



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

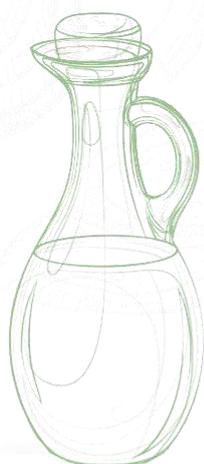
Dieta Mediterránea y
Cocina de las Raíces:
Salud y Tradición

16 | 22 de noviembre de
2024

ITALIA, patrimonio culinario mediterráneo

*IX Semana de la Cocina
Italiana en el Mundo*

Noviembre 2024





Layout y proyecto gráfico
Ufficio Coordinamento Promozione del Made in
ItalyNucleo Grafica@ice.it

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

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



LA PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS ITALIANOS

INDICACIONES GEOGRÁFICAS

Las indicaciones geográficas establecen derechos de propiedad intelectual para productos específicos, cuyas cualidades están intrínsecamente 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 artesanales e industriales, alimentos y vinos).

IG

Indicación Geográfica (bebidas espirituosas y vinos aromatizados).



STG

Especialidad Tradicional Garantizada (productos alimentarios y agrícolas).

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 LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

DOP

Denominación de origen protegida

La Denominación de Origen Protegida (DOP) salvaguarda 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 dicho 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) ampara 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. ° 2 del reglamento CE N. ° 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>

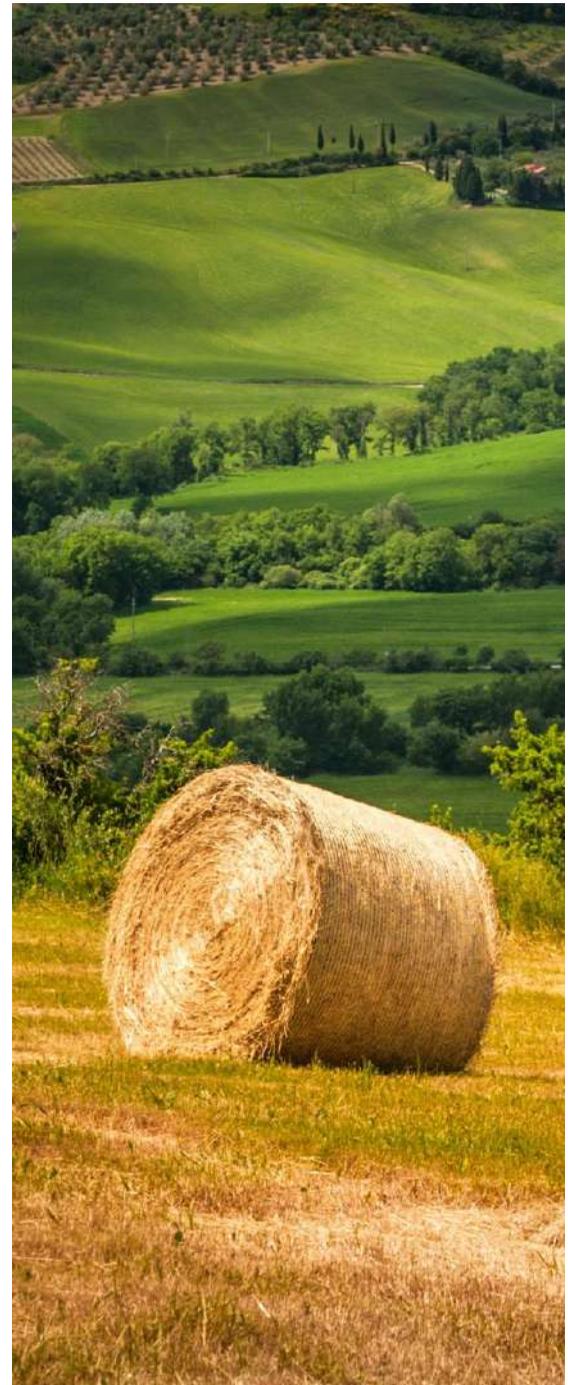
FUNDACIÓN QUALIVITA



La Fundación Qualivita es una organización sin ánimo de lucro, constituida 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

3.388 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 sólido 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 liderado por Italia y Francia, 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 "cualidad 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 tres 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 que lo componen (casi 900), 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 importancia cada vez mayor. 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 garantiza el acceso a alimentos saludables, y la garantía de calidad y autenticidad, que permite a los consumidores tomar decisiones 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 de atención, 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

internacionales, menoscabando el principio de legalidad y competencia justa.

Un efecto notable del sistema DOP e IGP ha sido la ralentización 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

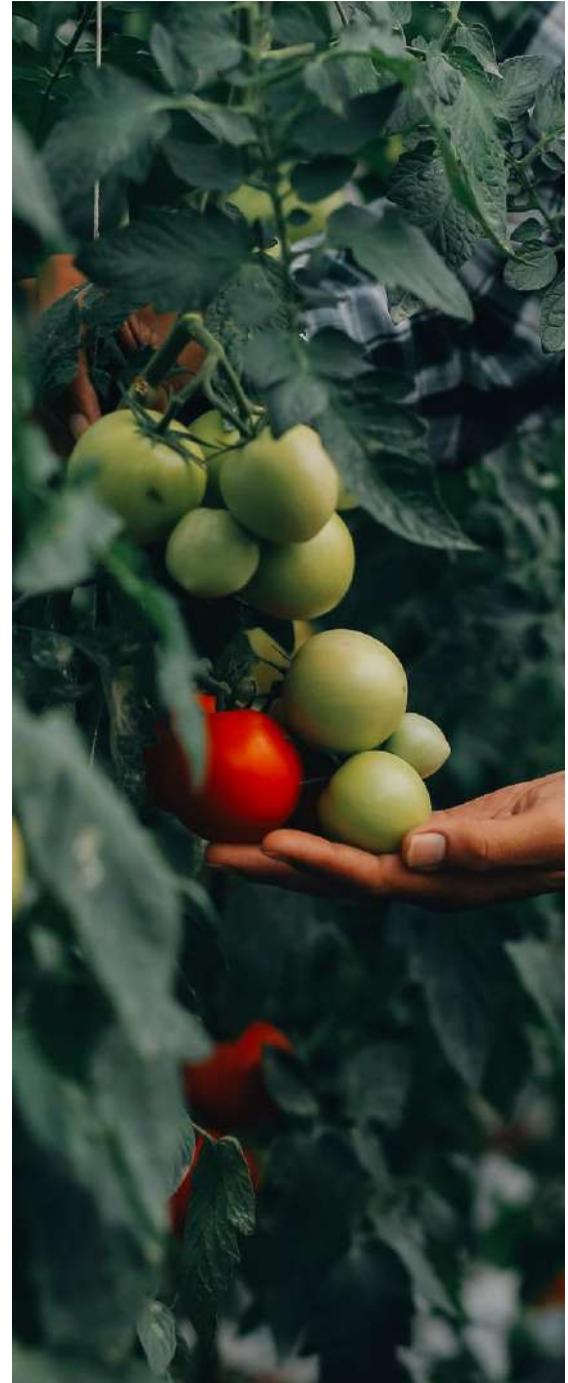
Los productos agroalimenticios, vitivinícolas y bebidas espirituosas que llevan la certificación de Denominación de Origen (DOP), Indicación Geográfica Protegida (IGP) o Especialidades Tradicionales Garantizadas (STG) se caracterizan por cumplir con requisitos específicos que reflejan las particularidades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

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 físicoquímicas 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.

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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 agro rural, 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 amplio y variado. Los quesos, en particular, juegan un papel destacado en este contexto con una importante representación en el Norte y Centro de Italia, Sur e Islas. Los productos cárnicos también juegan un papel esencial, con 43 denominaciones que abarcan desde las grandes producciones del valle de Emilia-Romagna hasta las 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 desde el momento en el que 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 INDICACIÓN GEOGRÁFICA

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

LA PROTECCIÓN DE LOS PRODUCTOS GASTRONÓMICOS ITALIANOS





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 dado lugar 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, manifestando 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

1.055 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 se han convertido en elementos clave para salvaguardar este valioso patrimonio de recursos locales y para apoyar el equilibrio económico de las regiones productivas. Todo ello gracias al compromiso diario de promover la sostenibilidad en la producción.

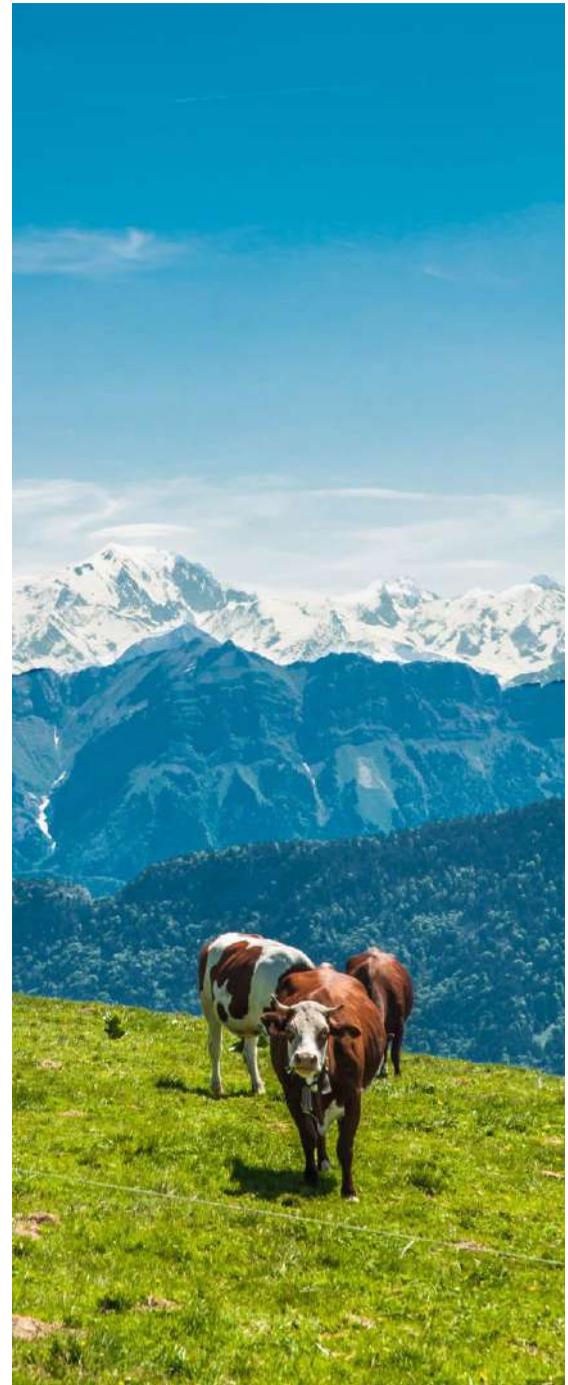
Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) son modelos efectivos que tutelan la calidad agroalimentaria y valorizan la biodiversidad ambiental y cultural de los territorios. Esto incluye no solo los recursos naturales y las materias primas, sino también 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, reconocida como el mayor reservorio de biodiversidad vegetal y animal de Europa, cuenta con unos recursos incalculables que enriquecen su identidad. Sin embargo, esta riqueza 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 ha mantenido y valorado 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, el vino y el patrimonio artístico, se han convertido en importantes 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.

Las producciones DOP e IGP en Italia han ayudado a fortalecer la cultura cívica y el capital social, entendiendo este último como un conjunto de redes asociativas basadas en el desarrollo de normas y relaciones de confianza en los territorios. Además de las actividades relacionadas con la producción, los Consorcios de protección realizan muchas iniciativas que involucran a las comunidades locales, como proyectos educativos, festivales, celebraciones y actividades solidarias. Estas acciones reflejan valores que ayudan a proteger y fomentar el 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, de norte al sur.

Dado el impacto del sector en Italia, las cadenas de suministro de las Indicaciones Geográficas han llegado a ser tan importantes que han creado un nuevo término: “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. Este sistema actúa 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. 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 y 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) Nº 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.

