa.

Nota distintiva

El olivo es un tipo de árbol único de hojas perenne. Crece en climas subtropicales de todo el mundo, alcanzando entre 3 y 12 metros de altura.

Con el cultivo del olivo, la paciencia es clave. Los árboles deben madurar durante al menos 15 años para obtener una cosecha que valga la pena, pero posteriormente, pueden producir aceitunas de calidad durante los siguientes 65 años.

- El aceite de oliva por lo general viene en botellas de color verde oscuro. Esta no es solo una elección de estilo, sino que es una parte

esencial de su conservación. La luz puede destruir las propiedades del producto a través de la oxidación, un proceso que cambia los compuestos químicos beneficiosos y altera los antioxidantes. Por lo tanto, es importante almacenar el aceite de oliva en su recipiente oscuro, y mantenerlo fuera del refrigerador y en un mueble a temperatura ambiente, ya que la condensación diluye el aceite, dañando las propiedades de éste.

- El aceite de oliva extra virgen es un jugo de oliva exprimido fresco, rico en aromas, sabores y propiedades nutritivas que se deteriora con el oxígeno, la luz y las temperaturas altas o bajas. Una buena elección en el momento de la compra y el almacenamiento adecuado son esenciales para que dure más tiempo.
- ¿Qué hace que un aceite EVO (aceite de oliva extra virgen) sea tan bueno? La composición del producto, la tipicidad de sus aromas y su delicado sabor dependen en gran medida del tipo de planta (cultivación), técnicas agronómicas, grado de maduración de los frutos, condiciones climáticas, métodos de cosecha, tecnologías de extracción y métodos de conservación.
- ¿Influye el tiempo de cosecha en la calidad del aceite? La fase de maduración del olivo, es decir, cuando el color comienza a cambiar de verde a negro-violeta, indica que es el mejor momento para la cosecha. El aceite producido en esta etapa, al inicio de la maduración, es más saludable ya que es más rico en sustancias antioxidantes.



Zonas de producción

Aceite de Oliva Extra D.O.P. Chianti Classico

El área de producción del Aceite de Oliva Extra-Virgen Chianti Classico DOP se extiende a numerosas comunas de las provincias de Siena y Florencia. Incluye los territorios de: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti en todo su territorio y, en parte, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano en Val di Pesa y Tavarnelle Val di Pesa. Esta área corresponde al sector delimitado por el territorio del vino Chianti Classico, descrito en el Decreto Interministerial del 31 de julio de 1932.

Aceite de Oliva Extra D.O.P. Chianti Classico

El Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Chianti Classico se obtiene de las siguientes variedades de aceitunas presentes, solas o en combinación, en Aceite de Oliva a un mínimo del 80%: Frantoio, Correggiolo, Moraiolo y Leccino.

Toscana



Color: de verde intenso a verde con matices dorados.

Aroma: neto de Aceite de Oliva y fruta.

Sabor: herbáceo con sensaciones de hoja de olivo, alcachofa y cardo.

Temporada: se permite el embotellado hasta el 31 de octubre del año siguiente de producción y liberación para consumo en febrero del año siguiente.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Dauno

El área de producción de la Denominación de Origen Protegida Dauno se extiende en diferentes comunas de la provincia de Foggia.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Dauno

El Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P Dauno se acompaña de una de las siguientes indicaciones geográficas adicionales: "Alto Tavoliere", "Basso", "Tavoliere", "Gargano" y "Subappennino";

Puglia



Color: de verde a amarillo (para todas las variedades).

Olor: frutado Alto Tavoliere - sensación de fruta fresca y almendra dulce; Subappennino - notas de fruta fresca, Gargano" - sensación herbácea.

Sabor: frutado "Basso Tavoliere" - ligera sensación picante y amarga; "Alto Tavoliere - retrogusto a almendra.

Temporada: la recolección de la aceituna debe realizarse antes del 30 de enero de cada año.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P Garda

Las aceitunas de Garda provienen de una región privilegiada, situada entre lagunas y montañas.

El aceite proviene del lago de Garda, conocido también como Benaco y es el más grande de los lagos italianos.

En su lado sur, el lago está rodeado por colinas formadas por el retroceso de los glaciares. En el norte, el terreno es más alto y estrecho, flanqueado por imponentes cordilleras montañosas que le confieren su distintiva forma. Estas montañas, junto con el curso de un fiordo, protegen al lago, creando un clima particularmente suave y mediterráneo.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Garda

El Aceite de Oliva Extra-Virgen Garda D.O.P se acompaña de una de las siguientes indicaciones geográficas adicionales: "Bresciano", "Orientale" y "Trentino".

Lombardia



Garda D.O.P. "Bresciano"

Color: de verde a amarillo.

Olor: frutado medio o ligero.

Sabor: afrutado con una ligera sensación amarga y picante.

"Orientale" D.O.P. Garda

Color: intenso a verde marcado.

Olor: ligero afrutado.

Sabor: frutado con una sensación de almendra dulce.

Garda D.O.P. "Trentino"

Color: verde con reflejos dorados.

Olor: ligero frutado con sensación herbácea.

Sabor: sávido, delicadamente frutado.

Temporada: para todas las variedades, la cosecha de aceituna debe realizarse antes del 15 de enero de cada año.

Aceite de Oliva D.O.P. Riviera Ligure

Dos mil años de historia: este es el punto de partida para comprender qué es el cultivo de olivos en Liguria.

Los ligures conocieron el aceite producido en las colonias griegas de Italia, comercializado por los etruscos, un pilar de la cultura mediterránea. También conocieron el "olivastro", el primo salvaje del olivo doméstico.

La colonización romana introdujo las primeras formas de cultivo del olivo en Liguria. A pesar del colapso del Imperio Romano, la práctica del cultivo del olivo continuó, sostenida por la tradición bizantina hasta la invasión longobarda del 643 d.C. A partir del año 1000, documentos medievales mencionan un resurgimiento de la olivicultura, aunque en Liguria el cultivo del olivo permaneció marginal, asociado a otras producciones dominantes como la vid y la fruta.

Con la progresiva expansión del control genovés sobre Liguria, la ciudad de Génova apoyó la producción de vino y aceite en la región. Grandes propietarios, incluidos órdenes religiosos como los Cistercienses, jugaron un papel importante en la selección de variedades y en la expansión del cultivo del olivo. Tras la crisis del siglo XIV, la producción de aceite creció significativamente, dando lugar a una gran expansión y modernización. El aceite ligure se convirtió en un producto valioso para la alimentación, cosmética y medicina, exportado incluso a Toscana y el Norte de Europa. En el siglo XIX, surgieron grandes empresas exportadoras de aceite, estableciendo una tradición que ha llevado al aceite de oliva virgen extra DOP a ser un pilar de la cultura gastronómica mediterránea.

Aceite de Oliva D.O.P. Riviera Ligure

El Aceite de Oliva Extra-Virgen DOP Riviera Ligure se identifica porque seguidamente lleva uno de las siguientes Indicaciones Geográficas: "Riviera dei Fiori", "Riviera del Ponente Savonese" y "Riviera di Levante".

Liguria



Color: de amarillo a amarillo-verde (para todas las variedades).

Riviera Ligure D.O.P. "Riviera dei Fiori"

Olor: frutado con una intensidad leve o media.

Sabor: frutado con una fuerte sensación de dulce y una ligera sensación de amargor picante, apenas perceptible.

Riviera Ligure D.O.P. "Riviera del Ponente Savonese"

Olor: frutado con una intensidad leve o media.

Sabor: frutado con una fuerte sensación de dulce y cualquier ligera sensación de amargor picante y / o apenas perceptible.

Riviera Ligure D.O.P. "Riviera di Levante"

Olor: frutado con una intensidad leve o media.

Sabor: frutado con sensación apreciable de dulzor y posible sensación amarga y / o picante.

Temporada: la recolección de la aceituna debe realizarse antes del 31 de marzo de cada año.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Sabina

Las aceitunas utilizadas para la producción de Aceite de Oliva Extra-Virgen del D.O.P. "Sabina" deben producirse en el territorio de Sabina. Esta área incluye: la provincia de Rieti, el territorio administrativo de las siguientes comunas: Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collevecchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebueno, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio San Lorenzo, Roccantica, Salisano, Scandriglia, Selci, Stimigliano, Tarano, Toffia, Torricella, Torri, Vacone. En la provincia de Roma, territorio administrativo de las siguientes comunas: Guidonia Montecelio, Fonte Nuova, Marcellina, Mentana, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano, San Polo dei Cavalieri, Roma.

Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Sabina

El Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Sabina se obtiene de las siguientes variedades de aceitunas presentes, solas o en combinación, en olivares no menos del 75%: Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana y Rosciola.

Lazio



Color: amarillo - verde con tonos de oro.

Olor: frutado.

Sabor: frutado, aterciopelado, uniforme, aromático, dulce, amargo y picante debido a los aceites más frescos.

Temporada: la recolección de la aceituna y la extracción del aceite se realiza entre el 1 de octubre y el 31 de enero de cada campaña olivarera.

Aceite De Oliva Extra D.O.P. Val Di Mazara

El área de producción incluye el territorio de todos los municipios de la provincia de Palermo: Alessandria della Rocca, Bivona, Burgio, Calamonaci, Caltabellotta, Cattolica Eraclea, Cianciana, Lucca Sicula, Menfi, Montallegro, Montevago, Ribera, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita del Belice, Sciacca y Villafranca Sicula la provincia de Agrigento.

Las aceitunas destinadas a la producción del Aceite de Oliva Extra-Virgen del D.O.P. Val di Mazara deben producirse en las áreas de cultivo de olivos adecuados para la producción de aceite con las características y el nivel de calidad requerido por la especificación del producto.

Aceite De Oliva Extra D.O.P. Val di Mazara

Para producir Aceite de Oliva Extra-Virgen D.O.P. Val di Mazara solo se utilizan las variedades de oliva típicas locales: el 90% del aceite proviene de Bian- colilla, Nocellara del Belice, Cerasuola, mientras que el 10% restante proviene de otras variedades en el área como Ogliarola Messinese, Giaraffa y Santagatese o pequeños porcentajes de otros cultivos típicos locales;

Sicilia



Color: amarillo dorado con tonos de verde intenso.

Olor: delicadamente frutado, aroma a almendra, excelente persistencia aromática.

Sabor: delicadamente frutado, con gusto posterior a dulce.

Temporada: cosecha de aceitunas hasta el 30 de diciembre.

Te invitamos a gustarlo

Ricetta

Berenjenas al Horno con Concassé de Tomate



Ingredientes

- 4 berenjenas pequeñas
- 2 tomates
- ají fresco
- perejil
- vinagre
- Aceite de Oliva
- sal

Preparación

Paso 1

Pela los tomates, retira las semillas y córtalos en cubos (concassé)

Paso 2

Colócalos en un tazón y sazónalos con sal, ajo en rodajas delgadas, una cucharada de vinagre, un chorrillo de aceite, ají fresco sin semillas cortado en tiras, perejil picado y déjalos marinar por 30 minutos.

Paso 3

Lava las berenjenas y, sin pelarlas, córtalas por la mitad a lo largo. Haz incisiones cruzadas en la pulpa, agrega la sal, rocía el aceite, luego colócalas en una bandeja para horno con la pulpa hacia abajo llevándolas al horno a 200°C durante 30 minutos aproximadamente.

Paso 4

Cuando estén cocidas, ponlas en el plato de servir, sazónalas con el tomate marinado, luego ponlas a la mesa. Se pueden consumir tibias o frías.

¡Buen Provecho!

Ricetta

Pasta con alcachofas y salmón



Ingredientes

- 320 g de pasta (tipo rigatoni o penne)
- 2 alcachofas
- 200 g de salmón
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta
- Aceite de oliva virgen extra Toscano IGP
- Cebollino (o perejil)
- 1/2 vaso de vino blanco

Preparación

Paso 1

Retira las hojas duras, los pelillos y los tallos de las alcachofas (puedes guardarlos para preparar una tisana saludable). En una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, sofríe un diente de ajo, luego añade las alcachofas, sazona con sal y pimienta, y déjalas dorar hasta que estén tiernas.

Paso 2

Pon agua con sal a hervir para la pasta. Cuando empiece a hervir, cocina la pasta al dente. Mientras tanto, en otra sartén con un chorrito de aceite, sofríe el salmón, previamente limpio de piel y espinas, y cortado en trozos. Cocina el salmón, sazona con sal y pimienta, luego desglasa con el vino blanco y, cuando se haya evaporado, apaga el fuego.

Paso 3

Mezcla el salmón con las alcachofas y agrega una pizca de cebollino o perejil. Cuando la pasta esté lista, añádela a la sartén con la salsa y mezcla con un chorrito de aceite de oliva virgen extra y un poco del agua de cocción de la pasta que hayas reservado. Sirve a continuación.

¡Buen Provecho!

Fuentes:

Consorzio Extravergine di Qualità
Qualivita

Olio Toscano IGP

Consorzio Extravergine di Qualità CEQ

www.ceqitalia.com

Via Francesco Redi, 4

00161 Roma

06 59879428

info@ceqitalia.com



Origine, produzione, ricette
Aceto Balsamico

Vinagre Balsámico Tradicional de Módena

Descripción

El Aceto Vinagre Balsámico Tradicional de Módena es un condimento elaborado a partir de mostos de uvas típicas de la provincia de Módena. Tiene un período de envejecimiento mínimo de 12 años, y en el caso de la categoría Extra Viejo, de al menos 25 años.

Zona de producción

La zona de producción del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena abarca toda la provincia de Módena, en la región de Emilia-Romagna.

Método de producción

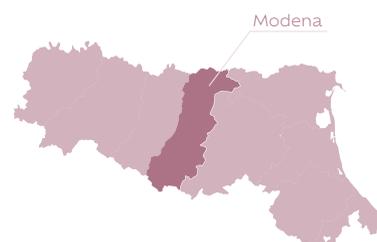
Este aceto se obtiene exclusivamente a partir de mostos de uvas de variedades de Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta y otros viticultores inscritos en la DOP de la provincia de Módena.

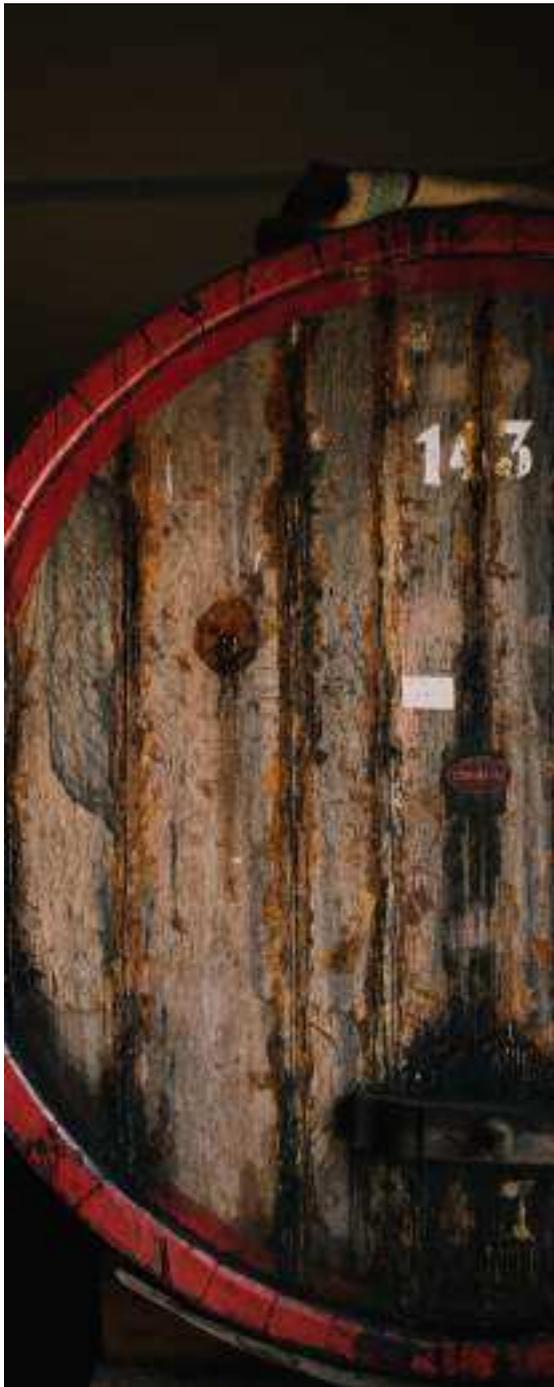
Tras el prensado, los mostos frescos son ligeramente refrigerados antes de la cocción para facilitar su decantación. La cocción se realiza a fuego directo en calderas abiertas a temperaturas medias de alrededor de 80°C. Luego, el mosto cocido se deja fermentar parcialmente y, al ser inoculado con aceto viejo (madre), se introduce en barricas donde se llevan a cabo fermentación, acetificación y envejecimiento durante al menos 12 años.

