

Blue Chip

 | por Angela Klinke

Angela Klinke

Angela Klinke é especialista em tendências de consumo, lifestyle e mercado de luxo com mais de 15 anos de experiência no segmento. É autora do romance policial "Luxo & Crime".



Blue Chip

por Angela Klinke

04/09/2015 às 16h12

Quem mexeu no meu salame?



Há doze anos o consumidor brasileiro não encontra um salame italiano da gema nas gôndolas. As autoridades sanitárias tinham proibido em 2002 a importação de produtos suínos com menos de dez meses de cura por causa da contaminação de um rebanho no sul da Itália. Essa regra caducou e, por isso, São Paulo agora pode receber a edição do SalumiAmo, evento que pretende difundir a tradição dos embutidos entre os dias 30 de setembro e 03 de outubro. “Em junho do ano passado, as autoridades brasileiras reconheceram que a doença estava restrita a algumas regiões italianas, passando, então, a autorizar produtos curados por menos tempo – 30 dias, desde que oriundos da região norte do país. A proibição não atingiu o presunto cru – de Parma e San Daniele”, explica o diretor geral para o Brasil da Italian Trade Agency (ITA), Federico Balmas.



Por 12 anos, salame, copa, pancetta, com menos de 10 meses de cura foram proibidos

Diversas ações, degustações e workshops vão mostrar a qualidade dos produtos, receitas e métodos de fabricação. Oito restaurantes paulistanos -- Piselli, Aguzzo, Friccò, La Madonnina Ravioli, Percussi, Spadaccino, Buttina e Terraço Itália -- vão servir itens de entrada durante o jantar. Casas como Empório Santa Maria, Casa Santa Luzia e Eataly vão fazer degustações. O evento SalumiAmo já é realizado anualmente em Paris, Nova York e Tóquio. (Juliana Mariz)



Angela Klinke

Angela Klinke é especialista em tendências de consumo, lifestyle e mercado de luxo com mais de 15 anos de experiência no segmento. É autora do romance policial “Luxo & Crime”.