Esta normativa reguló aspectos importantes relacionados con la existencia de DOP e IGP, como las condiciones de producción, el proceso de registro y las autoridades competentes encargadas de supervisar su correcta implementación. También se estableció la protección que el registro otorga a la denominación del producto.

Estos principios fueron posteriormente integrados y desarrollados en el Reglamento (CE) Nº 510/2006 del Consejo, del 20 de marzo de 2006, que a su vez fue derogado y reemplazado por el Reglamento (UE) Nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, del 21 de noviembre de 2012.

Este último representa la versión más completa hasta la fecha de la legislación europea sobre los principios que fueron definidos 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 éstas 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 junto con el nombre y el logotipo de cada denominación permiten una identificación clara y diferenciada de los productos agroalimentarios frente a los productos 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.

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 Gomas 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 espadillado
- 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.º 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.º 164, del 10 de febrero de 1992, Italia aplica las directrices europeas sobre viticultura. Lo que significa que el concepto de calidad de un vino se correlacionará con el concepto 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 de 29 de abril de 2008, derogado por el Reglamento (CE) 491/2009 de 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 coherente 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 de 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.º 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 anterior que aún estaba incompleta. 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, de 17 de octubre de 2018, y el Reglamento





de Ejecución (UE) N.º 2019/34 de la Comisión, también de 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 licor
4. Vino espumoso
5. Vino espumoso de calidad
6. Vino espumoso aromático de calidad
8. Vino de aguja
9. Vino de aguja gasificado
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vino de uvas pasificadas
16. Vino de uvas sobremaduras

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, de 15 de enero de 2008, y se complementó con el Reglamento de Ejecución (UE) N.º 716/2013 de la Comisión, de 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.

Este Reglamento establece que una bebida alcohólica puede ser definida espirituosa cuando:

- está destinada al consumo humano;
- posee características organolépticas particulares;
- tiene 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 son:

1. Ron
2. Whisky o whiskey
3. Bebida espirituosa de cereales
4. Aguardiente de vino
5. Brandy o Weinbrand
6. Aguardiente de orujo, orujo o marc
7. Aguardiente de hollejo de fruta
10. Aguardiente de sidra, aguardiente de perada y aguardiente de sidra y perada
15. Vodka
17. Geist
18. Genciana
19. Bebida espirituosa aromatizada con enebro

- 24. Akvavit o aquavit
- 25. Bebida espirituosa anisada
- 29. Anís destilado
- 30. Bebida espirituosa de sabor amargo o Bitter
- 33. Licor
- 34. Crema de (completado con el nombre de una fruta
o de otra materia prima utilizada)
- 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. Actualmente se le han unido 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

Ubicada en Bruselas, esta entidad se encarga 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 ITALIAN SOUNDING -CNALCIS

La CNALCIS es el órgano interministerial para coordinar y promover las acciones estratégicas emprendidas por cada administración. Su objetivo es 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

Aceite de Oliva Virgen Extra

Aceite de Oliva Virgen Extra

Italia es el país líder mundial de aceite de oliva de alta calidad y está considerado como el número uno en consumo de dicho producto. El aceite de oliva Virgen Extra es versátil en la cocina y muy fácil de digerir. 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, altitudes y paisajes de la península favorece la existencia de una gran variedad de olivos: 360 variedades, algunas de ellas muy antiguas, y muchas de ellas únicas. La riqueza real del aceite de oliva Virgen Extra Italiano le otorga una gama de aromas y sabores que representan la totalidad del territorio.

Terra di Bari DOP y Toscano IGP representan el 49% del valor total que sumados a Sicilia IGP, Val di Mazara DOP y Riviera Ligure 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.

El olivo y el aceite de oliva eran de gran importancia dentro de la Iglesia Católica. Las comunidades religiosas en Italia jugaron un papel





clave para ayudar a conservar su estado y promover el cultivo 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 tiempos, el aceite de oliva italiano ha ganado una reputación como producto de alta calidad y autenticidad.

Producción

Después de la cosecha y antes de la extracción mecánica de aceite, las aceitunas sanas 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.

El cultivo del olivo requiere mucha paciencia. Los árboles necesitan al menos 15 años para madurar y ofrecer una cosecha valiosa. Sin embargo, una vez alcanzada esa madurez, pueden producir aceitunas de alta 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 conservar el aceite de oliva en su envase original, y mantenerlo a temperatura ambiente fuera del frigorífico debido a que la condensación diluye el aceite y daña las propiedades de éste.

- El aceite de oliva Virgen Extra 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 Virgen Extra) sea tan bueno? La composición del producto, la tipicidad de sus aromas y su delicado sabor dependen en gran medida del tipo de planta, de las técnicas agronómicas, del grado de maduración de los frutos, de las condiciones climáticas, de los métodos de cosecha, de las tecnologías de extracción y de los 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 Virgen Extra Chianti Classico D.O.P.

El área de producción del Aceite de Oliva Virgen Extra Chianti Classico DOP se extiende a numerosas localidades de las provincias de Siena y Florencia. Comprende la totalidad de los territorios de Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti y algunas zonas de 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, como detallado en el Decreto Interministerial del 31 de julio de 1932.

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

Aceite de oliva Virgen Extra Chianti Classico DOP se obtiene de los frutos del olivo de las variedades Leccino, Frantoio, Correggiolo y Moraiolo, que deben estar presentes en los olivares, solos o en conjunto, en una cantidad no inferior al 80%. Para el 20% restante puede haber olivos de otras tres variedades entre las especificadas en el pliego de condiciones.

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 Virgen Extra Dauno D.O.P.

El área de producción de la Denominación de Origen Protegida Dauno se extiende a diferentes localidades de la provincia de Foggia.

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

El Aceite de Oliva Virgen Extra Dauno DOP 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 Virgen Extra Garda D.O.P.

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

El aceite de oliva Virgen Extra Garda DOP es originario del lago de Garda, el más grande de los lagos italianos. En su lado sur está rodeado por colinas formadas por el deshielo de los glaciares. En el norte, el terreno es más alto y estrecho, rodeado por imponentes cordilleras montañosas que le confieren su forma característica. Estas montañas y un fiordo protegen al lago, creando un clima particularmente suave y mediterráneo.

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

El Aceite de Oliva Virgen Extra Garda DOP 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: Frutado con una ligera sensación amarga y picante.

“Oriental” D.O.P. Garda

Color: Intenso a verde marcado.

Olor: Ligeramente frutado.

Sabor: Frutado con una sensación de almendra dulce.

Garda D.O.P. “Trentino”

Color: Verde con reflejos dorados.

Olor: Ligeramente frutado con sensación herbácea.

Sabor: Sabroso, delicadamente frutado.

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

Aceite de Oliva Virgen Extra Riviera Ligure D.O.P.

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

Los ligures conocieron el aceite producido en las colonias griegas de Italia, que se comercializaba por los etruscos, un pilar de la cultura mediterránea. También descubrieron al “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 un gran crecimiento 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 Riviera Ligure DOP a ser un pilar de la cultura gastronómica mediterránea.

Aceite de Oliva Virgen Extra Riviera Ligure D.O.P.

El Aceite de Oliva Virgen Extra DOP Riviera Ligure se identifica porque lleva uno de los siguientes Indicadores Geográficos: “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 de dulzor apreciable acompañado de posibles notas amargas y/o picantes.

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

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

Las aceitunas utilizadas para la producción de Aceite de Oliva Virgen Extra Sabina DOP deben producirse en el territorio de Sabina. Esta área incluye las siguientes localidades de la provincia de Rieti: Cantalupo en Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collecchio, Configni, Cottanello, Fara Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, 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. También incluye las siguientes localidades de la provincia de Roma: 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 Virgen Extra Sabina D.O.P.

El Aceite de Oliva Virgen Extra Sabina DOP se obtiene de las variedades de aceitunas Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Olivastrone, Moraiolo, Olivago, Salviana y Rosciola que deben estar presentes en olivares, solos o en conjunto, en una cantidad no inferior al 75%.

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 Val Di Mazara D.O.P.

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 provinciade Agrigento.

Las aceitunas destinadas a la producción del Aceite de Oliva Virgen Extra Val di Mazara DOP 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 Val di Mazara D.O.P.

Para producir Aceite de Oliva Virgen Extra Val di Mazara DOP se utilizan únicamente las variedades de oliva típicas locales: el 90% del aceite proviene de Biancolilla, Nocellara del Belice, Cerasuola. El 10% restante proviene de otras variedades en el área como Ogliarola Messinese, Giaraffa y Santagatese o de otros cultivos típicos locales en porcentajes residuales;

Sicilia



Color: Amarillo dorado con tonos de verde intenso.

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

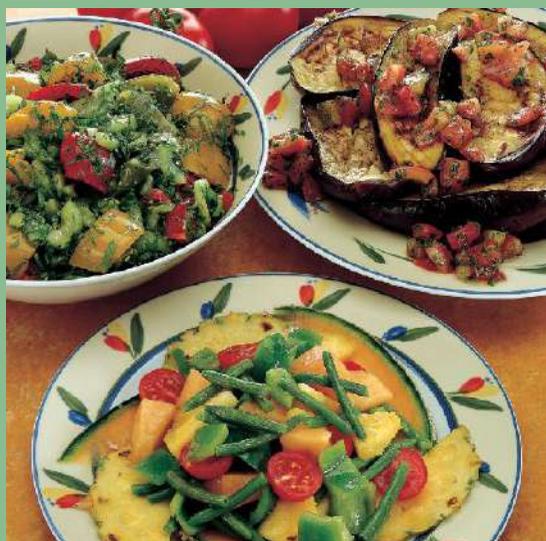
Sabor: Delicadamente frutado, con gusto posterior a dulce.

Temporada: Cosecha de aceitunas hasta el 30 de diciembre.

Te invitamos a probarlo

Receta

Berenjenas al Horno con Concassé de Tomate



Ingredientes

- 4 berenjenas pequeñas
- 2 tomates
- Guindilla fresca
- perejil
- Vinagre
- Aceite de Oliva
- Sal

Preparación

Paso 1

Pela los tomates, retira las semillas y córtalos en dados.

Paso 2

Colócalos en un tazón y sazónalos con sal, ajo en láminas finas, una cucharada de vinagre, un chorrito de aceite, guindilla fresca (sin semillas) cortada en tiras, perejil picado y déjalos marinar durante 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 las berenjenas estén cocidas, ponlas en el plato de servir y sazónalas con el tomate marinado. Se pueden consumir tibias o frías.

Buon appetito!

Receta

Pasta con alcachofas y salmón



Ingredientes

- 320 g de pasta (tipo "figatoni" 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. 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 rompa 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 rocía con el vino blanco y, una vez que se evapore, 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.

Buon appetito!

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



Vinagre Balsámico

Origine, produzione, ricette

Vinagre Balsámico Tradicional de Módena

Descripción

El Vinagre Balsámico Tradicional de Módena es un condimento elaborado a partir de mosto de uva típica de la provincia de Módena. Tiene un período de envejecimiento mínimo de 12 años, y en el caso de la categoría “ExtraVecchio”, de al menos 25 años.

Zona de producción

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

Método de producción

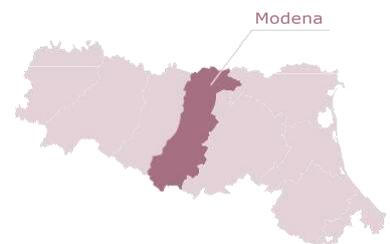
Este vinagre se obtiene exclusivamente a partir de mosto de uvas de variedades de Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta y otros viticultores inscritos en la DOP de la provincia de Módena.