Anualmente se realiza el proceso de trasiego, que consiste en llenar cada barrica, empezando por la más pequeña, con la cantidad necesaria de aceto extraído de la barrica anterior. La última barrica, la más grande (barrica madre), se llena con mosto cocido.



Emilia Romagna





Aspecto y sabor

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena se distingue por su sorprendente complejidad, con una intensidad olfativa notable, armonía en el gusto y una larga persistencia en el retrogusto. Su color es marrón oscuro, con un sabor que combina dulzura y acidez.

Historia

El término “balsámico” aparece en documentos del Ducado Estense, pero la primera referencia concreta se encuentra en la *Vita Mathildis* (alrededor de 1115), escrita por el monje benedictino Donizone.

La producción podría remontarse a la época del Imperio Romano, cuando se cocía el mosto de uva para obtener un condimento denso y no fermentable. Columella, escritor latino de agronomía del siglo I d.C., mencionaba que el mosto cocido en la zona tendía a fermentar y volverse ácido. El proceso, largo y complicado, se desarrolló en las acetaías de las familias más ricas y aristocráticas, donde este aceto -caro y único- era motivo de orgullo. Las pruebas técnicas más antiguas incluyen el manuscrito de Giorgio Gallesio (1839) y las cartas del abogado Francesco Aggazzotti (1862).

Gastronomía

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena debe conservarse a temperatura ambiente en un recipiente de vidrio bien cerrado. Su versatilidad permite el uso en una amplia gama de recetas, desde las más simples hasta las más sofisticadas. Se destaca en combinación con vegetales frescos y cocidos, risottos, platos de carne y pescado, así como en helados y frutas.

Comercialización

El producto está disponible durante todo el año en dos tipos: Vinagre Balsámico Tradicional de Módena (con un proceso de al menos 12 años) y Vinagre Balsámico Tradicional de Módena Extra Viejo (con un proceso de al menos 25 años). La presentación obligatoria para todos los productores es la conocida botellita de 100 ml, diseñada por el diseñador Giorgetto Giugiaro, que se ha convertido en el símbolo del producto.

Nota distintiva

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena refleja el hábitat de la región, la variedad de uvas cultivadas en Módena, combinadas con el arte de la cocción de los mostos y los trasiegos anuales entre barricas. Además, gracias al microclima específico, los tipos de madera utilizados, las técnicas de cocción del mosto, la antigüedad de las barricas en uso y la habilidad del productor, cada acetaía produce un aceto balsámico con características y aromas únicos.

Consorcio de Protección

En estrecha colaboración con el Organismo de Control (OdC), el Consorcio asegura que todas las fases de la producción estén certificadas y cumplan con los elevados estándares de calidad requeridos por el marco D.O.P. Este compromiso también se extiende a la vigilancia en los mercados para proteger el producto contra imitaciones y prácticas engañosas, preservando la transparencia y la integridad que los consumidores esperan de un producto de tan alto valor.

Marca de garantía

Cada botella de Vinagre Balsámico Tradicional de Módena lleva consigo un sello distintivo, marcado con un número de serie único. Esto no es sólo un adorno, sino un certificado de calidad y procedencia. La letra "A" introduce el número de serie del Vinagre Balsámico Tradicional de Módena de 12 años, mientras que la letra "E" se reserva para el Extra Viejo, dando testimonio del período de crianza y del nivel de excelencia alcanzado. Un segundo número, correlacionado con el primero mediante un algoritmo secreto, protege aún más contra las imitaciones y garantiza la integridad de cada botella.



Vinagre Balsámico de Módena



El Vinagre Balsámico de Módena, conocido desde la época romana y estrechamente vinculado con la cultura y la historia de Módena, se ha convertido en un embajador de la excelencia gastronómica italiana en todo el mundo, siendo exportado a 120 países. Este condimento, obtenido a partir de mosto de uva fermentado, con la adición de vinagre envejecido y vinagre de vino, y finalmente madurado en barricas de madera, combina una historia ancestral con la adaptación exitosa a la cocina moderna y a diversas culturas gastronómicas.

El Vinagre Balsámico de Módena se distingue por su aroma delicado y persistente, con una acidez armoniosa y agradable, su color marrón intenso, y su sabor agridulce y equilibrado. En 2009, el Vinagre Balsámico de Módena recibió el reconocimiento de Indicación Geográfica Protegida (IGP) por parte de la Unión Europea, consolidando su prestigio y autenticidad en el ámbito europeo.

Descripción

El Vinagre Balsámico de Módena es un condimento elaborado a partir de mosto de uva y vinagre de vino, que se madura en recipientes de madera de alta calidad durante un período de tiempo variable. Existen dos tipos de Aceto Balsámico di Modena IGP: el Vinagre Balsámico de Módena y el Vinagre Balsámico de Módena Invecchiato (envejecido).

Zona de Producción

La zona de producción del Vinagre Balsámico de Módena se encuentra en las provincias de Módena y Reggio Emilia, en la región de Emilia-Romagna.

Método de Producción

El Vinagre Balsámico de Módena se elabora a partir de mosto de uva parcialmente fermentado, cocido y/o concentrado, procedente exclusivamente de variedades de uva de Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni. A este mosto se le añade vinagre de vino (mínimo 10%) y una porción de vinagre envejecido de al menos 10 años, en una proporción no menor al 20% de la masa a mezclar. La producción del Vinagre Balsámico de Módena sigue el método tradicional de acetificación utilizando cultivos bacterianos seleccionados, o el método consolidado de acetificación lenta en superficie o lenta a virutas, seguido de un período de maduración.

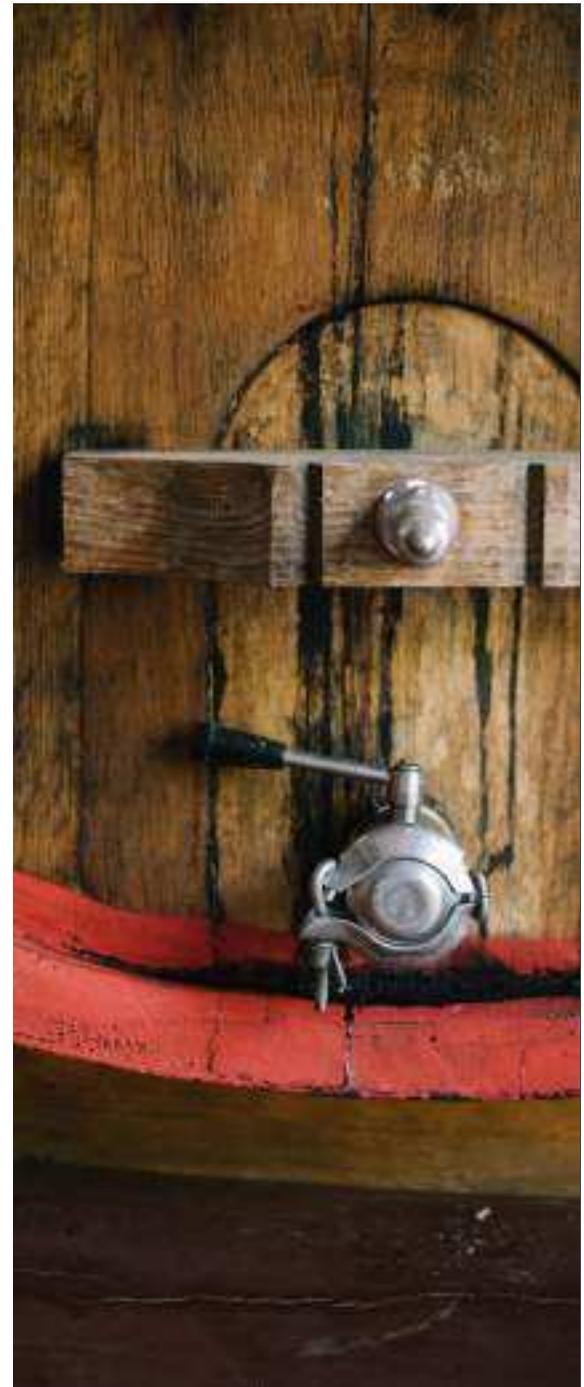
Tanto la acetificación como el envejecimiento se realizan en barricas, toneles u otros recipientes de madera de alta calidad, como roble, castaño, morera y enebro, durante un período que varía de un mínimo de 60 días a al menos tres años para el producto envejecido.

Aspecto y Sabor

El Vinagre Balsámico de Módena se distingue por su apariencia clara y brillante, y por su aroma persistente, intenso y delicado, con una acidez armónica y notas leñosas posibles. Su color es de un marrón intenso y su sabor es agríndice, equilibrado, agradable y característico.

Historia

El origen del Vinagre Balsámico de Módena se remonta a la tradición de los antiguos romanos, quienes empezaron a cocinar mosto de uva para conservarlo y usarlo tanto como bebida energética como para dar sabor y dulzura a los alimentos. Ya en el 1046 se menciona un vinagre tan excepcional que fue obsequiado al emperador Enrique III, según se relata en la *Vita Mathildis* (alrededor de 1115) del monje benedictino Donizone. Un libro de 1556, titulado *La grassa*, menciona diversas variedades de vinagre y sus usos, incluyendo una que parece corresponder a lo que hoy conocemos. Sin embargo, es solo en 1747 cuando, en los registros de las bodegas de los duques de Este, aparece por primera vez el término "Balsámico". A partir del siglo XIX, el Vinagre Balsámico de Módena comienza a ser valorado y reconocido internacionalmente, destacándose en las exposiciones más importantes de la época.





Gastronomía

El Vinagre Balsámico de Módena se conserva bien durante mucho tiempo, incluso después de abierto, siempre y cuando se cierre correctamente tras cada uso y se mantenga alejado de sustancias con olores fuertes. Su extrema versatilidad lo hace adecuado para una amplia gama de platos: desde recetas tradicionales hasta platos innovadores y de fusión. Gracias a su retrogusto fragante y su acidez aromática, es ideal para acompañar verduras cocidas y crudas, carnes, pescados, postres y helados. También combina excepcionalmente bien con quesos curados.

Comercialización

El producto está disponible durante todo el año en dos tipos: Vinagre Balsámico de Módena, con un envejecimiento de entre 60 días y menos de tres años; y Vinagre Balsámico de Módena Invecchiato, con envejecimiento superior a tres años. Se comercializa en envases de vidrio, madera, cerámica o terracota de las siguientes capacidades: 100, 150, 200, 250, 500, 750 ml; 1L, 1.5L, 2L, 3L, 5L; o en envases monodosis de vidrio, plástico o materiales compuestos, de hasta 25 ml. Los recipientes con capacidad superior a 5L, o superiores a 2L en plástico, están autorizados solo para uso profesional.

Nota Distintiva

El Vinagre Balsámico de Módena es el resultado de una tradición y habilidades desarrolladas a lo largo de los siglos, estrechamente vinculadas al territorio, que han llevado a la creación y perfeccionamiento de su receta. El envejecimiento en barricas de madera de alta calidad contribuye a las notas aromáticas distintivas del producto.

Consorcio de Protección

Fundado en 1993, el Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena se comprometió desde sus inicios a obtener la denominación de Indicazione Geografica Protetta (IGP), la cual se logró en julio del 2009. En el 2014, el Consorcio recibió el encargo oficial de proteger el Vinagre Balsámico de Módena por parte del Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales.

Como custodio del reglamento, el Consorcio es el principal interlocutor en cuestiones normativas relacionadas con el producto y actúa como vocero, promoviendo el conocimiento y la cultura del aceto a través del diálogo con instituciones, medios y consumidores.

Actualmente, el Consorcio agrupa a 50 empresas del sector, incluidas algunas de las marcas históricas que han contribuido al éxito del producto tanto en Italia como en los mercados internacionales desde principios del siglo XX.

Marca de garantía

El reglamento de producción detalla las características, el proceso de fabricación y las formas de presentación del Vinagre Balsámico de Módena. Para que el cliente pueda estar seguro de la autenticidad de la compra, hay tres elementos clave que debe verificar:

- En primer lugar, debe comprobar que la denominación completa "Aceto Balsámico di Módena" esté claramente indicada en el envase, y que, si es necesario, esté acompañada por una traducción en el idioma del país de venta. La presencia de denominaciones incorrectas o la utilización exclusiva de términos como "balsámico" o "Módena" puede ser indicativa de un producto imitativo.
- En segundo lugar, el envase debe llevar la mención "Indicazione Geografica Protetta" (Indicación Geográfica Protegida) o su acrónimo "IGP", ya sea en italiano o en el idioma del país de comercialización.
- Finalmente, verificar que el envase incluya el logo amarillo y azul de Indicazione Geografica Protetta. En caso de etiquetas en blanco y negro, el uso del logo en esos colores también es aceptable. Además, la etiqueta puede incluir la palabra "Invecchiato" para los productos que han envejecido en barricas de madera por más de tres años.

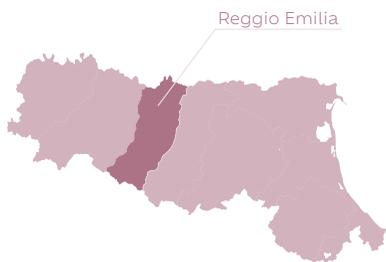
La marca que garantiza el producto está representada por el logotipo que muestra las iniciales del Consorcio, en un diseño inspirado en los sellos de cera que se utilizan a menudo en el embalaje del mejor producto.



Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia



Emilia Romagna



Reggio Emilia

Descripción

El Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia es un condimento elaborado a partir de la fermentación y maduración de mostos de uva cocidos, provenientes exclusivamente de la provincia de Reggio Emilia. El término "tradizionale" hace referencia a su historia secular. Este vinagre se produce en tres variedades: Bollino Aragosta, Bollino Argento y Bollino Oro (Langosta, Plata y Oro).

Zona de producción

La producción del Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia se realiza en la provincia de Reggio Emilia, en la región de Emilia-Romagna.

Método de Producción

Este tradicional aceto se obtiene a partir de la fermentación y maduración de mostos de uva cocidos, exclusivamente de la provincia de Reggio Emilia. Tras la prensada, el mosto se hierva durante varias horas para concentrar los azúcares hasta 40° Brix. Luego, el producto fermenta y se oxida con la adición de bacterias acéticas.

Una vez alcanzada la acidez suficiente, se transfiere a barricas de diferentes tipos de madera y tamaños (denominadas Baterías) que se colocan en áticos ventilados donde experimentan variaciones térmicas. Durante el verano, el producto se concentra por evaporación, y en invierno se realiza el "trasvase" para ajustar los niveles. El proceso de maduración dura al menos 12 años, y los productos que envejecen más de 25 pueden llevar la etiqueta de Extra Viejo.

Aspecto y Sabor

El Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia se caracteriza por su color marrón oscuro, su apariencia clara y brillante, y su aroma penetrante y persistente. Su sabor combina una acidez agradable con un equilibrio dulce y ácido, ofreciendo una compleja y profunda aromaticidad.

Historia

La primera mención del Aceto Balsámico di Reggio Emilia data de 1046, cuando el emperador Enrique III de Alemania solicitó a Bonifacio de la Rocca di Canossa este vinagre especial. Con el tiempo, se formaron asociaciones que protegieron el secreto de su producción y en documentos notariales se encuentran menciones de barricas heredadas o como parte de las dotes matrimoniales. En la actualidad, los profesionales suelen preparar barricas para celebrar el nacimiento de hijos o nietos, personalizándolas con sus nombres.

Gastronomía

El Aceto Balsámico Tradizionale de Reggio Emilia DOP debe conservarse en un recipiente de vidrio, bien cerrado y alejado de olores fuertes. Es ideal para realzar y perfeccionar el sabor de platos tanto elaborados como simples. No debe utilizarse en la cocción para preservar sus aromas y sabores.

Comercialización

El producto se comercializa durante todo el año en tres categorías: Bollino Aragosta (al menos 12 años de envejecimiento), Bollino Argentato (de 12 a 25 años) y Bollino Oro Extra Viejo (más de 25 años). Se presenta en botellas con forma de tulipán invertido de 100 o 250 ml, o en dosis individuales, selladas con corcho, cuerda y cera roja, con los acrónimos ABTRE y DOP y los símbolos correspondientes a las categorías de envejecimiento.





Nota Distintiva

El Aceto Balsámico Tradizionale di Reggio Emilia DOP debe pasar un examen realizado por catadores altamente especializados. Si no cumple con los estándares, se devuelve a las barricas para un mayor afinamiento.

Consorcio de Protección

El Consorcio Tutela de Reggio Emilia protege las cualidades del Aceto Balsámico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, garantizando la calidad del producto a través de un sistema de clasificación basado en la degustación.

En el 2000, la Comunidad Europea reconoció oficialmente el aceto como un producto con Denominación de Origen Protegida, apoyando así su prestigio. Solo los productos que pasan rigurosos controles a lo largo de toda la cadena de producción, realizados por organismos de certificación acreditados por el Ministerio Italiano competente, pueden obtener esta certificación.

Marca de garantía:

La marca es un monograma de las letras "ABR" comprendidas en un círculo en la parte superior de la cual se inserta la figura estilizada de una corona de fantasía con tres puntas.

Te invitamos a gustarlo

Ricetta

Risotto con sabor a Módena



Ingredientes:

- 2 cucharones de arroz
- 2 lonchas gruesas de Jamón Crudo de Módena DOP
- 1 zanahoria
- 1 tallo de apio
- 1 cebolla
- Parmesano Reggiano DOP, con corteza
- Mantequilla al gusto
- Unas gotas de Aceto Balsámico Tradicional de Módena DOP

Paso 1

Preparación del Caldo de Verduras

Llena una olla con agua y agrega una zanahoria, un tallo de apio, una cebolla y las cortezas de Parmesano Reggiano DOP bien limpias.

Lleva el agua a ebullición y deja cocinar hasta que las cortezas de Parmesano estén cocidas y los sabores de los ingredientes se hayan integrado bien.

Filtra el caldo de verduras para eliminar las verduras y las cortezas. Prueba el caldo y ajusta la sal si es necesario.

Paso 2

Preparación del Jamón Crudo Deshidratado

Corta unas lonchas de Jamón Crudo de Módena DOP de aproximadamente medio centímetro de grosor.

Coloca las lonchas en una bandeja para hornear y mételas en un horno precalentado a 200°C durante 15-20 minutos, hasta que estén bien deshidratadas.

Una vez deshidratadas, pon las lonchas de jamón en una licuadora y tritúralas hasta obtener un polvo fino.

Paso 3

Preparación del Risotto

En una sartén, pon dos cucharones colmados de arroz (cantidad para dos personas) y tuéstalo a fuego medio durante unos minutos.



Agrega cuatro cucharones de caldo de verduras caliente al arroz tostado, cubre con una tapa y deja cocinar a fuego bajo durante 10 minutos.

Pasados los 10 minutos, quita la tapa y empieza a mantecar el risotto con mantequilla y Parmesano Reggiano (ojalá maduro de 24 meses), agregando más caldo si es necesario para alcanzar la textura deseada.

Retira la sartén del fuego y continúa mantecando hasta obtener una consistencia cremosa y uniforme.

Paso 4

Añadir el Toque Final

Sirve el risotto en los platos y espolvorea por encima el polvo de jamón crudo deshidratado.

Añade unas gotas de Aceto Balsámico Tradicional de Módena DOP sobre el risotto para aportar una nota de acidez y completar el plato.

¡Buen provecho!

Fonti:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Qualivita

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Consorzio Tutela ABTM DOP

Viale Virgilio, 55

Modena (MO)

059208.604

consorzio.tradizionale@mo.camcom.it

www.balsamicotradizionale.it/

Ricetta

Zapallo caramelizado con Aceto Balsámico de Módena IGP, porotos verdes planos y feta



Ingredientes para 4 personas:

- 700 g de zapallo
- 250 g de porotos verdes planos
- 300 g de feta
- 2 cucharadas de miel de acacia
- 4 cucharadas de Vinagre Balsámico de Módena IGP
- Perejil, romero
- Aceite de oliva virgen extra
- Semillas de calabaza
- Sal
- Pimienta

Preparación

Precalienta el horno a 200°C.

Paso 1

Lava bien la piel del zapallo, quita las semillas y córtala en rodajas de aproximadamente 0,5 cm de grosor. Coloca las rodajas en una bandeja para horno.

Paso 2

Mezcla la miel con el vinagre, la sal y la pimienta. Pincela la mezcla sobre el zapallo y hornéala durante aproximadamente 25 minutos.

Paso 3

Limpia los porotos verdes y córtalos en tiras finas en diagonal. Blanquéalos en agua hirviendo con sal durante 3-4 minutos. Escúrrelos y guárdalos.

Paso 4

Corta la feta en rodajas y adereza con un chorrito de aceite y perejil picado.

Paso 5

Monta el plato alternando las rodajas de zapallo, los porotos verdes y la feta. Concluye con las semillas de zapallo y el aceto Balsámico de Módena IGP.

¡Buen provecho!

Fuentes:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Qualivita

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto, 113 - 41121 Modena
www.consorziobalsamico.it/
Tel.: +39 059 208621
info@consorziobalsamico.it

Ricetta

Risotto al aceto balsámico tradicional de Reggio Emilia



Ingredientes para 4 personas:

- 320 g de arroz Reggio Emilia (1
- 1 cebolla blanca cucharadita por
- 70 g de mantequilla persona)
- 80 g de queso parmesano
- 1 vaso de vino blanco
- Caldo vegetal
- Sal al gusto
- Vinagre Balsámico Tradicional de

Preparación:

Paso 1

Sofríe la cebolla con la mitad de la mantequilla, añade el arroz y tuéstalo durante un par de minutos.

Paso 2

Agrega el vino y deja que se evapore, incorpora el caldo poco a poco y cocina el arroz.

Paso 3

Al finalizar la cocción, añade la mantequilla restante, el queso parmesano y ajusta la sal.

Paso 4

Mezcla bien y, una vez emplatado, adereza con gotas de Bollino Aragosta 100 ml - Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia.

¡Buen provecho!

Fuentes:

Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

*Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
MAGNAREGIUM: Le cose buone di Reggio Emilia*

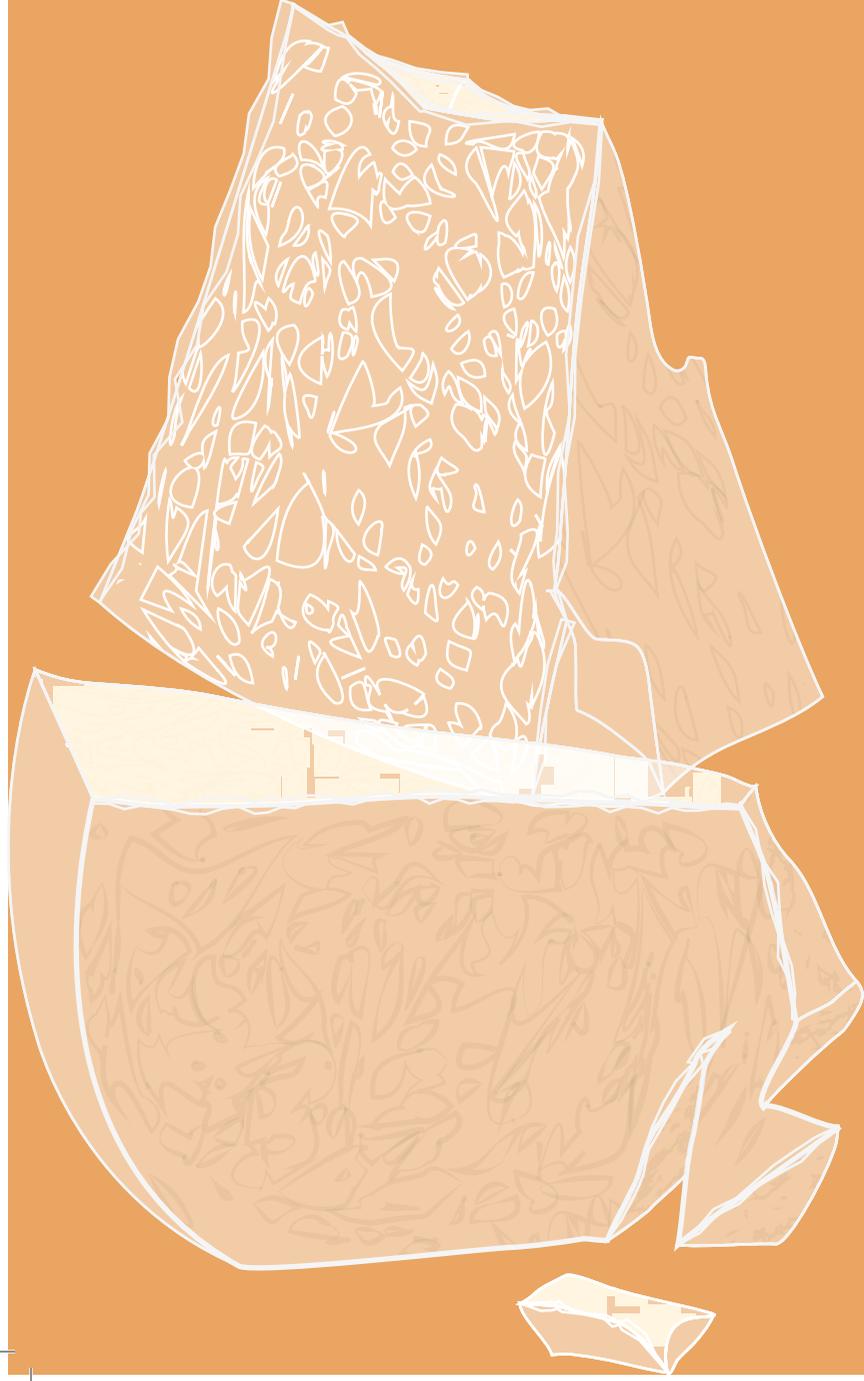
www.acetobalsamicotradizionale.it/

+39 0522 381289

Via Josip Broz Tito, 11/C-E

Reggio Emilia (RE)





Origine, produzione, ricette
Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano DOP

Descripción

El Parmigiano Reggiano DOP es un queso de pasta dura, cocida y no prensada, producido con leche cruda de vaca obtenida de animales criados en la zona de producción y alimentados principalmente con forrajes locales.

Zona de producción

La zona de producción del Parmigiano Reggiano DOP abarca las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, y Bolonia, al oeste del río Reno, en la región de Emilia-Romagna; así como Mantova al este del río Po, en la región de Lombardía.

Método de producción

Para la producción se utiliza leche de la ordeña vespertina que se deja reposar en tanques de acero durante la noche. Después de una ligera desnatación, la leche de la tarde se mezcla con la de la mañana en la tradicional caldera de cobre en forma de campana invertida, sin aditivos. Se le añade suero de leche natural y se calienta a 33°C. Una vez alcanzada la temperatura, se agrega cuajo de ternero, obtenido del estómago de terneros lechales, hasta que coagule en 10-15 minutos. La cuajada se corta en pequeños granos y se cocina hasta 55°C.

La masa resultante, después de la cocción y la caída de los granos, se divide y se coloca en moldes de madera o teflón. Aquí toma su forma característica y se le coloca una placa de caseína con un código alfanumérico para identificar cada forma. Se marca con una faja que imprime en la corteza el texto "PARMIGIANO REGGIANO", el número de registro de la quesería, el mes y año de producción. Luego, la forma se sala sumergiéndola durante 16-20 días en una solución saturada de sal natural, y se madura sobre tabloncillos de madera en condiciones controladas de temperatura y humedad durante un período de al menos 12 meses, pu-





diendo extenderse hasta más de dos años. Solo las formas que superan una rigurosa selección reciben el sello ovalado a fuego a los 12 meses de edad.

Aspecto y sabor

El Parmigiano Reggiano DOP tiene forma cilíndrica, con un diámetro de 35-45 cm, una altura de 20-26 cm, un peso mínimo de 30 kg y promedio de 40-42 kg. La corteza es de color amarillo dorado. La pasta es dura, de un color que varía de amarillento a pajizo, con una textura granulosa y fractura en escamas. Tiene un sabor delicado con un aroma fragante, sabroso pero no picante.

Historia

Los orígenes del Parmigiano Reggiano DOP se remontan a la Edad Media, gracias al trabajo de los monjes benedictinos y cistercienses de la Llanura Padana, que, entre los Apeninos y la ribera derecha del Po, desaguaron los pantanos y cultivaron los pastos necesarios para alimentar a las vacas.

Gastronomía

El Parmigiano Reggiano DOP, si se conserva envasado al vacío, debe guardarse en el refrigerador a 2-8°C; si no está envasado, es recomendable almacenarlo en recipientes que preserven su aroma o en bolsas de plástico transparente para alimentos. Muy versátil, gracias a sus diferentes períodos de maduración, es un ingrediente clave en muchas recetas de la tradición italiana. Puede consumirse como queso de mesa, solo o acompañado de verduras, ensaladas y frutas, tanto frescas como secas. Rallado, es el condimento por excelencia para pastas, sopas y consomé.

Comercialización

El producto está disponible durante todo el año en varias categorías: Parmigiano Reggiano DOP (maduración de 12 a 24-30 meses o más), Parmigiano Reggiano DOP Mezzano (de segunda categoría, no apto para una larga maduración), Parmigiano Reggiano DOP Export (selección voluntaria, maduración de más de 18 meses, selección a martillo, para mercados nacionales e internacionales), y Parmigiano Reggiano DOP Premium (selección voluntaria, maduración de más de 24 meses, selección a martillo y evaluación organoléptica, para mercados nacionales e internacionales).

También se comercializa con la indicación opcional de calidad "Producto de Montaña" (100% leche de áreas montañosas, maduración mínima de 12 meses en zonas montañosas). El Parmigiano Reggiano DOP se ofrece en formas enteras, pre-empacado en porciones y rallado.

Nota distintiva

El método de elaboración del Parmigiano Reggiano DOP es esencialmente el mismo que el de hace nueve siglos, utilizando los mismos ingredientes fundamentales (leche, cuajo y sal), sin aditivos ni conservantes.