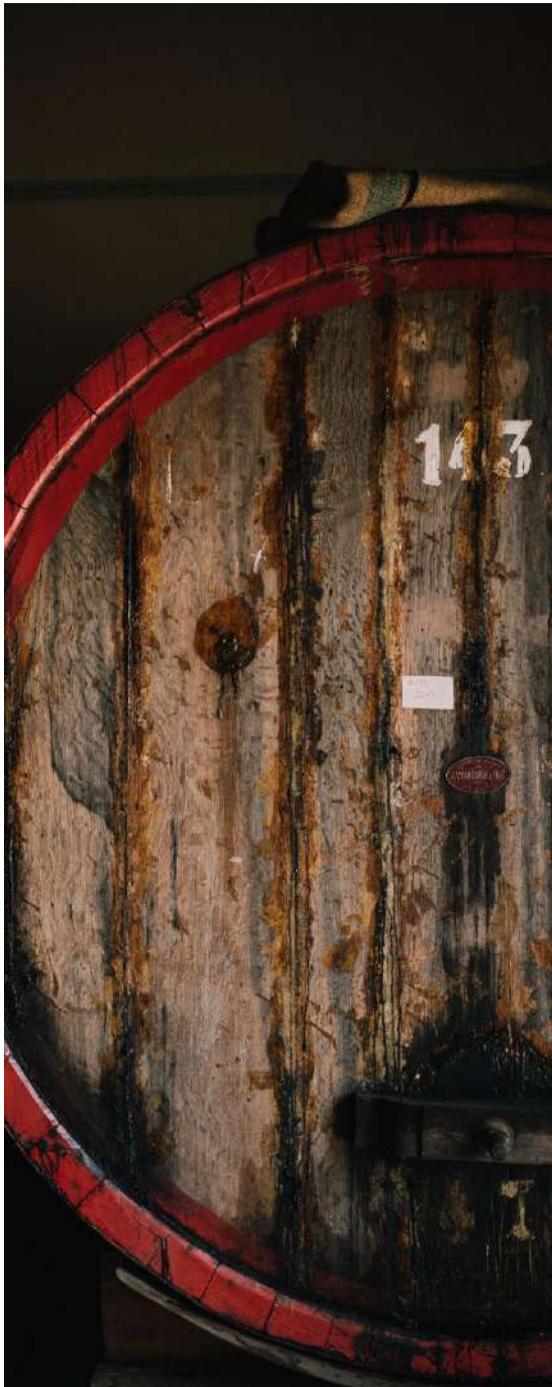
Tras el prensado, los mostos frescos son ligeramente refrigerados antes de la cocción para facilitar su decantación. La cocción se realiza a fuego lento en ollas de cocción típicas abiertas a temperatura media de 80°C. El mosto cocido se deja fermentar parcialmente y, al ser inoculado con aceto viejo (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 vinagre 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 a volverse ácido. El proceso, largo y complicado, se desarrolló en las acetarias de las familias más ricas y aristocráticas, donde este vinagre - 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 almacenarse a temperatura ambiente en un recipiente de vidrio herméticamente cerrado. Su versatilidad lo convierte en un ingrediente ideal para una amplia variedad de recetas, desde las más sencillas hasta las más elaboradas. Su uso es especialmente destacado en combinaciones con vegetales frescos y cocidos, risottos, platos de carne y pescado, así como en postres como helados y frutas.

Comercialización

El producto está disponible durante todo el año en dos variedades: el Vinagre Balsámico Tradicional de Módena, que se elabora mediante un proceso de al menos 12 años, y el Vinagre Balsámico Tradicional de “Módena ExtraVecchio”, que requiere un envejecimiento de al menos 25 años. La presentación obligatoria para todos los productores es la icónica botellita de 100 ml, diseñada por Giorgetto Giugiaro, que se ha convertido en un 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. Cada acetaia produce un vinagre balsámico con características y aromas únicos debido 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.

Consorcio de Protección

El Consorcio, en estrecha colaboración con el Organismo de Control (OdC), 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 “ExtraVecchio”, 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, que data de la época romana y está profundamente arraigado en la cultura e historia de Módena, se ha consolidado como un embajador de la excelencia gastronómica italiana en todo el mundo, siendo exportado a 120 países. Este condimento se elabora a partir de mosto de uva fermentado, al que se le añade vinagre envejecido y vinagre de vino, y se madura en barricas de madera. Así, combina una rica tradición ancestral con una exitosa adaptación a la cocina moderna y a diversas culturas culinarias.

El Vinagre Balsámico de Módena se caracteriza por su aroma delicado y persistente, su acidez armoniosa y agradable, su intenso color marrón, y su sabor agrisado y equilibrado. En 2009, 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 Vinagre 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, ambas pertenecientes a 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 agridulce, 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 notable versatilidad hace que sea ideal para una amplia variedad de platos, desde recetas tradicionales hasta creaciones innovadoras y de fusión. Gracias a su retrogusto fragante y su acidez aromática, es perfecto 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

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

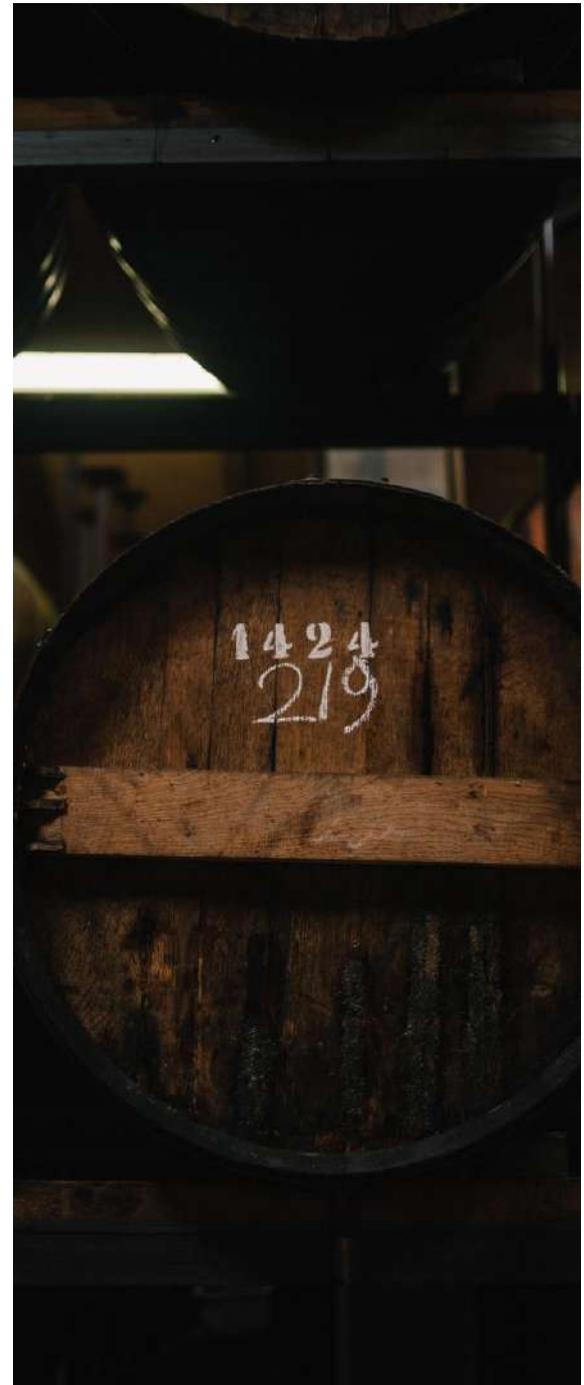
El Consorcio se posiciona como el principal interlocutor en asuntos normativos relacionados con el producto. Además, actúa como portavoz, fomentando el conocimiento y la cultura del vinagre mediante el diálogo con instituciones, medios de comunicación y consumidores. Actualmente agrupa a 50 empresas 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 asegurar 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. Si es necesario debe estar 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 “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 Indicación Geográfica Protegida. 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 durante más de tres años.

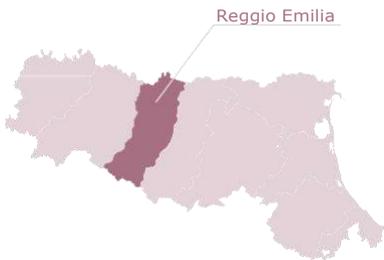
La marca que garantiza el producto está representada por el logotipo que muestra las iniciales del Consorcio cuyo diseño está inspirado en los sellos de cera que se utilizan a menudo en el embalaje de los productos de mayor calidad.



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 mosto de uva cocido, provenientes exclusivamente de la provincia de Reggio Emilia. El término “tradicional” se debe a su historia centenaria. Este vinagre se produce en tres variedades: Etiqueta langosta, etiqueta plateada y etiqueta dorada.

Zona de producción

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

Método de Producción

Este tradicional vinagre se obtiene a partir de la fermentación y maduración de mosto de uva cocido, procedente exclusivamente de la provincia de Reggio Emilia. Inmediatamente después del prensado, el mosto se cuece a fuego lento durante varias horas para obtener una concentración de azúcares de hasta un máximo de 40° Brix. Posteriormente el producto fermenta y se oxida con la adición de bacterias acéticas.

Una vez alcanzado el nivel de acidez suficiente, el producto se coloca en toneles de madera de diferentes capacidades llamados “baterías”, generalmente colocados en áticos ventilados que se ven afectados por las variaciones de temperatura. En el periodo estival el producto se concentra debido a la dispersión parcial de su contenido acuoso que se evapora y produce un descenso de niveles en el interior de las barricas, niveles que se recuperarán en el periodo invernal, cuando se den las condiciones ideales para realizar la “decantación”. El refinamiento nunca es inferior a 12 años y el producto de más de 25 años puede presumir de la indicación “ExtraVecchio” (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 alusión al Vinagre Balsámico de 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 a barricas dejadas como herencia 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 Vinagre Balsámico Tradicional 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 sencillos. No debe utilizarse en la cocción para preservar sus aromas y sabores.

Comercialización

El producto se comercializa durante todo el año en tres categorías: Etiqueta Langosta (al menos 12 años de envejecimiento), Etiqueta Plata (de 12 a 25 años) y Etiqueta Oro “ExtraVecchio” (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 Vinagre Balsámico Tradicional de 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 refinamiento.

Consorcio de Protección

El Consorcio Tutela de Reggio Emilia protege las cualidades del Vinagre Balsámico Tradicional de 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 este vinagre 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 probarlo

Receta

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
- Parmigiano 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 Parmigiano 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 unos filetes de Jamón Crudo de Módena DOP de aproximadamente medio centímetro de grosor.

Coloca las lonchas en una bandeja apta para horno y mételas a 200°C durante 15- 20 minutos previamente precalentado. Esperar a 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 añade la mantequilla y el Parmigiano Reggiano agregando más caldo si es necesario para alcanzar la textura deseada.

Retira la sartén del fuego y continúa removiendo 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 Vinagre Balsámico Tradicional de Módena DOP sobre el risotto para aportar una nota de acidez y completar el plato.

Buon appetito!

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/

Receta

Calabaza caramelizada con Vinagre Balsámico de Módena, judías verdes y feta



Ingredientes para 4 personas:

- 700 g de calabaza
- 250 g de judías verdes
- 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 de la calabaza, 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 las judías verdes y córtalas en tiras finas en diagonal. Hiérvelos con sal durante 3-4 minutos. Escúrrelos y reservalos.

Paso 4

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

Paso 5

Emplata alternando las rodajas de calabaza, las judías verdes y el queso feta. Espolvorea unas semillas de calabaza y el vinagre Balsámico de Módena IGP.

Buon appetito!

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

Receta

Risotto al vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia



Ingredientes para 4 personas:

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

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 añade la sal. Mezcla bien.

Paso 4

Una vez emplatado, adereza con gotas de Vinagre Balsámico Tradicional de Reggio Emilia Etiqueta Langosta.

Buon appetito!