Consorcio de Protección

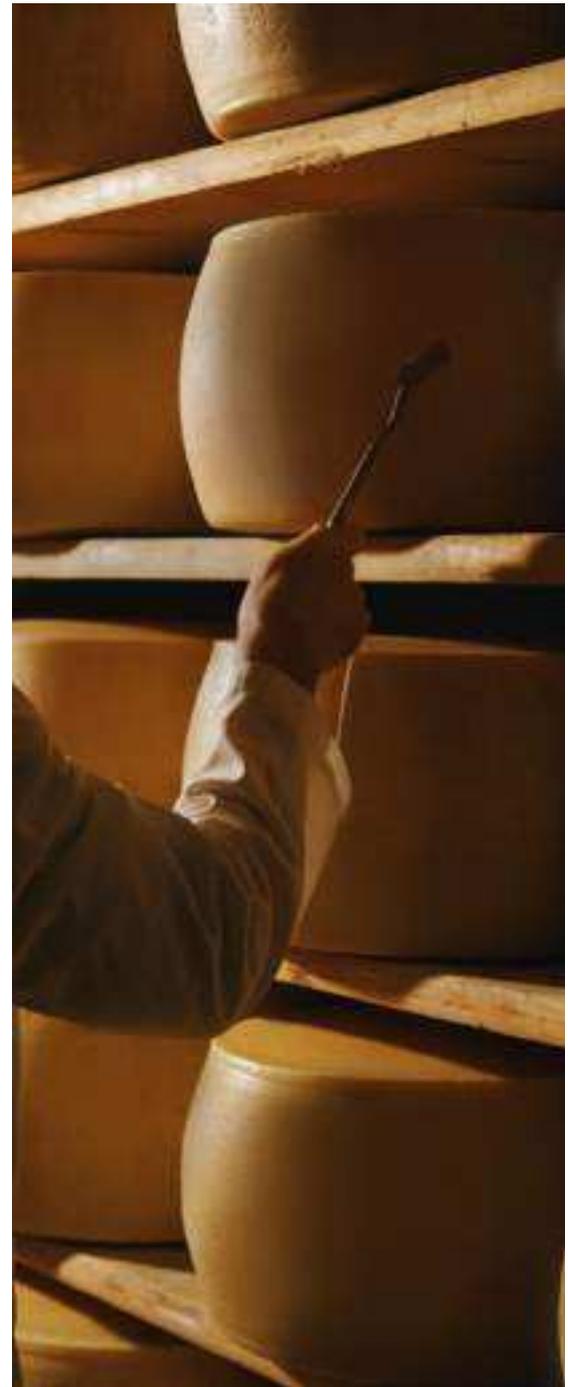
A inicios del 900 la Cámara de Comercio de Reggio Emilia propuso la creación de un sindicato entre productores y comerciantes de queso para autenticar el origen del producto destinado a la exportación. Posteriormente, se llevó a cabo una reunión entre las Cámaras de Comercio de Parma, Reggio Emilia, Módena y Mantova para discutir la implementación de una marca distintiva para el queso producido en estas provincias, decidiendo entre los nombres Parmigiano o Reggiano. A pesar de los esfuerzos iniciales, el proceso se vio ralentizado debido a los intereses en juego y las dificultades provocadas por la Primera Guerra Mundial.

En 1928, se constituyó el Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, que agrupó a todos los productores y asumió la tarea de protección y promoción del queso. En 1934, se fundó el Consorzio Volontario Interprovinciale Grana Tipico, introduciendo el distintivo marca ovalada. En 1964, el Consorzio implementó la marca de origen con la inscripción a puntos "Parmigiano Reggiano" en el costado del queso, otorgándole su apariencia actual. En 1992, el Parmigiano Reggiano fue reconocido como una Denominación de Origen Protegida (DOP) a nivel europeo, y unos años después la Corte de Justicia Europea estableció que términos evocativos como "parmesan" deben reservarse exclusivamente para el auténtico Parmigiano Reggiano.

Marca de garantía

A cada pieza de queso se le asigna una placa de caseína con un código alfanumérico único y progresivo: es la tarjeta de identidad que permite identificar su origen en todo momento y en cualquier lugar.

Después de pocas horas, una banda especial de marcado graba en la





pieza el mes y el año de producción, el número de registro que identifica la quesería y la distintiva inscripción a puntos que recorre toda la circunferencia del queso.

Los marcos de selección identifican tres categorías de queso:

Parmigiano Reggiano “elegido”: Este queso cumple completamente con las indicaciones del reglamento de producción y se marca con un sello a fuego.

Parmigiano Reggiano “mezzano”: Este queso presenta algunos defectos leves o medianos en la estructura de la pasta y/o en la corteza, pero sin alteraciones en las características organolépticas típicas del producto. También se marca con un sello a fuego, pero se distingue por los surcos paralelos que se trazan de forma indeleble en el lateral del queso.

Queso blanqueado: El queso que presenta defectos significativos se descalifica eliminando los sellos de origen mediante el fresado de la corteza (eliminación de algunos milímetros). De esta manera, el queso no puede ser llamado Parmigiano Reggiano y no puede hacer ninguna referencia a la DOP.

Una selección adicional: los sellos “premium” y “export”

A solicitud voluntaria de la quesería, es posible solicitar dos certificaciones adicionales por parte del Consorcio, que proporcionan a los operadores comerciales y a los consumidores una indicación adicional de calidad del Parmigiano Reggiano. Estos sellos también pueden ser incluidos en los envases que contienen queso identificado de esta manera.

Sello EXPORT: Este sello puede ser colocado en las piezas que han sido certificadas cuando el Parmigiano Reggiano ha alcanzado una maduración mínima de 18 meses y el queso debe cumplir con las características de “elegido desmenuzado”.

Sello PREMIUM: Este sello puede ser colocado en las piezas que han sido certificadas cuando el Parmigiano Reggiano ha alcanzado una maduración mínima de 24 meses y el queso debe cumplir con las características de “elegido desmenuzado”, además de haber pasado una evaluación organoléptica.

Te invitamos a gustarlo

Ricetta

Tacos al Parmigiano Reggiano, zapallo italiano y tomates



Ingredientes

- 250 g de Parmigiano Reggiano rallado
- 4 zapallos italianos medianos
- 2 tomates maduros
- Brotes
- Aceite de oliva virgen extra
- Jugo de limón
- Sal y pimienta

Preparación

Paso 1

Lava los tomates, quítales las semillas y córtalos en cubos de medio centímetro. Lava, seca y limpia los zapallos italianos; córtalos en juliana y colócalos en un bol. Condimenta con un chorrito de aceite, jugo de limón, sal y pimienta, y deja marinar mientras preparas los tacos.

Paso 2

Calienta una pequeña sartén antiadherente sin grasa y distribuye en el centro 2 cucharadas de Parmigiano Reggiano (aproximadamente 30 g) formando un disco de unos 10 cm de diámetro.

Paso 3

Después de 1 minuto, aparta la sartén del fuego, levanta cuidadosamente el disco con una espátula y voltéalo sobre el mango de una cuchara de madera suspendida, doblándolo mientras aún está blando para formar un pequeño taco. Deja enfriar el taco y prepara otros 7 de la misma manera.

Paso 4

En el momento de servir, mezcla los cubos de tomate con los zapallos italianos marinados, rellena los tacos con las verduras, adorna con los brotes y sirve.

¡Buen provecho!

Fuentes:

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Qualivita

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Via J.F. Kennedy, 18

www.parmigianoreggiano.com

Reggio Emilia (RE)

+39 0522 307741

staff@parmigianoreggiano.it



Origine, produzione, ricette
Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma DOP

Descripción

El Prosciutto di Parma DOP es un embutido curado y crudo, elaborado a partir de las patas frescas de cerdos de razas inscritas en el Libro Genealógico Italiano o seleccionadas para fines compatibles. Este producto emblemático se produce en una parte específica de la provincia de Parma, en la región Emilia-Romagna, utilizando cerdos criados en varias regiones de Italia, como Emilia-Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, y otras.

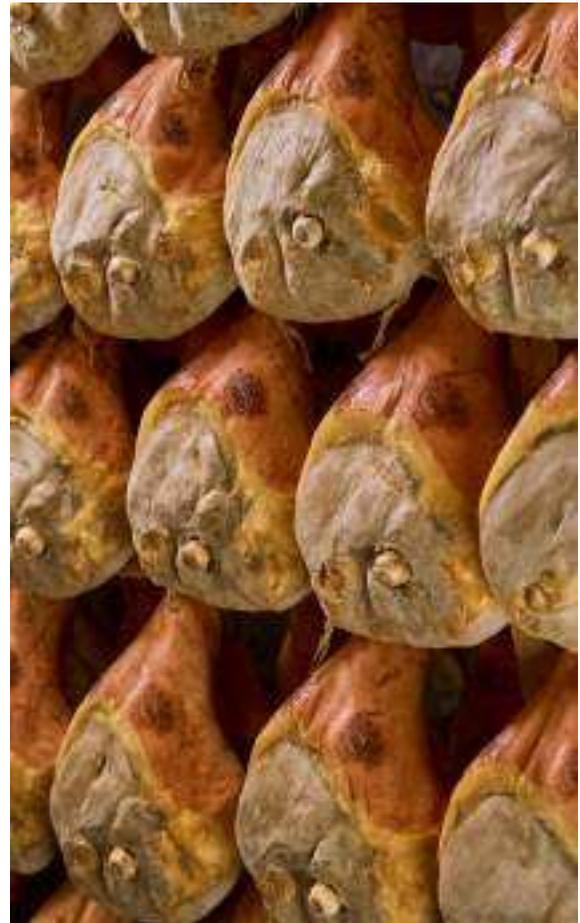
Método de Producción

El proceso de producción del Prosciutto de Parma DOP comienza con la selección de cerdos de al menos nueve meses de edad y con un peso de entre 110,1 y 168 kg. Después de la matanza, las patas se enfrían y se recortan para obtener su forma distintiva. Se salan exclusivamente con sal marina durante un período de 14 a 28 días, seguido de una fase de descanso en condiciones de temperatura y humedad controladas.

A partir del quinto mes, las partes expuestas se recubren con una mezcla de grasa de cerdo, sal, y a veces pimienta o harina de arroz. Tras al menos 14 meses de maduración y un riguroso control de calidad, los prosciuttos aptos reciben el distintivo "Corona Ducale". Este proceso asegura un producto con una forma redondeada, carne rosa y grasa blanca, con un sabor delicado y un aroma fragante.

Descripción

El Prosciutto de Parma DOP es un producto de charcutería, crudo y curado, obtenido de la elaboración de las patas traseras frescas de cerdos de razas inscritas en el Libro Genealógico Italiano o seleccionadas según criterios compatibles con dicho libro.





Zona de Producción

La zona de producción y procesamiento del Prosciutto di Parma DOP abarca parte del territorio de la provincia de Parma, en la región Emilia-Romagna. Los cerdos utilizados deben nacer y ser criados en las regiones de Emilia-Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardía, Piemonte, Molise, Umbría, Toscana, Marcas, Abruzzo y Lacio.

Aspecto y Sabor

El Prosciutto di Parma DOP tiene una forma redondeada y carece de la pata. Al cortarlo, la rebanada presenta un color rosa en la parte magra y blanco en la parte grasa. Su sabor es delicado y dulce, con un aroma fragante.

Historia

El Prosciutto di Parma DOP tiene orígenes muy antiguos. Las primeras menciones sobre la elaboración de prosciuttos en el área de Parma datan del siglo II a.C., como se menciona en el *De Agricultura* de Marco Porcio Catón. También lo mencionan Polibio en las *Historias* (siglo II a.C.) y Quinto Horacio Flaco en las *Sátiras* (siglo I a.C.). A lo largo de los siglos, las referencias se multiplicaron, llegando a los registros de 1913, donde se menciona por primera vez con precisión la actual "zona típica" y la denominación Prosciutto di Parma.

Gastronomía

El Prosciutto de Parma DOP con hueso puede conservarse colgado en locales con una temperatura entre 17 y 20°C. El producto deshuesado y envasado se mantiene al menos seis meses en un ambiente refrigerado a una temperatura no superior a 10°C. Una vez abierto, debe protegerse con un paño o una película transparente. El Prosciutto di Parma DOP se disfruta en rebanadas muy finas, solo o acompañado de pan o de la tradicional torta frita. También se combina con frutas como melón o higos.

Comercialización

El producto se comercializa durante todo el año en la tipología Prosciutto di Parma DOP. Está disponible entero, deshuesado, en trozos o en lonchas, suelto o envasado en atmósfera modificada o al vacío.

Nota Distintiva

El Prosciutto de Parma DOP es completamente natural: solo carne de cerdo italiano tratada con sal marina. Se produce exclusivamente en una zona delimitada de la provincia de Parma, donde las condiciones climáticas son ideales para la maduración, durante la cual adquiere características distintivas, incluida su característica dulzura.

Consorcio de protección

El Consorcio del Prosciutto di Parma se fundó en 1963 con el objetivo de proteger y promover a nivel mundial el Prosciutto di Parma, ofreciendo a los consumidores garantías y seguridad sobre la calidad del producto. Desde su creación, el Consorcio se ha dedicado a diversas actividades, entre las que se incluyen la gestión y salvaguarda de las normas de producción, la administración de la política económica del sector, la supervisión y protección de las leyes y reglamentos, así como la protección del nombre "Prosciutto di Parma" y de su marca (Corona Ducale), actualmente registrada en aproximadamente 90 países. Además, trabaja en la valorización del producto tanto en Italia como en el resto del mundo.

Actualmente, el Consorcio cuenta con una organización de 130 empresas, todas ubicadas en la zona típica de producción. Estas empresas continúan utilizando y preservando el método tradicional de elaboración, siguiendo el mismo estricto reglamento de producción registrado ante la Unión Europea.

Marca de garantía

La calidad del producto DOP está garantizada por la firma dejada por cada componente de la cadena de producción: en cualquier momento es posible rastrear todos los pasos del proceso y verificar el riguroso programa de control de calidad del Consorcio.





Un minucioso examen revelará, por tanto, todo el recorrido de cada una de las piezas.

Un tatuaje especial e indeleble es colocado por el criador en ambas patas traseras del cerdo, con su código de identificación y el mes de nacimiento del animal.

Luego, el matadero imprime un sello a fuego que indica "PP Prosciutto di Parma" y el identificador del establecimiento de matanza.

El mes y el año de inicio de la maduración se graban en relieve, junto con la sigla "C.P.P." - Consorzio del Prosciutto di Parma, en el sello metálico que tiene forma de una corona circular.

Al finalizar el largo proceso de certificación, tras un minucioso examen que verifica la conformidad con las etapas anteriores y el cumplimiento de los requisitos organolépticos distintivos y característicos del Prosciutto di Parma, se imprime el marchamo a fuego.

Este último sello, que consiste en una corona de 5 puntas con una base ovalada en la que está inscrita la palabra "PARMA" y, debajo, las siglas que identifican la empresa donde se realizó el procesamiento, tiene un valor extremadamente alto porque identifica y distingue el producto entre todos los demás jamones. Garantiza su autenticidad y permite al consumidor reconocer el verdadero Prosciutto di Parma.

Te invitamos a gustarlo

Ricetta

Muffins con Jamón de Parma, Parmigiano Reggiano, Espinacas y Albahaca con Queso Crema de Cabra



Ingredientes para 12 porciones

- 6 rebanadas de Jamón de Parma, cortadas en cubos de 0,5 cm
- 250 g (9 oz) de harina de uso general
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 50 g (2 oz) de Parmigiano Reggiano rallado
- Un puñado de hojas de espinaca, picadas gruesamente
- Un puñado de hojas frescas de albahaca, picadas gruesamente
- 275 ml (10 fl oz) de leche
- 1 huevo grande, batido
- 80 g (3 oz) de mantequilla, derretida
- Queso crema de cabra, para servir
- Hojas de rúcula, para decorar
- 12 rebanadas de Jamón de Parma, para decorar
- Sal y pimienta negra molida

Preparación

Paso 1

Precalienta el horno a 190°C (375°F) para horno de gas o a la posición 5 para horno eléctrico, y prepara una bandeja para muffins de 12 moldes colocando los papelitos en los huecos correspondientes.

Paso 2

Sofríe los cubos de Jamón de Parma durante 1-2 minutos hasta que estén crujientes y secos, y luego reservalos.

Paso 3

Tamiza la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y una pizca de sal en un tazón. Añade el Jamón de Parma, la pimienta molida, el queso Parmigiano Reggiano, las espinacas y la albahaca.

Paso 4

En otro tazón, mezcla la leche, el huevo batido y la mantequilla derretida, y vierte lentamente esta mezcla sobre los ingredientes secos.

Paso 5

Distribuye la mezcla entre los moldes para muffins de la bandeja y hornea durante 20-25 minutos, hasta que los muffins hayan subido completamente y tengan un color dorado. Luego, deja enfriar sobre una rejilla metálica.

Paso 6

Corta los muffins por la mitad y úntalos con queso crema de cabra. Añade hojas de rúcula, una pizca de pimienta negra y sirve con una rebanada de delicioso Jamón de Parma.

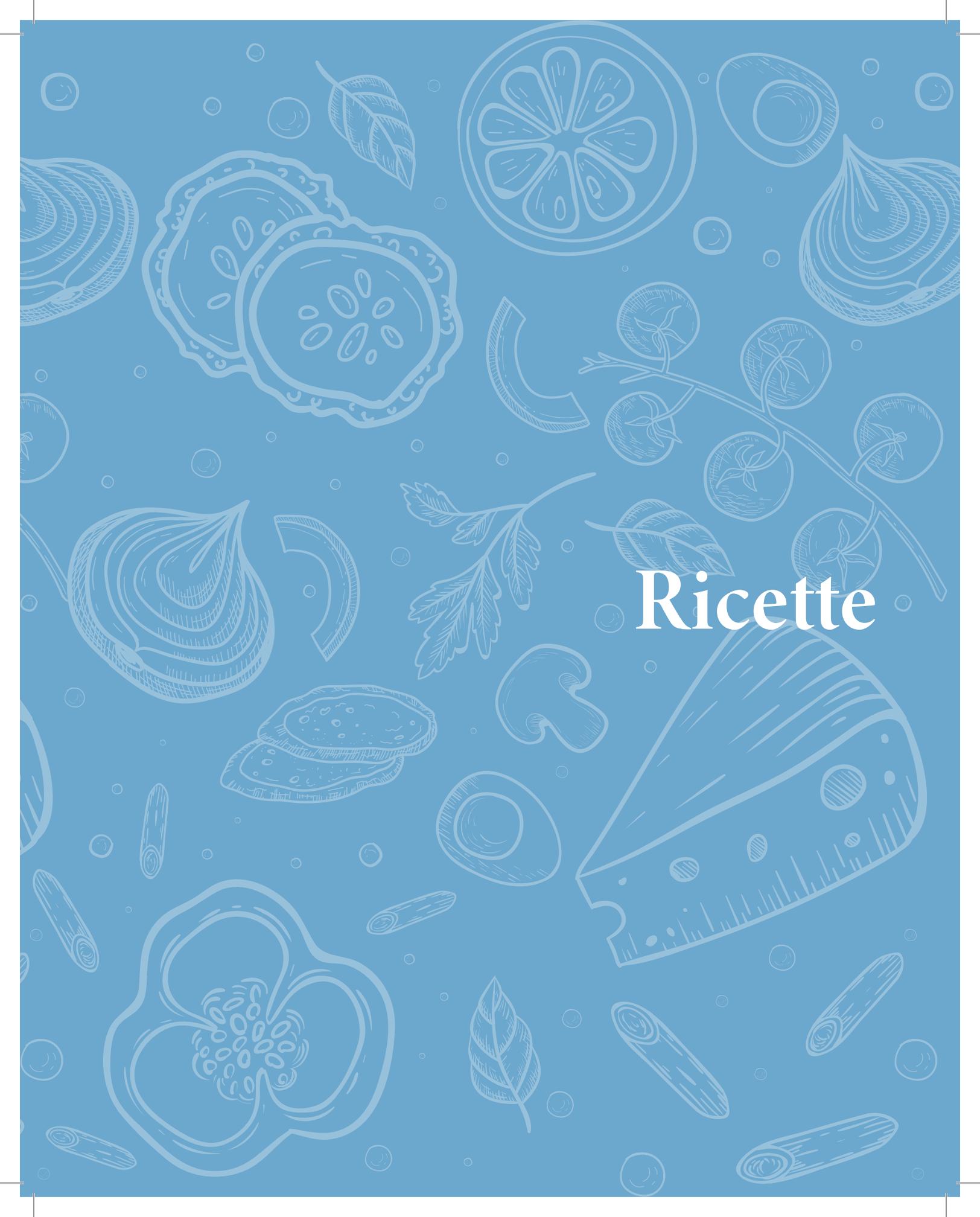
Fuentes:

*Consorzio del Prosciutto di Parma
Qualivita*

*Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Calamandrei, 1/A
www.prosciuttodiparma.com/
Parma (PR)
0521.246211*







Ricette

Ricetta

Aperitivo

Arancini



- 500 g de arroz
- una bolsita de azafrán
- 350 g. de carne molida mixta
- 150 g de chícharos pequeños
- puré de tomate
- 50 g de queso rallado (mejor si es caciocavallo)
- 3 huevos
- 200 g de harina
- 300 g de pan molido
- aceite, sal

Para la preparación al estilo siciliano, hervir el arroz en agua salada, con azafrán. Colar, permitir que se enfríe y agregar un chorrito de aceite.

Añadir el queso, friendo ligeramente la carne al mismo tiempo, con una pizca de sal y un poco de puré de tomate y los chícharos (hervidos ligeramente en agua salada). Cocer por 15 minutos. Con el arroz, formar varias "bolitas" rellenas con el preparado. Pasar los arancini por harina y luego por el huevo batido con una pizca de sal y por último por el pan molido. Por último, freír.

Ricetta

Aperitivo

Mozzarella in carrozza



Sumergida en la masa y frita

- 250 g de queso mozzarella
- 8 rebanadas de pan de caja
- 2 huevos, 2 cucharadas de leche
- harina, aceite para freír
- sal

Cortar el queso mozzarella en cuatro rebanadas del mismo grosor. Cortar la corteza del pan, poner mozzarella entre las dos rebanadas de pan, oprimiéndolas para hacer que los bordes se toquen y sellando con un palillo. Batir huevo con leche, sal y sumergir los sándwiches de queso mozzarella en la mezcla. Freírlas en abundante aceite hirviendo.

Drenar bien sobre papel absorbente.

Dato curioso: esta preparación sale mejor si se utiliza queso mozzarella de búfala -aunque contiene más grasa, tiene menos agua.

En la receta original, se utilizaban sobras de pan casero.

En Nápoles, a menudo se le agrega un filete de anchoa a cada sándwich.

Ricetta

Aperitivo

Focaccia Pugliese



- 1 Kg de sémola de grano duro
- sal
- una cucharada de aceite de oliva extra virgen
- aceitunas negras
- tomates cherry
- un diente de ajo
- cebollas
- orégano

Amasar la pasta de pan, engrasar una charola de hornear, llenarla con la masa y dejar reposar una media hora.

Condimentar la superficie con los tomates cherry, las aceitunas, el diente de ajo, la cebolla y una pizca de sal y agregar un chorrito de aceite.

Cocer en el horno a 250° durante 30 minutos.

Para simplificar las cosas, usar harina "00" con tres o cuatro patatas.

Cernir la harina y amasarla con las patatas hervidas y hechas puré, aceite, sal y levadura.

Agregar agua tibia, amasar bien la mezcla, hasta obtener una pasta suave.

En los hornos de leña de la Apulia, la focaccia se cuece sobre la piedra, sin charola.

Ricetta

Aperitivo

Ensalada de naranja



- 4 naranjas
- 1 hinojo (opcional)
- 3 cebollitas cambray frescas
- Sal y pimienta
- Aceite oliva extra virgen
- Jugo de medio limón
- Una pisca de hinojo salvaje ó eneldo

Pelar las naranjas de manera que se elimine la cáscara y la piel blanca y cortar en cuadritos.

Si utiliza el hinojo eliminar la parte central y cortarlo en rebanadas delgadas. Rebanar las cebollitas en rodajas delgadas, dejando un poco de la parte verde

Después condimentar, meter todo en una ensaladera y preparar una salsa con el aceite, sal, pimienta y el jugo de limón, agregar también las aceitunas y servir la ensalada decorada con una rama de eneldo o hinojo salvaje.

Ricetta

Aperitivo

Croquetas de arroz o “Suppli”



Para hacer 20 suppli • aceite para freír

- 400 g de arroz
- 100 g de carne molida (si los suppli han de sazonarse con salsa de carne)
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos, migajas de pan
- 100 g de queso Mozzarella

Si se prefiere un suppli con más sabor, preparar una salsa normal de tomate con carne o una salsa sencilla, abundante y no demasiado espesa con puré de tomate, hierbas (zanahoria, apio, cebolla), aceite y sal. Hervir el arroz en agua con sal y drenar cuando llegue a estar al dente.

Puede sazonarse con la salsa preparada o, mejor aún, agregarse a la salsa de tomate cuando está a medio cocinar. El punto importante es que, cuando esté listo, el arroz deberá estar bien cocido y deberá haber absorbido la salsa, de forma que esté seco. Retire del fuego, deje enfriar y sazone con huevos batidos como si se hubieran preparado para un omelette.

Agregue queso parmesano rallado al gusto.

Tenga a la mano mantequilla, pan molido y hojuelas de queso mozzarella. Agregue algo de mantequilla para suavizar la mezcla. Prepare los suppli de manera que parezcan albóndigas alargadas, insertándoles queso mozzarella en el centro. Empanizar los suppli y fríalos

en aceite hirviendo. Un pequeño truco para usar lo que sobra del arroz tipo risotto: los suppli son más sabrosos si se preparan con arroz cocinado el día anterior y, por lo tanto, frío.

Ricetta

Aperitivo

Frito mixto



- Alcachofas
 - zapallitos italianos
 - coliflores
 - queso Mozzarella
 - flor de zapallo frita
 - manzanas
 - hojas de salvia
 - Mollejas
 - sesos
 - chuletas de res o de cordero
 - pechugas de pollo o filetes de pavo
 - hígado de res
 - Aceite, sal, limón
- masa: (agua, harina, 1 cucharada de aceite), anchoas, huevos, trozos de pan, harina

Crema Pastelera

La crema pastelera es una crema elaborada a base de yema de huevo, azúcar, leche y harina, utilizada en muchas especialidades gastronómicas de repostería. En lugar de harina, se pueden utilizar otros espesantes, como el almidón de maíz o de arroz.

El frito mixto es una especialidad de la tradición culinaria italiana. Los ingredientes y la composición pueden variar, según la tradición regional. Es esta la razón por la que puede prepararse al gusto.

Preparada sólo con verduras; verduras con mollejas y sesos -conforme a la tradición romana; con hígado y chuletas empanizadas, dorada dos veces-conforme a la tradición emiliana; con queso Mozzarella "en carrozza" (frito en una pasta ligera y pan) -como se sirve en Nápoles; con croquetas de patata el hígado frito en mantequilla y no en aceite -como lo requiere la tradición milanesa.

La receta incluye crema frita, que es una crema pastelera muy común (ver receta), más espesa que la que se usa para preparar pasteles: se enfría y se corta en pedazos en forma de diamante, sumergiendo luego éstos en la masa. Las flores de zapallo se rellenan de anchoas y de queso Mozzarella. La carne se trata ya sea con trozos de pan apretados contra la misma (rebanadas de carne forradas de pan) o sumergidas en huevo y harina. Agregar rebanadas de limón al platillo terminado.

Ricetta

Aperitivo

Aceitunas estilo Áscoli



- 200 g de aceitunas verdes muy grandes y dulces.
- 50 g de jamón
- 100 g de carne de res magra
- 100 g de carne de cerdo magra
- 50 g de hígado de res
- aceite de oliva
- concentrado de tomate
- queso parmesano rallado
- nuez moscada
- migas de pan
- vaso de leche o caldo concentrado
- harina
- 1 huevo
- sal y pimienta

Picar el jamón y sofreír, junto con carne molida, en muy poco aceite. Agregar una gota de concentrado de tomate diluido en agua y cocinar por media hora. Agregue el hígado y cocine otros diez minutos y luego muele en la licuadora. Mézclela con salsa gravy, migajas de pan (empapadas en leche o caldo concentrado y bien exprimido), huevo, queso parmesano, nuez moscada, una pizca de sal y pimienta.

Mientras tanto, despepite las aceitunas con una herramienta adecuada (si no dispone de una, inténtelo con un cuchillo muy filoso, aunque así se corre el riesgo de romper las aceitunas), rellénelas, cúbralas de harina, sumérjalas en huevo batido y migajas de pan y fríalas en una gran cantidad de aceite hirviendo.

Drénelas en papel absorbente y sírvalas calientes.

Ricetta

Platos Principales

Sopa de habas



- 500 g de habas
- cebolla
- aceite de oliva
- sal, pimienta negra
- concentrado de tomate
- rebanadas de pan tostado

Retirar las habas de las vainas (si se usan habas secas en lugar de frescas, mantenerlas en el agua por al menos un día), drenar, colocar en una olla y cubrir con agua fría. Agregar una pizca de sal y cocer hasta que se suavicen (30 minutos o más en el caso de habas secas).

Corte la cebolla en rebanadas delgadas y acitrone con un poco de aceite en una olla profunda (con una capacidad aproximada de 2.5 litros), agregando luego las habas cocidas. Agregar agua, un toque de concentrado de tomate y sal (es mejor un cubo de concentrado de verduras).

Lleve a hervor y cueza hasta que el caldo se reduzca. Antes o después de la cocción final, parte de las habas pueden licuarse para hacer más espeso el puré. La sopa debe servirse con rebanadas de pan tostado en el fondo del plato. Agregar una gota de aceite de oliva y espolvorear pimienta al gusto.

Spaghetti “Caccio e Pepe” queso y pimienta



- 350 g de spaghetti
- 100 g de queso pecorino (de cabra) rallado
- sal, pimienta

Se trata de un plato muy sencillo pero, al igual que con todos los platos sencillos, se requiere mucho cuidado en su preparación, en sus tiempos de preparación y en la calidad de los ingredientes.

Cocine el spaghetti en agua salada y drénelo cuando esté al dente. Agregue y mezcle con rapidez una mezcla de queso pecorino (de cabra) y pimienta.

Si se prepara bien la pasta al cacio e pepe (queso y pimienta), basta mezclar el spaghetti con los ingredientes en una sartén ancha, sin necesidad de agregar ni agua ni aceite.

Si la pasta se pegara un poco, puede agregarse un chorrito de agua tibia para darle una textura más cremosa y no es necesario agregar la clásica gota de aceite.

Ricetta

Platos Principales

Spaghetti a la “carbonara”



- 350 g de spaghetti
- 3 huevos enteros
- 150 g de tocino troceado
- aceite de oliva, cebolla
- queso parmesano rallado
- sal, pimienta negra

Opcional: queso Pecorino romano rallado

Con poco aceite, sofría el tocino picado y la cebolla, cortada en rebanadas finas.

Bata los huevos en un tazón, con un poco de sal y mezcle lentamente con queso parmesano rallado, hasta que adquiera una consistencia cremosa. Agregue queso Pecorino.

Cueza la pasta (en agua salada), de manera que quede muy al dente. Escorra bien los spaghetti y mézclelos bien con la unión de aceite, tocino, huevo y queso que preparó previamente, utilizando para ello una sartén honda: deje unos pocos instantes sobre el fuego y dele una buena mezclada con una cuchara y un tenedor de madera. Su carbonara estará lista!

Sírvase con una ligera espolvoreada de pimienta negra.

Ricetta

Platos Principales

Spaghetti con almejas



- 400 g de spaghetti
- 1 Kg de almejas
- 2 dientes de ajo
- Ají, aceite de oliva extra virgen
- sal y un ramito de perejil

Lavar bien las almejas y dejarlas en agua mucho tiempo; esta agua deberá cambiarse varias para eliminar arena y otras impurezas.

Mientras tanto, preparar una olla grande, de bordes altos, en donde se abrirán las almejas a fuego alto: dorar el ajo en un fondo con bastante aceite y quitar los dientes; vaciar luego ahí las almejas bien coladas en el aceite hirviendo, agregar un poco de ají y cubrir con una tapa bajando un poco la llama, hasta que terminen de abrirse.

Cocer luego la pasta (en agua salada), escurriéndola cuando esté al dente y echarla a la olla.

Espolvorear perejil molido o, aún mejor, presentar el plato final con hojas de perejil, con el fin de tener sólo su aroma.