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

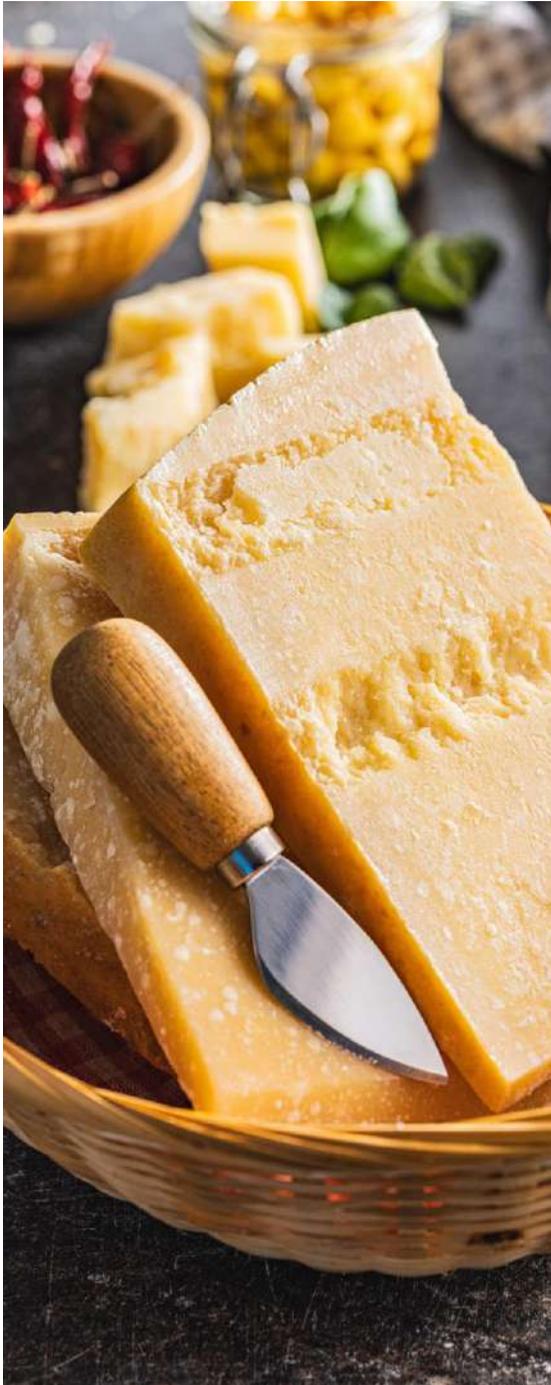
La zona de producción del Parmigiano Reggiano DOP abarca las provincias de Parma, Reggio Emilia, Módena, y Bolonia pertenecientes a la región de Emilia-Romagna; así como Mantova en la región de Lombardía.

Método de producción

Para la producción, se utiliza leche de la ordeña vespertina que se deja reposar en tanques de acero durante la noche. Tras ser desnatada ligeramente, la leche de la tarde se mezcla con la de la mañana en una tradicional caldera de cobre con forma de campana invertida, sin aditivos. Se añade suero de leche natural y se calienta a 33°C. Una vez alcanzada esta temperatura, se incorpora cuajo de ternero, y se deja coagular durante 10 a 15 minutos. Finalmente, la cuajada se fragmenta en minúsculos gránulos y se cuece hasta alcanzar los 55°C.

La masa resultante se divide y se coloca en moldes de madera o teflón. En esta etapa, el queso adquiere su forma característica y se le coloca una placa de caseína con un código alfanumérico que identifica cada pieza. Además, se marca con una faja que imprime en la corteza la inscripción "PARMIGIANO REGGIANO", junto con el número de registro de la quesería, así como el mes y el año de producción. Posteriormente, el queso se sala sumergiéndolo de 16 a 20 días en una solución saturada de agua y sal natural. Comienza el periodo de curación sobre tablonces de madera en condiciones controladas de temperatura y humedad durante un mínimo





de 12 meses pudiendo extenderse hasta más de dos años. Solo los ejemplares que superan una rigurosa selección reciben el sello ovalado podrán conservar el nombre con el que fue sellado originalmente.

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 que se rompe 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 está envasado al vacío, debe conservarse en el frigorífico a temperatura entre 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 periodos 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. Rallado, es el condimento por excelencia para pastas, sopas y consomés.

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 calidad media, 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”, lo que garantiza que está elaborado con 100% leche de áreas montañosas y tiene una maduración mínima de 12 meses en estas regiones. Se ofrece en diversas presentaciones: en formas enteras, envasado en porciones y rallado.

Nota distintiva

El método de elaboración del Parmigiano Reggiano DOP es esencialmente el mismo que el de hace nueve siglos. Se utilizan los mismos ingredientes principales (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. 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 Típico”, introduciendo el distintivo marca ovalada. En 1964, el Consorcio 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. Esta 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 puntitos que recorre toda la circunferencia del queso.

Las pruebas 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 de importancia media 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 canto del queso.

*Queso “blanqueado”: Se trata del 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 “elegido”. 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 probarlo

Receta

Tacos al Parmigiano Reggiano, calabaza y tomates



Ingredientes

- 250 g de Parmigiano Reggiano rallado
- 4 calabacines 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 dados de medio centímetro. Lava, seca y limpia los calabacines; 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 doblalo sobre el mango de una cuchara de madera suspendida 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 calabacines marinados, rellena los tacos con las verduras, adorna con los brotes y sirve.

Buon appetito!

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

Jamón de Parma

Jamón de Parma DOP

Descripción

El Jamón de Parma DOP es un embutido curado y crudo, elaborado a partir de las patas frescas de cerdos de razas registradas en el Libro Genealógico Italiano o seleccionadas a tal fin. Este producto emblemático se elabora en una zona específica de la provincia de Parma (región Emilia-Romagna), utilizando cerdos criados en varias regiones de Italia, como Emilia-Romagna, Veneto, Friuli Venezia Giulia, y otras.

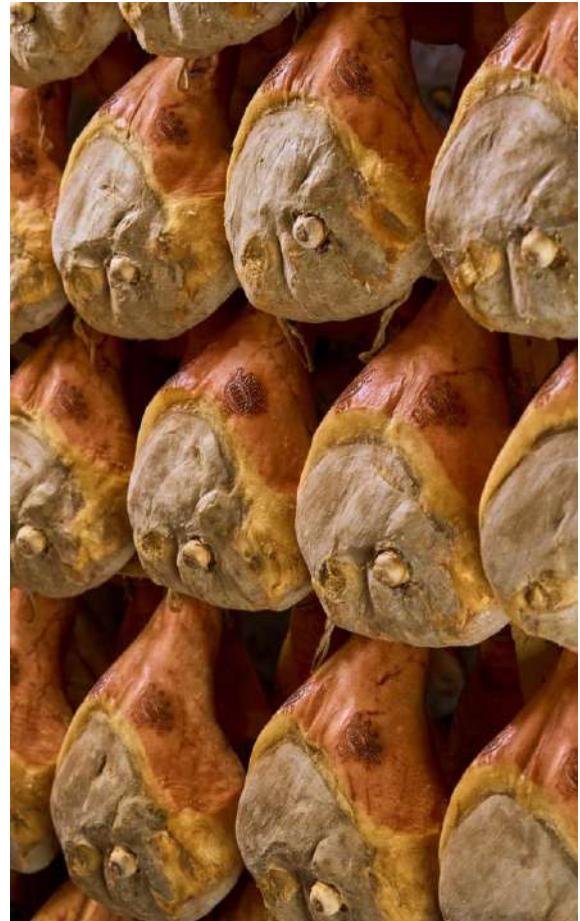
Método de Producción

La producción del Jamón de Parma DOP comienza con la selección de cerdos de al menos nueve meses de edad y un peso de entre 110,1 y 168 kg. Tras la matanza, las patas se enfrían y se recortan para darles su forma característica. Se salan únicamente con sal marina durante 14-28 días, seguido de un periodo de descanso en condiciones controladas de temperatura y humedad.

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. Después de al menos 14 meses de maduración y de un estricto control de calidad, los jamones que cumplen con los estándares reciben el distintivo “Corona Ducale”. Este proceso garantiza un producto con forma redondeada, carne rosa y grasa blanca, que ofrece un sabor delicado y un aroma fragante.

Descripción

El Jamón 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 Jamón de Parma DOP abarca parte del territorio de la provincia de Parma (región Emilia-Romagna). Los cerdos utilizados en su elaboración 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 Jamón de Parma DOP tiene una forma redondeada y carece de la pata. Al cortarlo, el filete 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 Jamón de Parma DOP tiene orígenes muy antiguos. Las primeras referencias a la elaboración de jamones en la región de Parma se remontan al siglo II a.C., como se menciona en “De Agricultura” de Marco Porcio Catón. También se hace alusión a este producto en las obras de Polibio en las “Historias” y de Quinto Horacio Flaco en las “Sátiras”, ambos del siglo II y I a.C., respectivamente. A lo largo de los siglos, las menciones se han multiplicado, llegando a los registros de 1913, donde se menciona por primera vez con precisión la actual “zona típica” así como la denominación Jamón di Parma.

Gastronomía

El Jamón de Parma DOP con hueso se puede conservar colgado en un lugar con temperaturas entre 17 y 20°C. Por otro lado, el producto deshuesado y envasado se mantiene durante al menos seis meses en un ambiente refrigerado a no más de 10°C. Una vez abierto, es recomendable cubrirlo con un paño o una película transparente para protegerlo. Este delicioso jamón se degusta cortado en filetes muy finos, ya sea solo o acompañado de pan o de la tradicional torta frita. También combina perfectamente con frutas como el melón o el higo.

Comercialización

El producto se comercializa durante todo el año en la tipología Jamón di Parma DOP. Se puede adquirir entero, deshuesado, en trozos o en filetes, ya sea a granel o envasado al vacío.

Nota Distintiva

El Jamón de Parma DOP es un producto completamente natural, elaborado únicamente con carne de cerdo italiano y sal marina. Su producción se lleva a cabo exclusivamente en una región específica de la provincia de Parma, donde las condiciones climáticas son óptimas para su maduración. Durante este proceso, el jamón adquiere características únicas, incluida su distintiva dulzura.

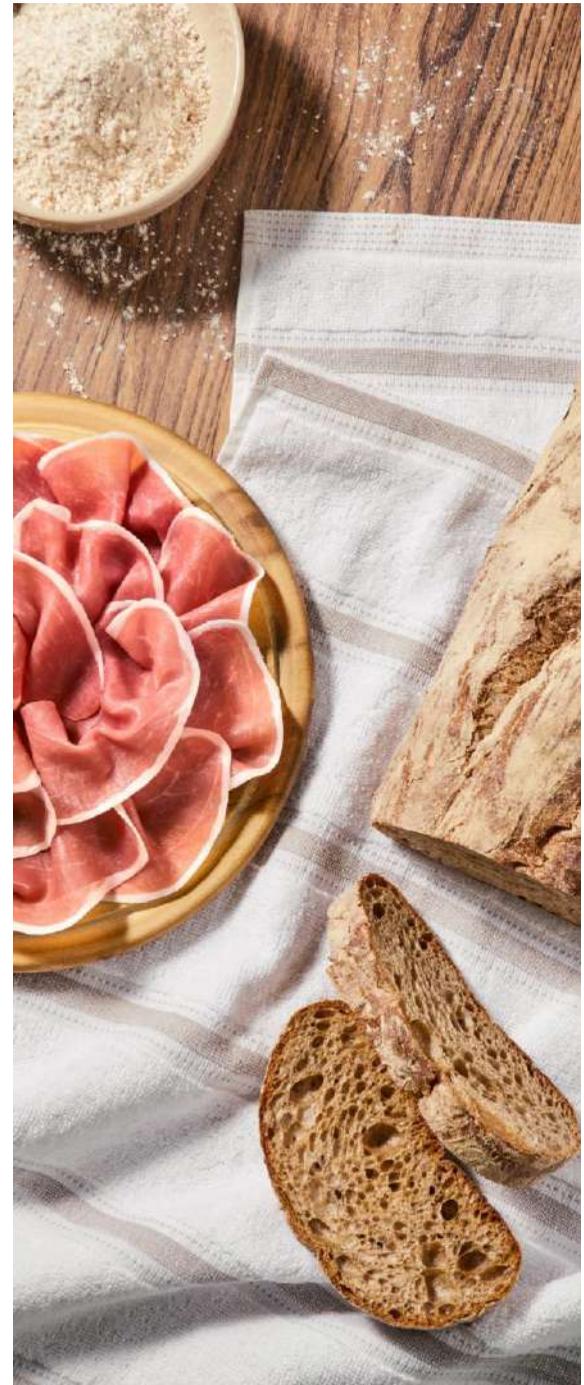
Consorcio de protección

El Consorcio del Jamón de Parma se fundó en 1963 con el objetivo de proteger y promover a nivel mundial el Jamón 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 la 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.