Ricetta

Platos Principales

Macarrones a la “Norma”



- 350 g de macarrones
- 500 g de berenjenas
- aceite de oliva
- sal, 500 g de tomate para salsa (o de puré de tomate embotellado)
- albahaca, queso ricota salado y rallado

Rebane las berenjenas en rebanadas finas y cúbralas con sal. Después de una hora, escurra, elimine el exceso de líquido amargo y enjuague.

Fría con mucho aceite y tueste ligeramente; agregue sal (tan sólo una pizca) y seque sobre papel absorbente. Mientras tanto, prepare salsa: sofría un diente de ajo en aceite y agréguele pulpa de tomate (puré de tomate o bien obtenido mediante el licuado de un tomate previamente pelado y sin semillas). sale y cueza hasta obtener una salsa cremosa y espesa. Cocine la pasta en agua salada y escúrrala cuando esté al dente.

Sazone con salsa y agregue a cada porción las berenjenas fritas, un ramito de albahaca muy bien lavada y espolvoree una cantidad generosa de queso ricota salado y rallado.

Ricetta

Platos Principales

Tallarines con camarones y zapallo italiano



- 350 g de tallarines al huevo (o de macarrones a la guitarra)
- 3 zapallo italiano con flor
- 1/2 Kg de camarones (incluso congelados)
- una cebolla
- una bolsita de azafrán
- aceite
- sal, pimienta

Rebanar los zapallos italianos, preferentemente a la juliana, muy delgadas, las flores de calabaza y la cebolla.

Hervir al mismo tiempo los camarones y quitarles la cáscara (alternativamente, descongelar en agua hirviendo los camarones congelados ya descascarados). Sofreír las calabacitas y la cebolla, con sal, en un fondo de aceite; agregar, a mitad de cocción y por pocos minutos, los camarones, y espolvorear con media bolsita de azafrán.

Cocer los tallarines teniendo cuidado que queden perfectamente al dente, escurrirlos y condimentarlos durante 30 segundos en una sartén con un fondo de mantequilla. Al gusto, espolvorear algo de pimienta.

Ricetta

Platos Principales

Timbal de macarrones



- 250 g de queso mozzarella
- Para pastas: 500 g de harina
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla, sal, canela
- 4 yemas de huevo

Para la salsa béchamel: 100 g de harina

- 100 g de mantequilla

Para preparar la salsa de carne: cocer la carne y el jamón picado hasta que adquieran un tono marrón, agregar el hígado de pollo y los chícharos en aceite, con cebolla y zanahoria picadas. Agregar vino Marsala y permitir que se evapore. Añadir pulpa de tomate y sal.

Mientras hierva la salsa, cueza los macarrones para que queden perfectamente al dente (aproximadamente, la mitad del tiempo de preparación) y preparar la salsa béchamel.

Mientras tanto, fría las berenjenas en mucho aceite hirviente (antes de cocinarlas: córtelas en rebanadas

- 400 g de macarrones
- 100 g de queso parmesano rallado
- mantequilla
- aceite de oliva, sal
- 500 g de pulpa de tomate
- 500 g de carne molida mixta (cerdo, pollo y res)
- 1 rebanada de jamón picado (100 g)
- cebolla, zanahoria
- 1 taza de vino Marsala seco, chícharos (incluso congelados)
- 500 g de berenjenas

muy finas 1 hora antes, agrégueles sal y exprímalas para eliminar el líquido amargo de la pulpa).

Sazonar los macarrones con salsa de carne, espolvorear las trufas (si dispone de ellas). Llenar un molde en forma de anillo con pasta (para preparar ésta, mezcle todos los ingredientes y amásela con fuerza).

Hornee a 170° por aproximadamente 30 minutos.

Ricetta

Platos Principales

Pasta al horno



- 500 g de harina
- 4 huevos
- 100 gramos de queso parmesano rallado
- una taza de leche
- mantequilla
- sal
- 1/2 Kg de carne molida magra
- 2 salchichas
- una cebolla
- hierbas de olor
- aceite
- vaso de vino blanco
- puré de tomate
- crema

Preparar el hojaldre con huevos y harina, cortarlo en cuadrados y hervirlo (puede usarse también hojaldre listo y precocido).

Mientras tanto, en una sartén freír hasta dorar la carne y la salchicha con la mezcla de hierbas de olor en un fondo de aceite.

Bañar con el vino y dejar que éste se evapore y luego agregar.

Mientras tanto, preparar la salsa bechamel con agua, mantequilla y leche, en una sartén con aceite, colocar los cuadrados de pasta en capas, de esta manera: pasta, salsa, queso mozzarella desmoronado, queso parmesano y salsa bechamel, ayudándose con una cuchara de madera.

Espolvorear al final con el queso parmesano rallado, distribuyendo unos trozos adicionales de mantequilla y hornear luego todo a 180° un poco más de media hora; sacar del horno y servir.

Ricetta

Platos Principales

Risotto a la “milanese”



- 350 g de arroz, abundante cebolla
- 100 g de mantequilla
- tuétano de res (del tamaño de un huevo)
- 2 L de caldo de carne sin tomate (como alternativa: un cubo de concentrado o de caldo)
- azafrán, 100 g de queso parmesano rallado, sal, pimienta.

Preparar 2 L de concentrado sin tomate (ya sea siguiendo la receta para preparar caldo de carne para hacer un caldo sin grasa y con un sabor no muy fuerte, o simplemente utilizando concentrado o extracto de carne). Acitrone una gran cantidad de cebolla finamente picada y tuétano en poco aceite (y en mucha mantequilla). Agregue arroz y pan tostado en esta mezcla y luego agregue lentamente el caldo hirviendo. Agregue sal y hierva a fuego lento, revolviendo periódicamente con una cuchara de madera. Funda el azafrán en 1 cucharada de caldo hirviendo y cuando la cocción se halle a la mitad, viértalo sobre el arroz. Cuando esté cocido, incorporar algunos trozos de mantequilla y espolvorear queso parmesano rallado en abundancia.

Ricetta

Platos Principales

Penne a la “arrabbiata”



- 400 g de macarrones
- 300 g de tomates para salsa (o bien tomates pelados en lata)
- cebolla, tocino con vetas de grasa bien definidas
- aceite de oliva
- sal, pimienta
- Ají finamente molido

Corte la cebolla en rebanadas delgadas y sofría en aceite junto con el tocino. Después de 5 minutos, agregue los tomates pelados o pulpa de tomate (para obtener la pulpa: pele y retire las semillas de los tomates, muélos hasta hacer puré con un molino de verduras o con una licuadora), agregue mucho chile y sal. Ase a fuego alto y luego baje la llama hasta que la salsa se espese. Los macarrones deberán cocerse en agua con sal y escurrirse cuando estén al dente.

Ricetta

Platos De Fondo

Spaghetti a la “puttanesca”



- 350 g de spaghetti
- 300 g de tomates para salsa
- aceite de oliva
- ajo, sal, pimienta
- aceitunas de Gaeta
- alcaparras en sal
- anchoas en sal o pasta de anchoas
- Ají
- perejil

Suavizar las alcaparras en agua tibia, escurrir y enjuagar.

Mientras tanto, desepite las aceitunas. En poco aceite, sofreír un diente de ajo y una pieza de chile picante. Pele, retire las semillas y corte los tomates en tiras (o utilice pulpa de tomate en lata). Cuando el ajo esté dorado, agregue la pulpa de tomate, las alcaparras y las aceitunas y cocine a fuego medio por espacio de 20 minutos, hasta que la salsa se espese. Enjuagar perfectamente las anchoas y córtelas en pedazos junto con el perejil (o diluya apenas un poco de pasta de anchoas en una cucharada de aceite y agregue perejil picado). Mezcle con la salsa. Escurra los spaghetti cuando estén al dente y sazone.

Los spaghetti a la puttanesca son un platillo romano muy picante, por lo que puede agregarse ají en polvo al gusto.

Ricetta

Platos De Fondo

Ravioles rellenos de ricota y espinacas



Para los ravioles:

- 300 g de harina
- 4 huevos
- 300 g de queso ricota fresco (requesón)
- 300 g de espinaca
- queso parmesano

Para la salsa:

- 100 g de mantequilla
- salvia, sal
- pimienta
- nuez moscada

Limpie, hierva y extraiga tanto líquido como sea posible de la espinaca. Con un tenedor, amase el queso ricota en un tazón, junto con la mantequilla y la espinaca.

Agregar un huevo, sal, pimienta, queso parmesano y una ligera espolvoreada de nuez moscada.

Preparar la masa (hacer un montón de harina con un hueco en el centro, agregar 3 huevos en el hueco y agregar dos cucharadas de agua con una pizca de sal). Amase y aplane la pasta y divídala en cuadros con un cortador de masa. Alinee los cuadrados en una mesa, coloque una pequeña porción de la mezcla en el centro del cuadro y cubra con otro cuadrado de pasta.

Cierre cada raviol y cueza unos minutos en agua con sal. Sirva con mantequilla derretida y queso parmesano (como opción: una hoja de salvia).

Ricetta

Platos De Fondo

Pollo a la cazadora



- 1 pollo cortado en pedazos
- aceite, ajo
- romero
- vino blanco
- sal, pimienta
- vinagre

Compre un buen pollo, mejor si es de libre pastoreo y haga que se lo corten en pedazos. Con agua muy caliente o con un soplete de cocina, elimine cualquier posible residuo que pudiera aún tener en la piel. Lávelo a fondo, séquelo y tuéstelo con un poco de aceite con ajo.

Cuando el pollo esté tostado, agréguele sal y añádale vino.

Permita que se evapore el vino, agregue algo de agua para obtener una salsa, añadiendo luego romero y cocinando por espacio de entre 30 y 40 minutos (si el pollo es de libre pastoreo, incluso 45 minutos).

En la receta tradicional de pollo a la cazadora, deberá agregarse un toque de vinagre, esto puede reemplazarse con media copa de vino blanco seco, con el fin de hacer la salsa más espesa durante la primera fase de cocción.

Ricetta

Platos De Fondo

Cordero al horno



- 2 Kg de cordero (preferiblemente, pierna o espaldilla)
- ajo
- aceite, sal
- pimienta romero
- papas/patatas

Lavar muy bien el cordero y secarlo. Practique varios cortes en la pierna o en el espaldilla e inserte una pizca de sal, pimienta, romero, 1 diente de ajo cortado en dos (evite usar pedazos de ajo demasiado pequeños).

Coloque en el horno precalentado y dore hasta que se cumpla la mitad del tiempo total de preparación.

Agregue entonces las patatas y mezcle todos los ingredientes periódicamente. Agregue aceite sólo si el cordero estuviera demasiado seco.

Cuando la pierna o la espaldilla no sean muy magros, cocínelos en su grasa natural, aunque este aspecto no se toma en cuenta en la receta tradicional.

Ricetta

Platos De Fondo

Estofado de carne



- 800 g de estofado (de preferencia, pulpa cortada en pedazos)
- sal
- aceite, zanahoria, apio
- cebolla o, como alternativa, ajo y romero
- 500 g de tomate para salsa (o de tomates embotellados)
- vino blanco seco (1 vaso)

Si quiere preparar un estofado sin salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo (ver preparación en la receta de pollo a la cazadora).

Si desea preparar el estofado tradicional con salsa, dore la carne con un poco de aceite con ajo, cebolla, apio y zanahoria rebanadas.

Cuando la carne esté dorada, agréguele vino blanco y añádale sal. En este momento, en la preparación sin salsa, agregue medio vaso de agua de ser necesario y cocine hasta que la carne esté suave (el estofado de res es mejor cuando se cocina sin salsa).

A diferencia de lo anterior, en la preparación con salsa clásico, cuando la carne esté dorada, agregue el vino blanco y el tomate: éste último ya sea recién pelado y sin semillas, licuándolo hasta obtener una pulpa espesa; alternatively, utilice puré de botella o lata (2 botellas o latas).

Si se usa puré de tomate, deberá haber mucha salsa,

de forma que ésta pueda usarse también para sazonar un plato de salsa (utilice, de preferencia, pasta corta con textura).

Ricetta

Platos De Fondo

Cerdo al horno



- 1 Kg de lomo de cerdo
- ajo
- romero,
- un vaso de vino blanco seco
- sal, pimienta, aceite

Atar el lomo con las ramitas de romero y sofreírlo en poquísimo aceite. Bañar con el vino y permitir que se evapore. Agregar sal y pimienta, teniendo cuidado de que la carne se dore sin quemarse.

Si el jugo no fuera suficiente, agregar un chorrito de aceite y un poco de agua durante la cocción, recordando en este caso agregar también una pizca de sal. Atención: el lomo tiende a ser seco; es mejor, por lo tanto, asegurarse de que siempre haya algo de "jugo" durante la cocción. Una vez terminada ésta, permitir que se enfríe y rebanar.

Ricetta

Platos De Fondo

Hígado a la veneciana



- 400 g de hígado de res cortado en rebanadas finas
- cebolla
- mantequilla (o aceite de oliva)
- sal
- Opcional: polenta blanca de grano fino como guarnición

Sofría unas cebollas finamente picadas hasta que estén doradas. Según la tradición, para obtener el mejor resultado, la cebolla deberá sofreír en mantequilla, pero es obvio que si se les cuece en aceite de oliva el platillo será más ligero, sin modificar su sabor. Cuando la cebolla esté suave y con un tono dorado, agregue las rebanadas de hígado, que no deberá de cocerse más de

5-6 minutos si realmente se rebanó finamente. Las rebanadas deben voltearse una sola vez. Como acompañamiento al hígado cocinado al estilo veneciano, puede usarse polenta blanca de grano fino: caliente o hierva, permita que se enfríe, rebanándola luego y asándola a la parrilla.

Ricetta

Platos De Fondo

Berenjenas a la “parmigiana”



- 600 g de berenjenas (3 grandes)
- 200 g de queso Mozzarella
- puré de tomate, ajo, albahaca, aceite, sal
- 300 g de queso parmesano rallado

Lave, seque y corte en rebanadas finas las berenjenas (a lo largo). Haga algunos agujeros a cada rebanada con un cuchillo y espolvoree sobre ellas sal de mesa. Colóquelas en un colador, separando cada capa con papel absorbente y coloque un peso sobre la última capa.

Permítales reposar hasta que se hayan purgado totalmente del líquido oscuro y amargo típico de las berenjenas. Enjuague bajo agua corriente y seque muy bien. En una versión más ligera, sofría ligeramente en aceite hirviendo y escurra. En la versión tradicionalmente napolitana, antes de freír espolvoree harina sobre ellas. Mientras tanto, prepare una salsa: sofreír ajo y use puré de tomate espeso. Después de freír las berenjenas, rebane algo de queso Mozzarella.

Prepare luego en un molde de vidrio, disponiendo una capa de berenjenas, una de queso Mozzarella, mucho queso parmesano y algunas hojas de albahaca. Coloque en un horno precalentado a 180° hasta que todo

se halle bien dorado y el queso Mozzarella se haya derretido por completo y haga hebra (aproximadamente, unos 15 minutos).

Ricetta

Platos De Fondo

Pulpos en su jugo o “a la Luciana”



- Un pulpo (mejor si es grande)
- 1/2 Kg tomate de jugo (mejor fresco)
- perejil
- aceite
- ajo
- pimienta negra molida en el momento

Es este el platillo que en Nápoles se conoce como “Pulpo a la Luciana”, en la versión menos regional.

Poner los pulpos en una sartén, sofreírlos, escurriéndolos después y cortándolos en pedazos pequeños. Colocarlos nuevamente al fuego, con un poco de aceite y tomates pelados, ajo y pimienta (muy poca sal). Completar la cocción a fuego lento y con la sartén bien tapada.

Para un pulpo de un kilo y medio, se requerirán entre treinta y cuarenta minutos. Si se desea usar para la preparación de spaghetti, quitar el pulpo y mantenerlo caliente, agregando los spaghetti cocidos al dente.

Cocer a fuego alto durante un minuto, revolviendo continuamente, para que la pasta absorba bien el jugo, agregando el perejil y servir.

Ricetta

Platos De Fondo

Mejillones a la pimienta



- 2 Kg de mejillones lavados a fondo
- Pimienta
- aceite

Lave cuidadosamente los mejillones, tallándolos con una fibra o cepillo para eliminar todo residuo de alga marina.

Al último momento, antes de cocinarlos, elimine el hilo lateral (si no se hace, los mejillones no "respiran", autopurgándose mientras se empapan). Ponga un poco de aceite y pimienta en una sartén.

Ponga los mejillones bien drenados en aceite hirviendo y déjelos 'estallar' a fuego alto, tapando la sartén hasta que todos los mejillones se abran.

Puede ponerse pimienta con chile en polvo o, aún mejor, trozos de chile.

Si se desea un sabor más natural, evite el uso de la pimienta y use sólo el aceite para cocinar.

Al abrirse, aplique jugo de limón como si se tratara de mariscos crudos.

Ricetta

Platos De Fondo

Albóndigas o “Polpette”



- 800 g de carne magra molida de res
- trozos de pan
- 1 vaso de leche
- 2 huevos
- aceite
- cebolla
- apio y zanahorias,
- sal, pimienta
- vino blanco seco (1/2 vaso)

Para la receta sin salsa:

- 1 limón
- Para la receta con salsa:
- 1 Kg de tomates rojos o puré embotellado

Empapar los trozos de pan en leche y exprimirlos, incorporar a la carne molida, junto con apio, zanahoria y cebolla finamente picados, así como huevos. Incorpore todos los ingredientes y agregue sal. Forme las albóndigas y dore en un poco de aceite. Agregue vino blanco y permita que éste se evapore. Cuando la receta no lleve salsa, agregue una gota de jugo de limón y coloque algunas tiras de cáscara de limón muy bien lavada al jugo. Cuando las albóndigas lleven salsa de tomate, agregue pulpa fresca o puré de tomate. Añada sal y cueza por 20 minutos

Ricetta

Platos De Fondo

Bacalao a la romana



- 800 g de bacalao salado y seco suavizado en agua
- cebolla
- aceite
- puré de tomate
- piñones
- pasas
- sal y pimienta

Se trata del estofado clásico de bacalao seco. Lave a fondo, escurra y coloque en una bandeja de freír amplia con aceite, un poco de sal (depende de cuánto tiempo se puso el pescado en agua), rebanadas finas de cebolla y puré de tomate. A la mitad del tiempo de cocción, agregue unos pocos piñones y un puñado de pasas previamente empapadas en agua tibia. No cocer demasiado. El estofado estará listo cuando la salsa alcance la consistencia adecuada. Perfecto para acompañar pasta con garbanzos.

Ricetta

Platos De Fondo

Cerdo a la romana o “Porchetta”



- Tocino de cerdo y un filete entero de cerdo en proporción con el tamaño del tocino (para esta preparación es mejor usar un lechón)
- ajo, sal
- pimienta
- romero e hinojo silvestre (hierbas de olor para hornear)
- hilo de cocina

Este plato es desde que se tiene memoria el ‘alimento callejero’ de los barrios romanos: nació en Ariccia, uno de los poblados de la periferia del Centro-Sur de Roma, donde se hace con un cerdo entero, deshuesado y preparado con una combinación de hierbas y especias, cocido en un horno de leña. Para prepararla en casa, poner el filete en el centro del tocino, espolvoreando encima las hierbas bien molidas y agregando sal y pimienta. Al final, atar el “rollo” con el hilo, de forma que quede bien apretado. Refrigerar por espacio de muchas horas y luego poner la pieza de cerdo a baño maría sobre el fuego por espacio de media hora, para cocer el exterior, perforándola con un tenedor de cocina para permitir que salga la grasa.

Una vez hecho esto, colocar en el horno de leña o bien en un horno casero a 250 grados. Para obtener una cocción completa, deben calcularse unos 50 minutos por cada Kg de carne. Al terminar, sacar del horno, permitir que repose al menos media hora, rebanar y servir.

Ricetta

Postre

Babà



- 180 g de harina
- 125 g de mantequilla
- 20 g de levadura de pan
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal
- 50 g de crema líquida
- 3 huevos

Para el "empapado":

- 50 g de azúcar y 2 copas de ron

Cernir la harina y derretir la levadura en agua tibia. Prepare una harina suave y permita que suba por espacio de algunas horas.

Prepare masa en un tazón, usando harina, mantequilla, huevos y una pizca de sal. Cuando el volumen de la pasta se haya duplicado, mezcle el resto de los ingredientes y luego agregue azúcar y crema.

Permita que la masa así preparada repose. Mientras tanto, engrase un molde con mantequilla, vierta en él los ingredientes y coloque en el horno precalentado durante 20 minutos. Preparación del jarabe: lleve a hervor y luego deje enfriar medio vaso de agua con el azúcar y 2 vasos de ron. Derrame esta mezcla sobre el babà, cuando lo retire del horno.

Para obtener un babà pequeño, prepare la misma masa, utilizando moldes adecuados, llenos hasta 1/3 de su altura.

Antes de servir, vierta el jarabe sobre los babà y apriete éstos ligeramente, uno por uno, y luego acompañe con crema batida o con crema pastelera, según su gusto.

Ricetta

Postre

Frittelle



- 250 g de harina
- 1/2 L de leche
- 3 huevos
- aceite, una pizca de sal
- 50 g de azúcar
- mermelada (o, alternativamente, miel y según su gusto)
- agua de flor de azahar o ron y azúcar glass

Amasar la harina con los huevos (enteros), una cuchara de aceite, una pizca de sal, un vaso de leche y azúcar, para hacer una pasta compacta. Verter luego más leche, hasta obtener una pasta muy suave.

Agregar, a placer, un aroma (por ejemplo, una cucharadita de agua de flor de azahar o un chorrito de ron) y luego pasar la pasta a cucharadas en una sartén con aceite hirviendo. Rellenar dos discos de frittelle con la mermelada que prefiera. Y espolvorear con azúcar glass.

Como alternativa a la mermelada, puede usarse miel. En este caso, no se aconseja "bañar" la pasta con aroma alguno.

Ricetta

Postre

Tiramisù



- 250 g de galletas suaves (champaña)
- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 500 g de queso mascarpone
- café
- cacao amargo

Para preparar un tiramisù abundante, es necesario contar con una cantidad de café equivalente, al menos a dos cafeteras de 6 tazas (express).

Separar las yemas de las claras, batir las primeras con azúcar para lograr una crema espesa y, aparte, batir las claras a punto de turrón, las que se añadirán poco a poco.

Agregar después el queso mascarpone a cucharadas y mezclar con una cuchara de madera, mezclando bien todo con delicadeza.

La receta más sencilla no lleva licor, basta empapar las galletas de champaña con café tibio (preferiblemente sin azúcar y conforme a la receta original, al que se haya agregado una copita de licor) y colocarlos en capas en un molde de vidrio, alternándolos con la crema de huevo y el queso mascarpone. Sobre la última capa, cubierta de abundante crema, espolvorear el cacao amargo y dejar en el refrigerador al menos dos horas antes de servir.

Ricetta

Postre

Cannoli siciliani



- 300 g de harina
- 50 g de mantequilla
- una copita de vino Marsala seco
- 1 cucharada de azúcar
- una pizca de sal, aceite para el relleno:
- 500 g de queso ricota
- 250 g de azúcar glass
- 1 bolsita de vainillina, cáscara de naranja acitronada, granillos de pistacho.

Optativo gotas de chocolate.

Es fundamental contar con el molde de metal, necesario para dar la forma a la pasta

Disponer la harina en un montón, haciendo un hueco en el centro; agregar en éste el azúcar, el vino Marsala y una pizca de sal, amasando la pasta hasta que adquiera una buena consistencia.

Hacer luego la clásica "bola" y dejarla reposar por espacio de una hora. Aplanar luego la pasta para que quede una hoja delgada pero no demasiado, cortando luego los rombos que se utilizarán para dar la forma clásica a cada cannolo, utilizando los moldes de metal untados con aceite, que son indispensables para obtener el clásico cilindro de pasta que ha de rellenarse con el queso ricotta. Cerrar el cannolo sobreponiendo apenas dos tiras de pasta a los bordes y retirando la forma metálica del interior. Freír los cannoli en aceite hirviendo y escurrirlos.

Después, incorporar al queso ricotta azúcar y vainilla: es necesario saber que la composición del relleno cambia

ligeramente según la receta local siciliana que se siga: pueden agregarse a la pasta gotas de chocolate, cáscara de naranja sofrida, o bien pueden espolvorearse granillos de pistacho sobre los dos extremos del cannolo. Obviamente, la pasta preparada se utiliza para rellenar los cannoli.

Ricetta

Postre

Pastel de peras y chocolate



- 250 g de harina, 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 3 huevos y una bolsita de levadura
- 2 peras grandes
- 5 g de cacao (amargo) en polvo

Batir los huevos, incorporándolos con el azúcar en un plato de pastel, con el fin de obtener la base de la masa; agregar a la mezcla mantequilla suavizada a temperatura ambiente, evitando que se formen grumos. Agregar la harina y la levadura, sin dejar de revolver la mezcla.

Agregar en este punto el cacao en polvo (puede utilizarse también chocolate sólido desmoronado) y las peras, previamente peladas y cortadas en pedacitos. Amalgamarlo todo y meter en el horno precalentado a 180° por espacio de 40 minutos.

ConSORZI prodotto

ASSOCIAZIONI DEI CONSORZI DI TUTELA	SITO	E-MAIL
 AFIDOP – Associazione Formaggi Italiani D.O.P.	www.afidop.it	segreteria.milano@afidop.it
ACETI DIVERSI DA ACETI DI VINO		
 Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP	www.consorziobalsamico.it	info@consorziobalsamico.it
 Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP	www.balsamicotradizionale.it	consorzio.tradizionale@mo.camcom.it
 Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP	www.acetobalsamicotradizionale.it	info@acetobalsamicotradizionale.it
CARNI FRESCHE		
 Consorzio di tutela Agnello del Centro Italia	www.agnellodelcentroitalia.it	info@agnellodelcentroitalia.it
 Consorzio di Tutela dell'Abbacchio Romano IGP	www.abbacchioromanoigp.it	segreteria@abbacchioromanoigp.it
 Consorzio di Tutela della Cinta Senese DOP	www.cintasenesedop.it	info@cintasenesedop.it
 Consorzio di Tutela Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP	www.vitellonebianco.it	info@vitellonebianco.it
 Consorzio per la Tutela della IGP Agnello di Sardegna	www.agnellodisardegnaigp.eu	info@agnellodisardegnaigp.it
FORMAGGI		
 Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano DOP	www.parmigianoreggiano.com	staff@parmigianoreggiano.it
 Consorzio di Tutela Burrata di Andria IGP	www.burratadiandria.it	consorzio@burratadiandria.it
 Consorzio di Tutela dei formaggi DOP Valtellina Casera e Bitto	www.ctcb.it	info@ctcb.it
 Consorzio di Tutela del Formaggio Caciocavallo Silano DOP	www.caciocavallosilano.it	caciocavallosilano@tiscali.it
 Consorzio di Tutela del Formaggio Stelvio DOP	www.stelviostilfser.it/it/stelvio-dop	direktion@mila.it
 Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana DOP	www.mozzarelladop.it	info@mozzarelladop.it
 Consorzio di Tutela della Ricotta Romana DOP	www.consorzioricottaromana.it	info@consorzioricottaromana.it
 Consorzio di Tutela Pecorino Crotonese DOP	www.consorziopecorincrotonese.it	info@consorziopecorincrotonese.it
 Consorzio per la Tutela del formaggio Gorgonzola DOP	www.gorgonzola.it	info@gorgonzola.com
 Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano DOP	www.granapadano.it	info@granapadano.it
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Montasio DOP	www.formaggiomontasio.net	info@formaggiomontasio.net
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano DOP	www.pecorinoromano.com	info@pecorinoromano.com





ASSOCIAZIONI DEI CONSORZI DI TUTELA	SITO	E-MAIL
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP	www.pecorinosardo.it	info@pecorinosardo.it
 Consorzio per la Tutela del Formaggio Ragusano DOP	www.consorzioragusanodop.it	consorzioragusanodop@gmail.com
 Consorzio per la Tutela della Mozzarella di Gioia del Colle DOP	n.d.	mozzarelladigioidelcolledop@gmail.com
 Consorzio per la Tutela Formaggio Piave DOP	www.formaggiopiave.it	consorzio@formaggiopiave.it
 Consorzio produttori e Tutela della DOP Fontina	www.fontina-dop.it	info@fontina-dop.it
 Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP	www.formaggioasiago.it	info@formaggioasiago.it
 Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP	www.pecorinotoscanodop.it	info@pecorinotoscanodop.it
 Consorzio Tutela Provolone Valpadana DOP	www.provolonevalpadana.it	info@provolonevalpadana.it
 Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo DOP	www.quartirololombardo.com	info@quartirololombardo.com
 Consorzio Tutela Salva Cremasco DOP	www.salvacremasco.com	info@salvacremasco.com
 Consorzio Tutela Taleggio DOP	www.taleggio.it	info@taleggio.it
OLI E GRASSI		
 Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Brisighella D.O.P.	www.brisighelladop.it	info@brisighelladop.it
 Consorzio di Tutela dell'Olio IGP Calabria	www.igpoliodicalabria.it	info@igpoliodicalabria.it
 Consorzio di Tutela e Valorizzazione dell'Olio Extra Vergine di Oliva Sicilia IGP	www.consorzioolioigpsicilia.it	info@olioigpsicilia.it
 Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP	www.oliogardadop.it	segreteria@oliogardadop.it
 Consorzio Olio di Roma IGP	www.oliromaigp.it	segreteria@oliodiromaigp.it
 Consorzio olio DOP Chianti Classico	www.oliodopchianticlassico.com	oliodop@chianticlassico.com
 Consorzio per la tutela dell'Olio DOP Terre di Siena	www.dopsiena.it	dopsiena@gmail.com
 Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure	www.consorziiodoprivieraligure.it	info@oliorivieraligure.it
 Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano IGP	www.oliotoscanoigp.it	info@oliotoscanoigp.it
 Consorzio per la tutela dell'Olio Extravergine di oliva di Sardegna DOP	www.oliopsardegna.it	oliodopsardegna@gmail.com
 Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva DOP Dauno	www.consorziodauniaverde.it	info@consorziodauniaverde.it
OLI ESSENZIALI		

ASSOCIAZIONI DEI CONSORZI DI TUTELA	SITO	E-MAIL
 Consorzio di Tutela del Bergamotto di Reggio Calabria DOP	www.consorziodituteladelbergamotto.it	info@consorziodituteladelbergamotto.it
ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI		
 Consorzio di Tutela Arancia Rossa di Sicilia IGP	www.tutelaaranciarossa.it	aranciarossadisicilia@gmail.com
 Consorzio di Tutela Basilico Genovese DOP	www.basilicogenovese.it	info@basilicogenovese.it
 Consorzio di Tutela Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP	www.consorziocipollatropeaigp.com	info@consorziocipollatropeaigp.com
 Consorzio di Tutela del Pistacchio Verde di Bronte DOP	www.consorzioipistacchioverdedibrontedop.it	info@consorzioipistacchioverdedibrontedop.it
 Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP	www.igppachino.it	segreteria@igppachino.it
 Consorzio di tutela del Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP	www.consorziopomodorosanmarzanodop.it	info@consorziopomodorosanmarzanodop.it
 Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP	www.risodeltaipoigp.it	info@consorziorisodeltaipoigp.it
 Consorzio di Tutela dell'Arancia di Ribera DOP	www.aranciadiriberadop.it	info@aranciadiriberadop.it
 Consorzio di Tutela della DOP Mela Val di Non	www.melinda.it	melinda@melinda.it
 Consorzio di Tutela della DOP Riso di Baraggia Biellese e Vercellese	www.risobaraggia.it	info@risobaraggia.com
 Consorzio di Tutela della Liguirizia di Calabria DOP	www.liquiriziacalabriadop.it	consorzioiquiriziadop@gmail.com
 Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP	www.patataadelasilaigp.com	info@patataadelasila.it
 Consorzio di Tutela della Rucola della Piana del Sele IGP	www.rucoladellapianadelsele.com	segreteria@consorziorucolaigp.it
 Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP	www.lenticchiadialtamura.it	info@lenticchiadialtamura.it
 Consorzio di Tutela Fichi di Cosenza DOP	www.fichidicosenza.com	info@fichidicosenza.com
 Consorzio di Tutela IGP Carota Novella di Ispica	www.carotanovellaigp.it	info@carotadiispica.it
 Consorzio di Tutela IGP Clementine del Golfo di Taranto	n.d.	info@catjonico.it
 Consorzio di Tutela Limone Costa d'Amalfi I.G.P.	www.limonecostadamalfiigp.com	info@limonecostadamalfiigp.com
 Consorzio di Tutela Melone Mantovano IGP	www.melonemantovano.it	info@melonemantovano.it
 Consorzio di tutela oliva da mensa DOP La Bella della Daunia – Varietà Bella di Cerignola	www.consorziotutelaolivabella.com	info@consorziotutelaolivabella.com
 Consorzio di tutela Patata di Bologna D.O.P.	www.patatadibologna.it	info@patatadibologna.it