A fecha de hoy el Consorcio cuenta con una organización de 130 empresas, todas ellas 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 respaldada por la firma de cada miembro de la cadena de producción. Esto permite rastrear en cualquier momento todos los pasos del proceso y verificar el estricto





programa de control de calidad implementado por el Consorcio.

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

El criador coloca un tatuaje especial e indeleble en ambas patas traseras del cerdo, con su código de identificación y el mes de nacimiento del animal.

Posteriormente, 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 se realiza un minucioso examen para verificar la conformidad de las etapas anteriores y el cumplimiento de los requisitos organolépticos distintivos y característicos del Jamón di Parma. Seguidamente se imprime el marchio a fuego.

Este sello, que presenta una corona de cinco puntas con una base ovalada donde se inscribe la palabra “PARMA” y las siglas que identifican la empresa procesadora, tiene un valor extremadamente alto. No solo identifica y distingue el producto entre otros jamones, sino que también garantiza su autenticidad, permitiendo al consumidor reconocer el verdadero Jamón di Parma.

Te invitamos a probarlo



Receta

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



Ingredientes para 12 porciones

- 6 filetes de Jamón de Parma, cortadas en dados de 0,5 cm
- 250 g (9 oz) de harina
- 2 cucharaditas de levadura
- 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 de leche
- 1 huevo grande, batido
- 80 g de mantequilla, derretida
- Crema de queso de cabra
- Hojas de rúcula, para decorar
- 12 filetes de Jamón de Parma, para decorar
- Sal y pimienta negra molida

Preparación

Paso 1

Precalienta el horno a 190°C 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, la levadura, 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 la mezcla de los ingredientes anteriores.

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 crema de queso de cabra. Añade hojas de rúcula, una pizca de pimienta negra y sirve con una loncha de delicioso Jamón de Parma.

Fuentes:

Consorzio del Prosciutto di Parma

Qualivita

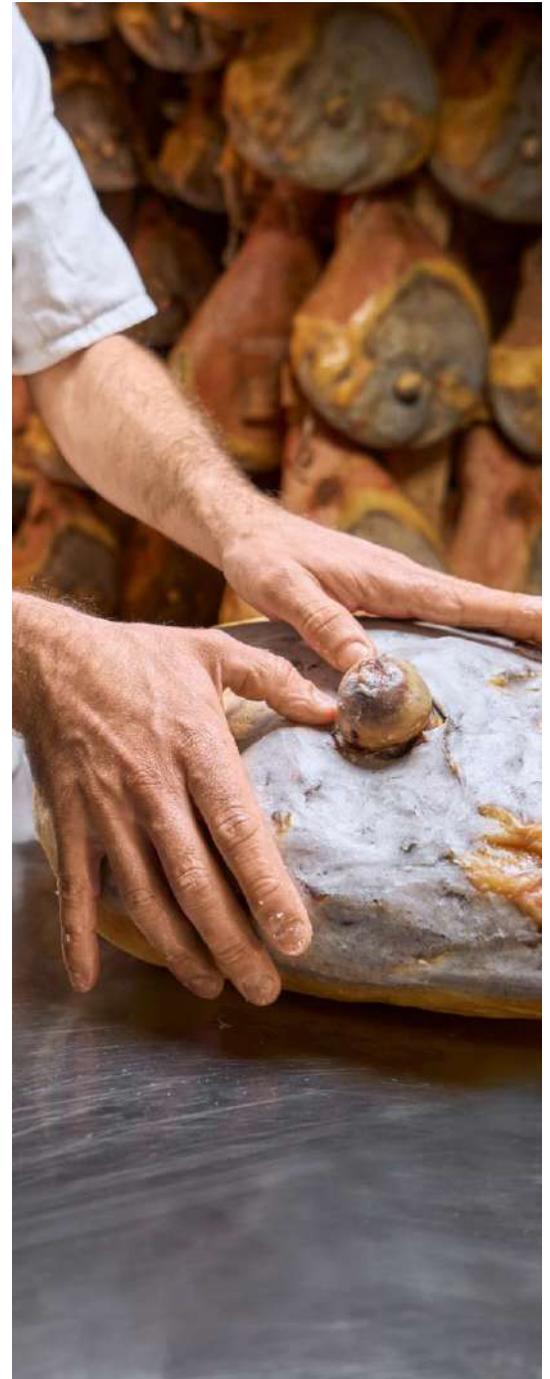
Consorzio del Prosciutto di Parma

Largo Calamandrei, 1/A

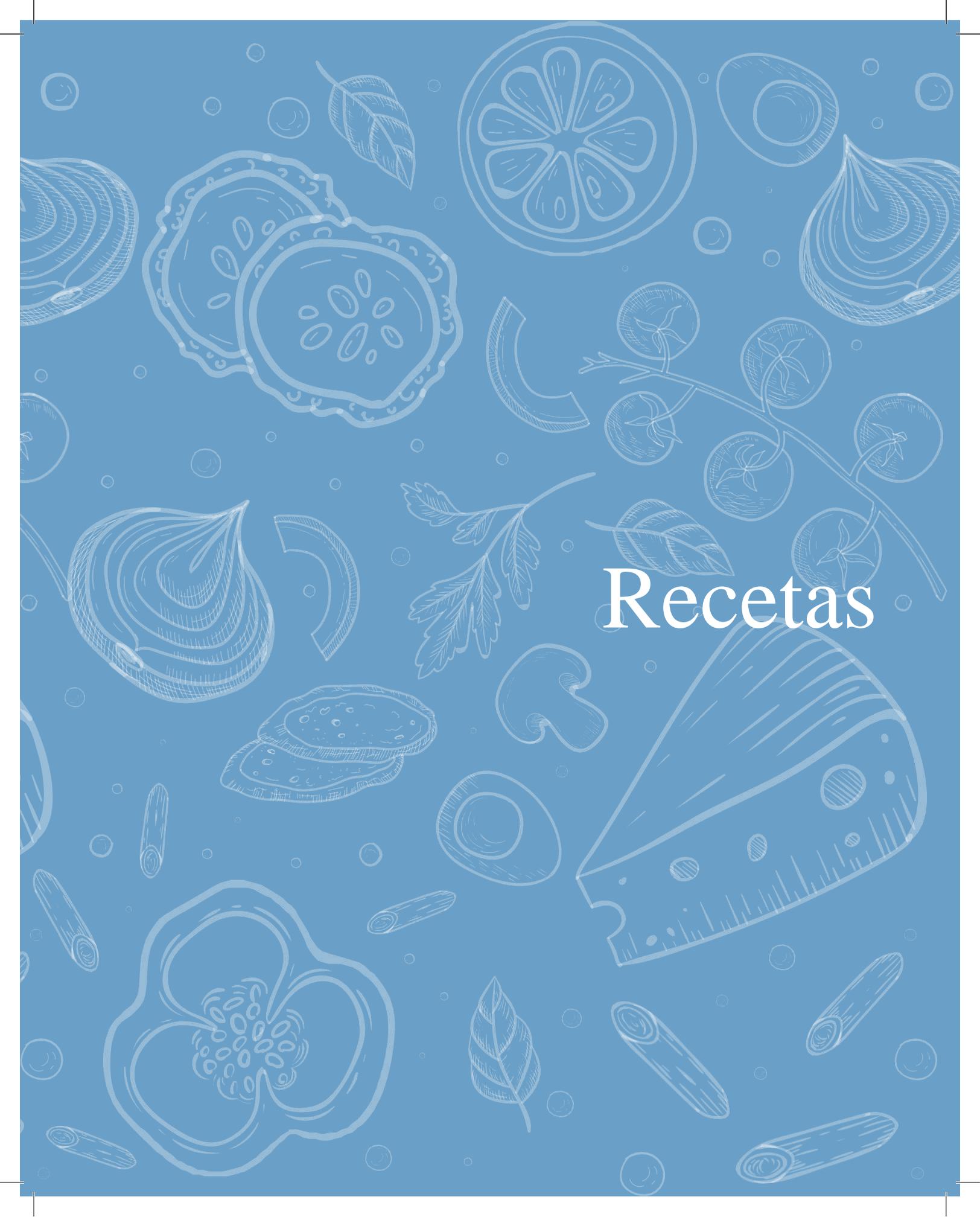
www.prosciuttodiparma.com/

Parma (PR)

0521.246211







Recetas

Receta

Aperitivo

Arancini



- 500 g de arroz
- 1 bolsita de azafrán
- 350 g. de carne mixta picada
- 150 g de guisantes pequeños
- Salsa de tomate
- 50 g de queso rallado (mejor si es Caciocavallo)
- 3 huevos
- 200 g de harina
- 300 g de pan rallado
- Aceite
- Sal

Para la preparación de “Arancini” al estilo siciliano, hervir el arroz en agua salada, con azafrán. Colar, esperar a que se enfríe y agregar un chorrillo de aceite.

En una sartén añade el queso, friendo ligeramente la carne al mismo tiempo, un poco de salsa de tomate, los guisantes (hervidos ligeramente en agua salada) y una pizca de sal. Cocinar durante 15 minutos.

Con el arroz, formar varias “bolitas” y rellenarlas con el preparado. Pasar los “Arancini” por harina y luego por el huevo batido y por último por el pan molido. Finalmente freír.

Receta

Aperitivo

Mozzarella in carrozza



- 250 g de queso mozzarella
- 8 rebanadas de pan de molde
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche
- Harina
- Aceite
- Sal

Cortar el queso mozzarella en cuatro rodajas 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 sellar con un palillo. En un recipiente batir los huevos con la leche y la sal. Pasar las mitades de los sándwiches primero por harina y luego por la mezcla de huevo y para finalizar por pan rallado. Freírlas en abundante aceite hirviendo.

Drenar bien sobre papel absorbente.

Dato curioso: esta preparación sale mejor si se utiliza queso mozzarella de búfala ya que 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.

Receta

Aperitivo

Focaccia Pugliese



- 400 g de harina
- 1 cucharada de levadura biológica ó 2 y ½ cucharitas de levadura en polvo
- Sal
- 400 ml de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- Aceitunas negras
- Tomates Cherry
- 1 diente de ajo picado
- Cebolla
- Orégano

Mezclar la harina y la sal. Hacer un montón con la harina y un agujero en el medio (como un volcán) y colocar en el centro la levadura. Verter el agua tibia poco a poco para disolver la levadura, mezclar suavemente y amasar. Trabajar la masa hasta que adquiera consistencia blanda y pegajosa. Colocar en un recipiente cubierto con un paño y dejar reposar durante dos horas.

Engrasar el fondo de una bandeja de horno y extender la masa de la “focaccia”. Condimentar la superficie con los tomates Cherry, las aceitunas, el diente de ajo y la cebolla cortada en rodajas muy finas. Sazonar con sal gorda, orégano y bastante aceite. Cubra la bandeja con un paño y deje reposar durante otros 20 minutos antes de colocarla en el horno. Mientras tanto precaliente el horno a 230°.

Cocer en el horno a 230° durante 15-30 minutos.

Receta

Aperitivo

Ensalada de naranja



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

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

Si utiliza el hinojo eliminar la parte central y trocear en pedazos pequeños. Cortar las cebollitas en aros finitos, dejando un poco de la parte verde. Meter todo en una ensaladera.