ASSOCIAZIONI DEI CONSORZI DI TUTELA	SITO	E-MAIL
 Consorzio Mela Alto Adige IGP	www.melaaltoadige.com	info@melaaltoadige.com
 Consorzio per la Valorizzazione e la Tutela della Cipolla Bianca di Margherita IGP	www.cipollabiancaigp.it	info@cipollabiancaigp.it
 Consorzio per la valorizzazione e la tutela della Nocciola Piemonte IGP	www.nocciolapiemonte.it	info@nocciolapiemonte.it
 CONSORZIO PER LA VALORIZZAZIONE E TUTELA DELL'UVA DI PUGLIA IGP	n.d.	info@uvadipugliaigp.it
 Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP	www.radicchioditreviso.it	consorzio@radicchioditreviso.it
PASTE ALIMENTARI		
 Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP	www.consorzioagragnanocittadellapasta.it	info@consorzioagragnanocittadellapasta.it
 Consorzio di Tutela Maccheroncini di Campofilone IGP	www.maccheroninidicampofiloneigp.com	consorzio@maccheroninidicampofiloneigp.com
PESCI E MOLLUSCHI		
 Consorzio di Tutela della Cozza di Scardovari DOP	n.d.	consorziocozzadop@gmail.com
PRODOTTI A BASE DI CARNE		
 Consorzio del Prosciutto di Parma DOP	www.prosciuttodiparma.com	info@prosciuttodiparma.com
 Consorzio del Prosciutto di San Daniele	www.prosciuttosandaniele.it	info@prosciuttosandaniele.it
 Consorzio di tutela Bresaola della Valtellina IGP	www.bresaolavaltellina.it	info@bresaoladellavaltellina.it
 Consorzio di Tutela del Prosciutto di Norcia IGP	www.prosciuttodinorcia.com	info@prosciuttodinorcia.com
 Consorzio di Tutela del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP	www.prosciuttoveneto.it	info@prosciuttoveneto.it
 Consorzio di Tutela e Promozione del Crudo di Cuneo DOP	www.prosciuttocrudodicuneo.it	info@prosciuttocrudodicuneo.it
 Consorzio Tutela Speck Alto Adige IGP	www.speck.it	info@speck.it
PRODOTTI DI PANETTERIA, PASTICCERIA, CONFETTERIA E BISCOTTERIA		
 Consorzio di Tutela e Promozione Piadina Romagnola IGP	www.consorziopiadinaromagnola.it	segreteria@consorziopiadinaromagnola.it
 Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura DOP	www.panealtamuradop.it	presidente@panealtamuradop.it

Consorzi Vini

PIEMONTE		
CONSORZIO DI TUTELA ALTA LANGA	www.altalangadocg.com	info@altalangadocg.com
CONSORZIO DI TUTELA BAROLO BARBARESCO ALBA LANGHE E ROERO	www.langhevini.it	consorzio.vini@langhevini.it
CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG	www.astidocg.it	consorzio@astidocg.it
CONSORZIO BARBERA D'ASTI E VINI DEL MONFERRATO	www.viniastimonferrato.it	consorzio@viniastimonferrato.it
CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI	www.brachettodacqui.com	info@brachettodacqui.com
CONSORZIO DI TUTELA DEL CASORZO	www.casorzodoc.it	amministrazione@casorzodoc.it
CONSORZIO DI TUTELA DEL GAVI	info@consorziogavi.com	info@consorziogavi.com
CONSORZIO DI TUTELA DEL ROERO	www.consorziodelroero.it	info@consorziodelroero.it
CONSORZIO DI TUTELA NEBBIOLI DELL'ALTO PIEMONTE	www.consnebbiolialtop.it	info@consnebbiolialtop.it
LOMBARDIA		
CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FRANCIACORTA	franciacorta.wine/it	segreteria@franciacorta.wine
CONSORZIO VALTENESI	info@consorziovaltenesi.it	info@consorziovaltenesi.it
CONSORZIO TUTELA LUGANA DOC	www.consorziolugana.it	info@consorziolugana.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI MANTOVANI	www.vinimantovani.it/index.php/it	info@vinimantovani.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI OLTREPÒ PAVESE	www.consorzioviniooltrepo.it	info@consorzioviniooltrepo.it
CONSORZIO DI TUTELA VALCALEPIO	www.valcalepio.org	ctv@valcalepio.org
CONSORZIO DI TUTELA VINI DI VALTELLINA	www.consorziovinivaltellina.com	info@consorziovinivaltellina.com
CONSORZIO VOLONTARIO VINO DOC SAN COLOMBANO	www.sancolombanodoc.it	info@sancolombanodoc.it
CONSORZIO TUTELA MOSCATO DI SCANZO	consorzioscatodiscanzo.it	info@consorzioscatodiscanzo.it
TRENTINO – ALTO ADIGE		
CONSORZIO DI TUTELA VINI DEL TRENTINO	www.vinideltrentino.com	info@vinideltrentino.com
VENETO		
CONSORZIO DI TUTELA VINO BARDOLINO DOC	consorziobardolino.it	segreteria@consorziobardolino.it





CONSORZIO DI TUTELA VINO CUSTOZA DOC	www.vinocustoza.it	info@vinocustoza.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI COLLI EUGANEI	www.colliuganeidoc.com	segreteria@colliuganeidoc.com
CONSORZIO VINI VENEZIA	www.consorziovinivenezia.it	consorzio@consorziovinivenezia.it
CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO	www.prosecco.it/it/	segreteria@prosecco.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI SOAVE E RECIOTO DI SOAVE	www.ilsoave.com	consorzio@ilsoave.com
CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI VALPOLICELLA	www.consorziovalpolicella.it	info@consorziovalpolicella.it
CONSORZIO TUTELA VINO LESSINI DURELLO DOC	www.montilessini.com	consorzio@montilessini.com
CONSORZIO TUTELA VINI DOC ARCOLE	www.arcoledoc.com	consorzio@arcoledoc.com
CONSORZIO TUTELA VINO GARDA DOC	www.gardadocvino.it	info@gardadocvino.it
CONSORZIO TUTELA VINI ASOLO MONTELLO	www.asolomontello.it	info@asolomontello.it
CONSORZIO DI TUTELA DELLA DOC PROSECCO	www.consorzioprosecco.it	info@consorzioprosecco.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC DELLE VENEZIE	www.dellevenezie.it	info@dellevenezie.it
FRIULI VENEZIA GIULIA		
CONSORZIO TUTELA VINI COLLIO	www.collio.it	info@collio.it
CONSORZIO TUTELA VINI "FRIULI COLLI ORIENTALI E RAMANDOLO"	www.colliorientali.com	info@colliorientali.com
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC FRIULI GRAVE	www.docfriuligrave.com	docgrave@docfriuligrave.com
CONSORZIO TUTELA VINI FRIULI VENEZIA GIULIA	www.docfriuli.eu	consorzio@docfriuli.eu
EMILIA ROMAGNA		
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC BOSCO ELICEO	www.vinidellesabbie.com	vinidoc@vinidellesabbie.com
CONSORZIO DI TUTELA VINI COLLI BOLOGNESI	www.collibolognesi.it	info@collibolognesi.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI DEI COLLI DI PARMA	www.viniparma.it	info@viniparma.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC COLLI PIACENTINI	www.piace-doc.it	info@piace-doc.it
CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO	www.tutelalambrusco.it	info@tutelalambrusco.it
CONSORZIO VINI DI ROMAGNA	www.romagnavini.it	info@romagnavini.it
TOSCANA		

CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO	www.consorziobrunellodimontalcino.it	info@consorziobrunellodimontalcino.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CHIANTI	www.consorziovinochianti.it	info@consorziovinochianti.it
CONSORZIO DI TUTELA VINO CHIANTI CLASSICO	www.chianticlassico.com	marketing@chianticlassico.com
CONSORZIO DI TUTELA VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	www.consorziovinonobile.it	info@consorziovinonobile.it
CONSORZIO DEL VINO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO	www.vernaccia.it	info@vernaccia.it
CONSORZIO TUTELA VINO MORELLINO DI SCANSANO	www.consorziomorellino.it	info@consorziomorellino.it
CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI	www.consorziochianticollisenesi.it	info@consorziochianticollisenesi.it
CONSORZIO DEL VINO ORCIA	www.consorziovinoorcia.it	info@consorziovinoorcia.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOC CORTONA	www.cortonavini.it/it/index.php	cortonavini@cortonavini.it
CONSORZIO DI TUTELA MONTECUCCO	www.consorziomontecucco.it	info@consorziomontecucco.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DOP BIANCO DI PITIGLIANO E SOVANA	www.buy-wine.it/news_singola_it.asp?idArea=377	cmmaremma@gmail.com
CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DOC BOLGHERI	www.bolgheridoc.com	consorzio@bolgheridoc.com
CONSORZIO TUTELA VINI MAREMMA TOSCANA	www.consorziovinimaremma.it	info@consorziovinimaremma.it
CONSORZIO VALDARNO DI SOPRA DOC	www.valdarnodisopradoc.it	segreteria@valdarnodisopradoc.it
CONSORZIO VINO TOSCANA	www.consorziovinotoscana.it	info@consorziovinotoscana.it
MARCHE		
ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI	www.imtdoc.it	info@imtdoc.it
CONSORZIO TUTELA VINI PICENI	www.consorziovinipiceni.it	segreteria@consorziovinipiceni.it
UMBRIA		
CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO	www.consorziomontefalco.it	info@consorziomontefalco.it
CONSORZIO TUTELA VINI ORVIETO	www.orvietodoc.it	info@orvietodoc.it
CONSORZIO DI TUTELA VINI DI TORGIANO	www.consorziotutelavinitorgiano.it	info@consorziotutelavinitorgiano.it
LAZIO		
CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONE VINI FRASCATI	www.vinotype.it/consorzio-frascati	info@consorziofrascati.wine
CONSORZIO DI TUTELA VINI ROMA DOC	www.vinidocroma.it	info@vinidocroma.it





CONSORZIO DI TUTELA CESANESE DEL PIGLIO DOCG	www.facebook.com/consorziocesanesedelpiglio/?locale=it_IT	info@consorziotutelacesanesedelpiglio.it
CAMPANIA		
SANNIO CONSORZIO TUTELA VINI	www.sannio.wine	consorzio@sannio.wine
CONSORZIO TUTELA VINI VESUVIO	vesuviiodop.it	consorzio@vesuviiodop.it
ABRUZZO		
CONSORZIO TUTELA VINI D'ABRUZZO	www.vinidabruzzo.it	segreteria@vinidabruzzo.it
PUGLIA		
CONSORZIO DI TUTELA PRIMITIVO DI MANDURIA DOC	www.consorziotutelaprimativo.com	info@consorziotutelaprimativo.com
CONSORZIO TUTELA VINI DOC CASTEL DEL MONTE	www.facebook.com/consorziodoccasteldelmonte	cons.vini_castelmont@libero.it
CONSORZIO PER LA TUTELA DEL VINO DOC ROSSO BARLETTA	www.vinidipuglia.wine	vinibarletta@vinidipuglia.wine
CONSORZIO VOLONTARIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI VINI SALICE SALENTINO DOP E DEI VINI SALENTO IGP	www.consorziosalicesalentino.it	salicesalentinodoc@libero.it
CALABRIA		
CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI CIRO E MELISSA	www.vetrinedicalabria.it/home/produttori-di-vino/consorzio-di-tutela-vini-doc-ciro-e-melissa	consorziocirodoc@tiscali.it
CONSORZIO DI TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLE VITI E DEL VINO DOC BIVONGI	www.docbivongi.it	consorzioibivongidoc@pec.it
SICILIA		
CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG E VITTORIA DOC	www.cerasuolovittoria.eu	info@cerasuolovittoria.eu
CONSORZIO DI TUTELA VINI ETNA DOC	www.etnadoc.com	consorzio@etnadoc.com
CONSORZIO DI TUTELA VINO DOC MONREALE	www.docmonreale.it	consorziodocmonreale@libero.it
CONSORZIO TUTELA CONTEA DI SCLAFANI DOC	www.tascadalmerita.it	lucio@tascadalmerita.it
CONSORZIO TUTELA VINI DOC SICILIA	www.consorziodocsicilia.it	info@consorziodocsicilia.it
SARDEGNA		
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEI VINI " TERRE DI ROMANGIA "	www.terredromangia.it	info@terredromangia.it

MARCAS ITALIANA PRESENTES EN EL MERCADO

ADRIPEX

Av. República De Panamá 6590, Miraflores
Lima - Perú

+511 3637668

contacto@adrimperu.com

https://adrimperu.com

ADRIPEX

TIPO DE PRODUCTOS MARCAS	MARCAS
Quesos	AURICCHIO ZANETTI
Chocolates	CAFFAREL
Conservas de pescado, atún	CALLIPO
Pastas alimenticias	GRANORO RUSTICHELLA D'ABRUZZO
Arroz y derivados	SCOTTI
Panetones y dulces TRE MARIE	TRE MARIE
Trufas y productos a base de trufas	URBANI TARTUFI
Charcutería y fiambres	VILLANI





DANILZA SA

Av. Primavera 643, Oficina 102, San Borja
Lima - Perú

☎ +511 2781619

✉ daniel.zorrilla@danilza.com.pe

🌐 <https://danilza.com.pe>



TIPO DE PRODUCTOS	MARCAS
Pastas Alimenticias	AGNESI
Pastas Alimenticias integrales	MISURA
Galletas integrales	COLUSSI MISURA
Arroz	RISO INVERNI
Salsa de tomate	MUTTI
Galletas Cantuccini, Amaretti	SAPORI
Aceite de oliva	GIUSEPPE CREMONINI
Vinagres	GIUSEPPE CREMONINI
Harina	5 STAGIONI
Sémola	5 STAGIONI
Levadura	5 STAGIONI

PREMIUM BRANDS SAC

Lino Alarco 141 - Miraflores

Lima - Perú

☎ +511 4199100

✉ info@premiumbrands.pe

🌐 https://www.premiumbrands.pe



TIPO DE PRODUCTOS	MARCAS
Arroz	ACQUERELLO IL RISO
Aceite de oliva	BERTERELLO
Gnocchi	LA CAMPOFILONE
Pastas alimenticias	LA CAMPOFILONE
Pastas alimenticias	BENEDETTO CAVALIERI
Pastas alimenticias	DE CECCO
Salsa de tomate	DE CECCO
Tomate pelado	DE CECCO
Turrone	FIASCONARO
Mermelada	FIASCONARO
Café	ILLY
Harina	MOLINO CASILLO
Sémola	MOLINO CASILLO
Agua mineral	SAN PELLEGRINO
Bebidas saborizadas	SAN PELLEGRINO
Productos a base di trufa	TARTU FLANGHE
Aceite de oliva	TARTUF LANGHE



Novembre 2024