Para el condimento preparar una salsa con el aceite, la sal, la pimienta y el jugo de limón. Agregar también las aceitunas y echar en la ensalada. Decorar con una rama de eneldo o hinojo salvaje.

Receta

Aperitivo

Croquetas de arroz o "Suppli"



Para hacer 20 suppli • Aceite

- 400 g de arroz
- 100 g de carne picada (si los suppli han de sazonarse con salsa de carne)
- 50 g de mantequilla
- 2 huevos,
- Pan rallado
- 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 salsa de tomate, hierbas (zanahoria, apio, cebolla), aceite y sal. Hervir el arroz en agua con sal y eliminar el exceso de agua del arroz una vez que ha alcanzado el punto de cocción "al dente"

Puede sazonarse con la salsa preparada o, mejor aún, agréguelo a la salsa de tomate cuando esté a medio cocinar. Lo importante es que el arroz esté bien cocido y que haya absorbido la salsa de forma que esté seco. Retire del fuego, deje enfriar y sazone con los huevos batidos como si se hubieran preparado para una tortilla.

Agregue queso parmesano rallado al gusto.

Tenga a mano mantequilla, pan rallado y rodajas 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. Empanar los "suppli" y freír en aceite hirviendo.

Se trata de un pequeño truco para usar lo que sobra del arroz tipo risotto ya que las croquetas de arroz son más sabrosas si se preparan con arroz cocinado el día anterior y, por lo tanto, frío.

Receta

Aperitivo

Fritto misto



- Alcachofas
 - Calabacines
 - Coliflor
 - Queso Mozzarella
 - Flor de calabaza frita
 - Manzanas
 - Hojas de salvia
 - Mollejas
 - Sesos
 - Chuletas de cordero o filetes de ternera
 - Pechugas de pollo o filetes de pavo
 - Hígado de ternera
 - Aceite, sal, limón
 - Anchoas
- Para elaborar la masa:
- Agua 550 ml
 - 370 g de harina

El frito mixto es una especialidad de la tradición culinaria italiana. Los ingredientes y la composición varían según la tradición regional.

Puede presentarse sólo con verduras; verduras con mollejas y sesos -conforme a la tradición romana; con hígado y chuletas empanadas, 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.

Para preparar la masa verter en un bol el agua y añadir poco a poco la harina y finalmente mezclar con una batidora para que no se formen grumos. Dejar reposar la masa en el frigorífico durante aproximadamente media hora.

Mientras tanto lavar las verduras y trocearlas. Sazonar con sal al gusto.

Poner una sartén amplia al fuego con abundante aceite de semillas; tan pronto como el aceite esté caliente, comenzar a freír.

Sumergir en la masa los trozos de los ingredientes y freír. Retirar de la sartén y poner sobre papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.

Rellenar las flores de calabaza de anchoas y de queso Mozzarella. Pasar la carne por pan rallado o harina, seguidamente por huevo batido y freír.

Agregar rodajas de limón al plato terminado.

Receta

Aperitivo

Aceitunas estilo Áscoli



- 200 g de aceitunas verdes muy grandes y dulces.
- 50 g de jamón
- 100 g de carne de ternera magra
- 100 g de carne de cerdo magra
- 50 g de hígado de ternera
- Aceite de oliva
- Concentrado de tomate
- Queso parmesano rallado
- Nuez moscada
- Migas de pan
- 1 vaso de leche o caldo concentrado
- Harina
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta

Picar el jamón y sofreír, junto con carne picada, en muy poco aceite. Agregar una gota de concentrado de tomate diluido en agua y cocinar durante media hora. Agregar el hígado y cocine otros diez minutos y luego picar. Mezclar con salsa “gravy”, migas de pan (empapadas en leche o caldo concentrado y bien exprimido), huevo, queso parmesano, nuez moscada, una pizca de sal y pimienta.

Mientras tanto, deshuesar las aceitunas con una herramienta adecuada (si no dispone de una, inténtelo con un cuchillo muy afilado). Rellenar, cubrir de harina, sumergir en huevo batido y después pasar por el pan rallado. Freír en una gran cantidad de aceite hirviendo.

Drenar en papel absorbente y servir calientes.

Receta

Primer Plato

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 al menos durante 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 rodajas finas y dore con un poco de aceite en una olla profunda (con una capacidad aproximada de 2.5 litros). Añada después las habas cocidas.

Agregar agua, un toque de concentrado de tomate y sal (es mejor un cubo de concentrado de verduras).

Lleve a ebullición y cocine a fuego lento hasta que el caldo se haya reducido. 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.

Receta

Primer Plato

Spaguetti "Cacio e Pepe" queso y pimienta



- 350 g de espaguetis
- 100 g de queso pecorino (de cabra) rallado
- Sal
- Pimienta

Se trata de un plato muy sencillo pero que requiere mucho cuidado tanto en los tiempos de preparación como en la calidad de los ingredientes

Hierva los espaguetis en agua salada y drénelos cuando estén al dente. Agregue y mezcle con rapidez el queso pecorino (de cabra) y la pimienta.

Si se prepara bien la pasta "cacio e pepe" basta con mezclar la pasta 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 sin necesidad de añadir aceite.

Receta

Primer Plato

Spaguetti a la "carbonara"



- 350 g de espaguetis
- 3 huevos enteros
- 150 g de bacon troceado
- Aceite de oliva, cebolla
- Queso parmesano rallado
- Sal, pimienta negra

Opcional: queso Pecorino romano rallado

En un poco aceite, sofría el bacon troceado y la cebolla, cortada en rodajas 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. A continuación, agregue el queso Pecorino.

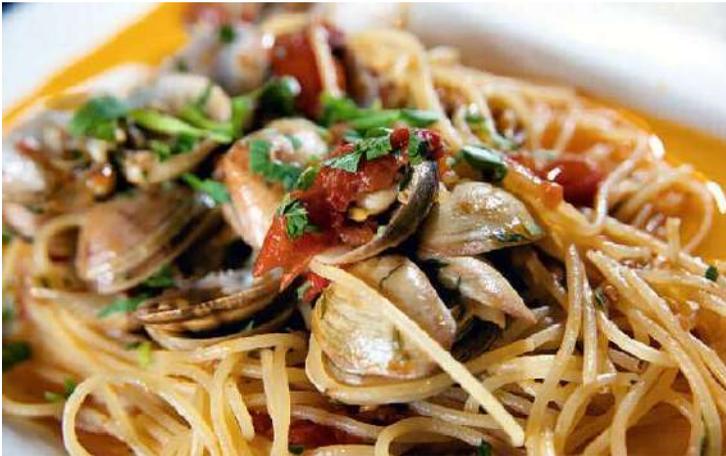
Hierva la pasta (en agua salada), de manera que quede muy al dente. Escorra bien los espaguetis y mézclelos con la mezcla de aceite, bacon, huevo y queso que preparó previamente, utilizando para ello una sartén honda: deje unos pocos instantes sobre el fuego y remueva bien con una cuchara y un tenedor de madera.

Espolvoree ligeramente pimienta negra.

Receta

Primer Plato

Spaguetti con almejas



- 400 g de espaguetis
- 1 Kg de almejas
- 2 dientes de ajo
- Guindilla, aceite de oliva Virgen Extra
- Sal, 1 ramita 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 con bastante aceite y reservar. Escurrir bien las almejas y añadirlas en la olla una vez que el aceite esté bien caliente. Agregar un poco de guindilla y cubrir con una tapa bajando el fuego hasta que terminen de abrirse las almejas.

Cocer la pasta (en agua salada). Una vez que esté al dente escurrir bien y añadir a la olla.

Espolvorear perejil en polvo o presentar el plato final con hojas de perejil.

Receta

Primer Plato

Macarrones a la "Norma"



- 350 g de macarrones
- 500 g de berenjenas
- Aceite de oliva, sal
- 500 g de tomate para salsa o tomate triturado embotellado
- Albahaca, queso ricotta salado para rallar

Corte las berenjenas en rodajas finas y cúbralas con sal. Después de una hora, elimine el exceso de líquido.

Fría con mucho aceite hasta que se tuesten ligeramente. Agregue una pizca de sal y colóquelas sobre papel absorbente. Mientras tanto, prepare salsa: sofría un diente de ajo y agréguele la pulpa de tomate o tomate triturado. Añada un poquito de sal y cueza hasta obtener una salsa cremosa y espesa. Cocine la pasta en agua salada y, una vez que esté al dente, escúrrala.

Sazone con la salsa y agregue sobre cada ración las berenjenas fritas, un ramito de albahaca muy bien lavada y espolvoree una cantidad generosa de queso ricotta salado previamente rallado.

Receta

Primer Plato

Tallarines con camarones y calabacín con flor



- 350 g de tallarines al huevo (o de espaguetis a la guitarra)
- 3 calabacines italianos con flor
- 1/2 Kg de camarones frescos o congelados
- 1 cebolla
- Azafrán
- Aceite
- Sal, pimienta

Trocear los calabacines, las flores de calabaza y la cebolla preferentemente en juliana.

Al mismo tiempo hervir los camarones y quitarles la cáscara (o como alternativa los camarones congelados ya limpios). Sofreír con un poquito de sal las verduras previamente troceadas. Agregar a mitad de cocción los camarones, y espolvorear media bolsita de azafrán.

Hervir los tallarines teniendo cuidado de que queden perfectamente al dente, escurrirlos y condimentarlos durante 30 segundos en una sartén con un poco de mantequilla. Espolvorear pimienta al gusto.

Receta

Primer Plato

Timbal de macarrones



- 400 g de macarrones
- 100 g de queso parmesano rallado
- Mantequilla
- Aceite de oliva, sal
- 500 g de tomate triturado
- 500 g de carne picada mixta
- 250 g mozzarella
- 1 filete de jamón picado
- Cebolla
- Zanahoria
- 1 taza de vino Marsala seco, guisantes
- 500 g de berenjenas

Para la salsa bechamel:

- 100 g de harina
- 100 g de mantequilla

Para preparar la salsa: cocinar en un poco de aceite la carne y el jamón picado hasta que adquieran un tono marrón, agregar los guisantes, la cebolla y las zanahorias ambas picadas. Agregar vino Marsala y esperar a que se evapore. Añadir el tomate triturado, la mozzarella en dados y una pizca de sal.

Hierva los macarrones para que queden perfectamente al dente y preparar la salsa bechamel.

Mientras tanto, fría las berenjenas en abundante aceite hirviendo (antes de cocinarlas córtelas en rodajas muy

finas 1 hora antes, agrégueles sal y retire el líquido).

Sazonar los macarrones con la salsa de carne. Mezclar bien todos los ingredientes con cuidado de no deshacer la pasta.

Colocar la mezcla en un molde de horno de forma circular y espolvorear queso parmesano rallado.

Hornee a 170° por aproximadamente 30 minutos.

Receta

Primer Plato

Pasta al horno



- 1 cebolla
- Hierbas aromáticas
- Aceite
- 1 vaso de vino blanco
- Tomate triturado
- Salsa bechamel
- Queso mozzarella
- 500 g de harina
- 4 huevos
- 100 gramos de queso parmesano rallado
- 1 taza de leche
- Mantequilla
- Sal
- 1/2 Kg de carne picada magra
- 2 salchichas

Preparar la masa con huevos y harina, cortar en cuadrados y hervir (puede utilizarse también masa ya preparada).

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 reservar.

Mientras tanto, preparar la salsa bechamel con agua, mantequilla y leche en una sartén con aceite.

Una vez terminada la bechamel engrasar con aceite una fuente de horno y, ayudándose de una cuchara de madera, crear capas de la siguiente manera: pasta, salsa, mozzarella; pasta, salsa, mozzarella, queso parmesano y bechamel.

Espolvorear el queso parmesano rallado, añadir unos trocitos adicionales de mantequilla. Hornear a 180° durante un poco más de 30 minutos. Sacar del horno y servir.

Receta

Primer Plato

Risotto a la "milanese"



- 350 g de arroz
- Abundante cebolla
- 100 g de mantequilla
- Tuétano de ternera (del tamaño de un huevo)
- 2 l de caldo de carne sin tomate (o como alternativa
- un cubo de concentrado de carne)
- Azafrán
- 100 g de queso parmesano rallado
- Sal, pimienta.

Prepare 2 l de caldo de carne 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). Dore en una sartén una gran cantidad de cebolla finamente picada y el tuétano con un poco de aceite y mucha mantequilla. Añada el arroz a esta mezcla y rehogue durante unos 3 minutos. Agregue lentamente el caldo hirviendo sin dejar de dar vueltas. A medida que vaya perdiendo el caldo añádale cacitos de caldo hasta que se termine de cocer.

Previamente disuelva el azafrán en una cucharada de caldo hirviendo y viértalo sobre el arroz cuando se halle a mitad de la cocción. Una vez que el arroz esté cocido sepárelo del fuego e incorpore algunos trozos de mantequilla y espolvoree generosamente queso parmesano rallado.

Receta

Primer Plato

Macarrones a la "arrabbiata"



- 400 g de macarrones
- 300 g de tomates para salsa (o bien tomate pelados en lata)
- Cebolla
- Panceta con vetas de grasa bien definidas
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta
- Guindilla finamente molida

Pique la cebolla muy fina y sofría en aceite junto con la panceta. Pasados 5 minutos, agregue los tomates pelados o tomate triturado (para obtener la pulpa: pele y retire las semillas de los tomates, páselo por el pasapuré o utilice una licuadora). Agregue mucha guindilla y sal. Cocine primero a fuego alto y después reduzca la temperatura hasta que la salsa espese. Ponga a hervir los macarrones en agua con sal y escúrralos una vez que estén al dente.

Receta

Primer Plato

Spaguetti a la “puttanesca”



- 350 g de espaguetis
- 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
- Guindilla
- Perejil

Enjuague las alcaparras en agua tibia y luego escúrralas. Mientras tanto, deshuese las aceitunas. En un poco de aceite sofría un diente de ajo y una guindilla picante. Pele los tomates, retire las semillas y córtelos en tiras (como alternativa puede utilizar tomate triturado). Cuando el ajo esté dorado, agregue la pulpa de tomate, las alcaparras y las aceitunas y cocine a fuego medio durante 20 minutos, hasta que la salsa se espese.

Enjuague perfectamente las anchoas y córtelas en trocitos 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.

Escorra los espaguetis cuando estén al dente y sazone.

Los espaguetis a la “puttanesca” son un plato romano muy picante, por lo que puede añadir guindilla en polvo al gusto.

Receta

Primer Plato

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas



Para los raviolis:

- 300 g de harina
- 4 huevos
- 300 g de queso ricotta fresco (o requesón)
- 300 g de espinaca
- Queso parmesano

Para la salsa:

- 100 g de mantequilla
- Salvia, sal
- Pimienta
- Nuez moscada

Limpie, hierva y escurra lo mayor posible las espinacas. Con un tenedor, amase el queso ricotta en un tazón, junto con la mantequilla y las espinacas.

Agregue un huevo, sal, pimienta, queso parmesano y un poquito de nuez moscada.

Proceda a preparar la pasta de los raviolis haciendo un montón de harina con un hueco en el centro. Agregue 3 huevos en el hueco y añada dos cucharadas de agua con una pizca de sal. Amase la pasta y divídala en cuadrados ayudándose de un cortador de masa. Alinee los cuadrados en la mesa y coloque una pequeña porción de la mezcla en el centro de cada uno de ellos y cúbralos con otro cuadrado de pasta.

Cierre cada ravioli y proceda a cocerlos durante unos minutos en agua con sal. Sirva con mantequilla derretida y queso parmesano (como opción: una hoja de salvia).

Receta

Segundo Plato

Pollo a la "cacciatora"



- 1 pollo troceado
- 200 g de tomate triturado
- Aceite, ajo
- Romero
- Vino blanco
- Sal, pimienta
- Vinagre

Compre un buen pollo troceado. Elimine cualquier tipo de residuo presente en la piel. Lávelo a fondo, séquelo y dórelo en una cazuela con un poco de aceite con ajo.

Cuando el pollo esté dorado añádale sal y vino.

Una vez que evapore el vino agregue el tomate triturado para obtener una salsa. Añada el romero y cocine durante 30-40 minutos dependiendo del tamaño y tipo de pollo.

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.

Cordero al horno



- 2 Kg de cordero preferiblemente o espaldilla
- Ajo
- Aceite, sal
- Pimienta romero
- Patatas

Lave muy bien el cordero y séquelo. Realice varios cortes en la pierna o en la espaldilla y coloque la carne en una cazuela de barro o cerámica (en su defecto en una bandeja metálica de horno). Añada una pizca de sal, pimienta, romero, un diente de ajo cortado por la mitad.

Con el horno precalentado a 250° baje la temperatura 160° (debe tener calor arriba y abajo sin aire). Vierta un vaso de agua en la base de la cazuela y meta en el horno. La carne irá soltando su jugo sobre el agua e irá formándose poco a poco la salsa. Hornearemos aproximadamente un total de una hora y 30 minutos. Durante ese tiempo debemos hidratar la carne con la salsa que se va formando en la cazuela. Cuando se cumpla la mitad del tiempo total de preparación incorpore las patatas y mezcle todos los ingredientes. Los últimos 20 minutos de horneado damos la vuelta a la pierna, subimos la temperatura a 180° C y volvemos a regar con la salsa. Agregue aceite sólo si el cordero estuviera demasiado seco.

Cuando la pierna o la espaldilla no sean muy magros, cocínelos en su grasa natural.

Receta

Segundo Plato

Estofado de carne



- 800 g de carne de ternera para guisar (preferentemente troceada)
- Sal
- Aceite
- Zanahoria, apio
- Cebolla o, como alternativa, ajo y romero
- 500 g de tomate para salsa (o tomate triturado embotellado)
- Vino blanco seco (1 vaso)

Si quiere preparar un estofado sin salsa, dore la carne con una mezcla de aceite y ajo (ver 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 cortada en rodajas.

Cuando la carne esté dorada, agréguele vino blanco y sal. En este momento, en la preparación sin salsa, agregue medio vaso de agua en caso de que sea necesario y cocine hasta que la carne esté blanda.

A diferencia de lo anterior, en la preparación con salsa, cuando la carne esté dorada, agregue el vino blanco, el tomate y sal. En caso de que utilice tomate triturado deberá de ser abundante.

Cerdo al horno



- 1 Kg de lomo decerdo
- Ajo
- Romero
- 1 vaso de vino blanco seco
- Sal, pimienta, aceite

Precalentar el horno a 180°. Mientras tanto, atar el lomo con las ramitas de romero y sofreírlo en un poquito aceite. Colocar la carne en una fuente de horno. Añadir el vino y esperar hasta que evapore. Agregar sal y pimienta, teniendo cuidado de que la carne se dore sin quemarse. Para comprobar que la carne está hecha pinchar con una brocheta y si no sale líquido es señal de que está cocinada.

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. Debido a que el lomo tiende a ser seco es mejor asegurarse de que siempre haya algo de “jugo” durante el proceso. Una vez terminada ésta esperar a que se enfríe y cortar en rodajas.

Hígado a la veneciana



- 400 g de hígado de ternera cortado en filetes finos
- Cebolla
- Mantequilla (o aceite de oliva)
- Sal
- Opcional: polenta blanca de grano fino como guarnición

Sofría unas cebollas cortadas en juliana hasta que estén doradas. Según la tradición la cebolla debería sofreírse en mantequilla, pero, si quiere hacer una versión más ligera del plato, puede hacerlo con aceite de oliva. Una vez que la cebolla esté tierna y dorada agregue los filetes de hígado. En caso de que los filetes sean finos no deberá de cocinarse más de 5-6 minutos y deberá de darles la vuelta una única vez.

Como acompañamiento al hígado cocinado al estilo veneciano, puede usarse polenta blanca de grano fino. Para ello ponga a cocer la polenta el tiempo requerido dependiendo de la variedad, espere a que se enfríe, córtela en rodajas para finalmente saltearla en la parrilla.

Berenjenas a la "parmigiana"



- 600 g de berenjenas (3 grandes)
- 200 g de queso Mozzarella
- Tomate triturado
- Ajo, albahaca, aceite, sal
- 300 g de queso parmesano rallado

Lave, seque y corte en rodajas finas a lo largo las berenjenas. Una vez cortadas, las ponemos en un colador y espolvoreamos sal en cada capa.

Déjelas reposar hasta que hayan sacado todo el líquido típico de las berenjenas. Enjuague bien las berenjenas y séquelas con papel de cocina. En la versión tradicional napolitana se pasan por harina antes de freír. Para una versión más ligera basta con sofreírlas directamente en aceite.

Prepare la salsa sofrriendo ajo y el tomate triturado. Una vez fritas las berenjenas corte en rodajas la mozzarella.

En una fuente de horno extienda un cucharón de salsa de tomate en la base. A continuación, disponga una capa de berenjenas fritas, distribuyéndolas de manera que no queden huecos.

Añada otro cucharón de salsa de tomate sobre las berenjenas y espolvoree queso parmesano rallado. Ponga abundante queso mozzarella y vuelva a cubrir con una capa de berenjenas fritas.

Continúe con este proceso hasta tener entre 3 y 4 capas de berenjenas, terminando con una capa de salsa de tomate y espolvoreando queso parmesano rallado y un poco de mozzarella.

Coloque en un horno precalentado a 180° hasta que todo esté bien dorado y el queso Mozzarella se haya derretido por completo.

Pulpo en su jugo o "a la Luciana"



- 1 pulpo (mejor si es grande)
- 1/2 Kg tomate de jugo (mejor fresco)
- Perejil
- Aceite
- Ajo
- Pimienta negra molida

Esta deliciosa receta está inspirada en la tradición marinera de la zona de Nápoles.

Limpia y lava cuidadosamente el pulpo. Hierva agua en una olla grande. Sumerge el pulpo tres veces seguidas en el agua hirviendo para asegurar una textura tierna. Cocina el pulpo en agua con sal hasta que esté tierno (aproximadamente 40-50 minutos).

En una sartén grande, calienta el aceite de oliva. Agrega el ajo picado y sofríe hasta que esté dorado. Añade el tomate triturado y la pimienta. Cocina a fuego lento hasta que la salsa espese.

Corta el pulpo cocido en trozos. Incorpora el pulpo a la salsa. Cocina a fuego lento durante unos minutos para que los sabores se mezclen.

En caso de que desee acompañarlo con espaguetis, retire el pulpo y manténgalo caliente agregando los espaguetis cocidos al dente a la salsa. Revuelva continuamente durante un minuto, añada de nuevo el pulpo y agregue el perejil.

Mejillones a la pimienta



- 2 Kg de mejillones
- Pimienta
- Aceite

Lave cuidadosamente los mejillones y elimine las lapas con un cuchillo y después quite la barba. Finalmente, raspe las impurezas con un estropajo.

Enjuague los mejillones cuidadosamente. En una olla, caliente aceite hasta que hierva y eche los mejillones. Cubra con una tapa hasta que los mejillones se abran por completo durante la cocción a fuego lento.

Puede aderezar con pimienta o añadiendo guindilla en polvo o fresca en trocitos.

Si se desea un sabor más natural, evite el uso de la pimienta y use únicamente el aceite. También puede aplicar zumo de limón.

Receta

Segundo Plato

Albóndigas o "Polpette"



- 800 g de carne picada de ternera magra
- Trozos de pan
- 1 vaso de leche
- 2 huevos
- Aceite
- Cebolla
- Apio
- Zanahorias
- Sal, pimienta
- Vino blanco seco (1/2 vaso)

Para la receta sin salsa:

- 1 limón
- Para la receta con salsa:
- 1 Kg de tomate para salsa o tomate triturado embotellado

Eche la leche en un cuenco y ponga a remojo la miga de pan previamente troceada. Disponga la carne en un bol grande. Salpimiente e incorpore los dos huevos. Escurra la miga y agréguela también al bol. Pique la cebolla y el resto de los ingredientes finitos y añádalos a la mezcla de la carne. Remueva todos los ingredientes hasta que quede una masa uniforme.

Forme las albóndigas y dore en un poco de aceite. Agregue vino blanco hasta que se evapore. Para la receta sin salsa agregue el zumo de un limón. En caso de la receta en salsa de tomate añada el tomate triturado.

Añada sal y cocine durante 20 minutos a fuego lento.

Bacalao a la romana



- 800 g de bacalao salado y seco
- Cebolla
- Aceite
- Tomate triturado
- Piñones
- Pasas
- Sal y pimienta

Se trata del tradicional plato de bacalao seco estofado.

Ponga las pasas en remojo, en agua tibia. Pique la cebolla finita. Sofría la cebolla y cuando esté bien dorada añade el tomate triturado.

Cuando el tomate esté frito, añade los trozos de bacalao salpimentados, o sólo con un poco de pimienta, dependiendo del tiempo que haya estado el pescado en agua. Deje cocer a fuego lento durante media hora. A mitad de cocción incorpore un puñado de pasas y los piñones.

El estofado estará listo cuando la salsa alcance la consistencia adecuada. Perfecto para acompañar pasta con garbanzos.

Receta

Segundo Plato

Cerdo a la romana o “Porchetta”



- Tocino de cerdo y un filete entero de cerdo en proporción con el tamaño del tocino
- Ajo, sal
- Pimienta
- romero e hinojo silvestre (hierbas aromáticas)
- Hilo de cocina

La “porchetta” es una elaboración tradicional italiana a base de carne de cerdo deshuesada, aromatizada con algunas hierbas y asada en horno de leña. Su origen es incierto y se pierde en la historia, sin embargo, hay muchos lugares que se autodenominan autores de esta delicia gastronómica. Uno de ellos es Ariccia, municipio de la región de Lazio, al sureste de Roma y en plenos montes Albanos.

Para prepararla en casa, poner el filete en el centro del tocino, espolvoreando encima las hierbas bien molidas y agregando sal y pimienta.

Enrollar la carne con las manos y atar con el hilo de forma que quede bien apretado. Refrigerar durante unas horas en la nevera. Poner la pieza de cerdo al baño maría durante media hora perforándola con un tenedor para que salga toda la grasa.

Colocar en el horno de leña o en el horno casero a 250°. Para obtener una cocción completa, deben calcularse unos 50 minutos por cada kg de carne.

Retirar del horno y dejar reposar por lo menos durante una hora, cortar a filetes y servir.

Receta

Postre

Babà



- 180 g de harina
 - 125 g de mantequilla
 - 20 g de levadura de pan
 - 1 cucharada de azúcar
 - Sal
 - 50 g de nata líquida
 - 3 huevos
- Para el “almíbar”:
- 200 ml de agua
 - 50 g de azúcar
 - 2 copas de ron

En un bol batimos los huevos, el azúcar y la nata líquida hasta que quede una mezcla homogénea. Le incorporamos la levadura fresca y removemos con ayuda de unas varillas para que se disuelva por completo. Tamizamos la harina y la añadimos a la mezcla junto con la mantequilla en pomada y la pizca de sal. Removemos todo hasta que conseguimos una masa bien mezclada que dejaremos reposar hasta que suba o más o menos doble su tamaño.

Cuando ha pasado el tiempo y vemos que la masa ya ha subido la vamos a repartir por los moldes previamente engrasados. Dejamos que nuevamente suba la masa y los metemos al horno precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo durante aproximadamente 20-25 minutos. Para comprobar si los bizcochos están hechos podemos pincharlos con un palillo y si este sale limpio sabremos que están listos.

Para la preparación del almíbar: en una olla vierta agua hasta que rompa a hervir, reserve un vaso de agua vierta el azúcar y el ron. Reserve el almíbar hasta que esté frío y derrame esta mezcla sobre el “babà” una vez retirado del horno.

El babà puede ir acompañado de nata montada o de crema pastelera según el gusto.

Receta

Postre

Frittelle



- 250 g de harina
- 1/2 L de leche
- 3 huevos
- Aceite
- Sal
- 50 g de azúcar
- Mermelada opcional (como alternativa miel según el gusto)
- Agua de flor de azahar o ron
- Azúcar glass

En un recipiente amasar la harina tamizada con los huevos (enteros), una cuchara de aceite, una pizca de sal, un vaso de leche y azúcar hasta que se haga una masa compacta. Verter más leche hasta obtener una pasta muy blanda.

Añadir según el gusto un toque de aroma (una cucharadita de agua de flor de azahar o un chorrito de ron). Calentar una sartén con aceite hirviendo y verter a cucharadas la mezcla, unas cuantas a la vez. Una vez que adquieran un color dorado y uniforme retirar los buñuelos con una espumadera. Puede rellenar las “frittelle” con la mermelada que prefiera. Espolvorear con azúcar glass.

Como alternativa a la mermelada, puede utilizarse la miel. En este caso se aconseja no agregar previamente a la pasta aroma alguno.

Receta

Postre

Tiramisù



- 250 g de bizcochos “Savoirdi” o de soletilla
- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 500 g de queso mascarpone
- Café
- Cacao amargo

Poner una cafetera de una capacidad equivalente a 6 tazas. Una vez preparado el café esperar a que se enfríe.

Mientras tanto, separar las yemas de las claras. Batir las primeras con azúcar para lograr una crema espesa (crema sabayón).

En un bol montar las claras a punto de nieve. Añadir la crema sabayón que tenemos reservada a las claras montadas. Mezclar de manera envolvente y con cuidado hasta que quede todo integrado e intentando que bajen lo mínimo posible.

Batir el queso mascarpone hasta que quede cremoso. Incorporar el queso batido con la crema anterior intentando que no se baje la crema para mantenerla esponjosa. Reservar.

En el molde elegido, poner una capa de bizcochos de soletilla. Regar con el café. No debemos mojarlos demasiado, no deben romperse.

Cubrir con una capa de crema de queso y huevo y repetir la operación hasta tener una o dos capas más, bizcochos mojados y capa de crema.

Sobre la última capa, cubierta de abundante crema, espolvorear el cacao con la ayuda de un colador para que no queden grumos y meter a la nevera por lo menos dos horas antes de servir.

La receta más sencilla no lleva licor. Para la versión con un toque de licor agregar al café una copita de “Amaretto” o de otro licor.

Receta

Postre

Cannoli siciliani



- 300 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 1 copita de vino Marsala seco
- 1 cucharada de azúcar
- Sal
- Aceite
- 500 g de queso ricotta
- 250 g de azúcar glass
- 1 bolsita de vainillina
- Cáscarade naranja acitronada
- Pistacho troceado
- Gotas de chocolate

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

En un bol disponer la harina en un montón, haciendo un hueco en el centro. Agregar en este hueco el azúcar, el vino Marsala y una pizca de sal. Amasar la pasta hasta que adquiera consistencia. Hacer una "bola" y dejar reposar durante una hora.

En una encimera espolvorear harina para trabajar la masa y que no se pegue. Poner la masa encima y trabajar con el rodillo estirando la masa en un rectángulo. Seguir trabajando la masa hasta que tenga un espesor aproximado de un milímetro y cortar rombos que se utilizarán para dar la forma clásica a cada "cannolo". Utilizar moldes de metal previamente untados con aceite, éstos son esenciales para conseguir la característica forma de cilindro que se rellenará con queso ricotta. Para cerrar el "cannolo", superponer ligeramente dos tiras

de pasta en los bordes y retirar el molde metálico del interior. Freír los "cannoli" en aceite caliente y escurrirlos bien sobre papel absorbente.

Secar ligeramente la ricotta del suero que pueda traer y mezclar con el azúcar y vainilla. Meter la mezcla en una manga pastelera y, cuando las obleas estén bien frías, rellenar y servir.

La composición del relleno cambia ligeramente según cada receta local siciliana. Pueden añadirse a la pasta del relleno gotas de chocolate, cáscara de naranja acitronada o bien pistacho troceado sobre los dos extremos de la oblea.

Receta

Postre

Pastel de peras y chocolate



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

En un bol batir los huevos e incorporar el azúcar. Una vez mezclado añadir la mantequilla reblandecida y batir bien. Agregar la harina y la levadura sin dejar de batir la mezcla para evitar que se formen grumos.

Incorporar el cacao en polvo (también puede trocear en forma de pepitas una tableta de chocolate con ayuda de un cuchillo) y las peras previamente peladas y troceadas.

Verter la mezcla en un molde de tarta previamente engrasado y enharinado. Meter en el horno precalentado a 180 grados durante 40 minutos.

Consorcios Productos alimenticios

ASOCIACIONES DE LOS CONSORCIOS DE TUTELA	PÁGINA WEB	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.agnelodelcentroitalia.it	info@agnelodelcentroitalia.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.consorziopedorinocrotonese.it	info@consorziopedorinocrotonese.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



ITALIA, PATRIMONIO CULINARIO MEDITERRANEO



ASOCIACIONES DE LOS CONSORCIOS DE TUTELA	PÁGINA WEB	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.consorzioragusano.it	consorzioragusano@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.consorziolioigpsicilia.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.oloromaigp.it	segreteria@oliodiromaigp.it
 Consorzio olio DOP Chianti Classico	www.oliopchianticlassico.com	oliop@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.oliopdsardegna.it	oliopdsardegna@gmail.com
 Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine d'oliva DOP Dauno	www.consorziodauniverde.it	info@consorziodauniverde.it
OLI ESSENZIALI		

ASOCIACIONES DE LOS CONSORCIOS DE TUTELA	PÁGINA WEB	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.consorzioqipollatropeaigp.com	info@consorzioqipollatropeaigp.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 Liquirizia di Calabria DOP	www.liquiriziadicalabriadop.it	consorzioiquiriziadop@gmail.com
 Consorzio di Tutela della Patata della Sila IGP	www.patatadellasilaigp.com	info@patatadellasila.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.carotanovaigp.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.limonecostadalmalfiigp.com	info@limonecostadalmalfiigp.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



ITALIA, PATRIMONIO CULINARIO MEDITERRÁNEO



ASOCIACIONES DE LOS CONSORCIOS DE TUTELA	PÁGINA WEB	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@uvadi Pugliaigp.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.consorzio gragnanocittadellapasta.it	info@consorzio gragnanocittadellapasta.it
 Consorzio di Tutela Maccheroncini di Campofilone IGP	www.maccheroncinidicampofiloneigp.com	consorzio@maccheroncinidicampofiloneigp.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 EBISCOTTERIA		
 Consorzio di Tutela e Promozione Piadina Romagnola IGP	www.consorzio piadinaromagnola.it	segreteria@consorzio piadinaromagnola.it
 Consorzio per la valorizzazione e la tutela del Pane di Altamura DOP	www.panealtamura dop.it	presidente@panealtamura dop.it

Consortios Vinos

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	www.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	www.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.consorziovinioletrepto.it	info@consorziovinioletrepto.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	consorziomoscatoDISCANZO.it	info@consorziomoscatoDISCANZO.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



ITALIA, PATRIMONIO CULINARIO MEDITERRÁNEO



CONSORZIO DI TUTELA VINO CUSTOZA DOC	www.vinocustoza.it	info@vinocustoza.it
CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA DEI VINI COLLI EUGANEI	www.colleuganeidoc.com	segreteria@colleuganeidoc.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@consorziooprosecco.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.consorziovinobile.it	info@consorziovinobile.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	n.d.	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



ITALIA, PATRIMONIO CULINARIO MEDITERRANEO



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 CIRÒ 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.terredioromangia.it	info@terredioromangia.it