

★  
★ **FOLHA DE S. PAULO**  
★ QUARTA-FEIRA, 9 DE SETEMBRO DE 2015 C7

# comida

## COPPA

Carne do pescoço e paleta suínas primeiro salgadas e depois maturadas por ao menos 90 dias (as mais tradicionais são de Parma e Piacenza)

## SALAME

De carne e gordura suínas, varia de acordo com a moagem da carne, dimensões, dos condimentos e da cura. Entre os mais conhecidos estão milano (grumos finos), cacciatoire (grumos médios e peças pequenas), napolí (mais picante e condimentado) e o felino (grumos médios, fino e comprido)

## PRESUNTO COZIDO

Feito com o pernil inteiro (com ou sem osso) temperado com sal e condimentos (pode levar vinho) e cozido em formas no vapor, resultando macio, úmido e de suave paladar

## COTECHINO DE MODENA

Com o mesmo recheio do zampone (carne, gordura e couro suínos), acondicionado em tripa, no formato de salame

**F** NA INTERNET  
Veja preços e onde comprar os frios  
[folha.com/no1678780](http://folha.com/no1678780)

## PRESUNTO CRU

Produzido desde o Império Romano, o pernil de porco com osso é processado manualmente: salga e período de cura duram ao menos 12 meses, e a carne fica untuosa e perfumada; os principais são os de Parma e San Daniele

## CULATELLO DE ZIBELLO

Semelhante ao presunto cru, produzido na região de Parma, utiliza parte do pernil suíno, com peso entre 3 kg e 5 kg e formato de pera. Muitos o consideram o melhor dos frios italianos

## MORTADELA

Típica de Bolonha, é feita com carne de porco (paleta) triturada e cubos de gordura da papada suína, além de sal e eventualmente especiarias. Depois de embalada, é cozida no vapor

## ZAMPONE DE MODENA

Pele da pata suína dianteira recheada com uma massa de carne magra, gordura e couro suínos, temperada com especiarias

Tábua de frios montada no Eatly

Equipe Antrax/Folha press

# PORCARIA *nostra*

Mudança de normas faz aumentar a oferta de embutidos italianos nas prateleiras paulistanas

**JOSIMAR MELO**  
ENVIADO ESPECIAL À EMÍLIA-ROMANHA

Depois de 12 anos banidos do país, vários tipos de frios e embutidos italianos —da popular mortadela ao caro culatello— começam a repovoar as prateleiras do Brasil.

A proibição das importações, por causa de uma doença que acometeu suínos no sul da Itália, começou em 2002 e atingia os produtos com maturação inferior a dez meses (os presuntos crus maturados por mais tempo eram permitidos).

Mas em 2014, considerando o fim do risco, autoridades

sanitárias derrubaram a barreira, permitindo aos produtores retomar a exportação de salames, coppa, cotechino e outros. Hoje, os produtos, ainda que caros, fazem parte de uma bem-vinda invasão.

O Brasil tem nos frios e embutidos fortes símbolos da Itália, até nas palavras que usamos (como “salame” ou “embutido” —no lugar do português “enchido”). O termo “Parma”, exclusivo para um tipo de presunto dessa província italiana, é usado para qualquer presunto cru.

Frios e embutidos não são exclusividade de um país, mas certos tipos têm denomi-

nações protegidas, pois correspondem a tradições seculares e se confundem com a história e cultura das regiões.

Presunto cru, por exemplo, pode ser feito em qualquer lugar. Mas o presunto de Parma ou o de San Daniele, só segundo regras estritas nas suas regiões de origem.

Ali, como na época do Império Romano, os porcos são alimentados na região são massageados com sal, maturados por meses, verificados manualmente (e por testes de odor) e ventilados com os aromas da brisa local.

Com isso, seu sabor é diverso daquele feito em outros lo-

cais, obtendo classificações de indicação geográfica protegida (IGP) para assegurar padrão e autenticidade.

Esta identidade se estende a produtos como culatello, zampone, pancetta e incontáveis tipos de salames.

Em Bolonha, sua terra, a mortadela com selo IGP é feita exclusivamente de porco —paleta e cubos de gordura da papada—, temperos (sal, alho, pimenta, eventualmente cravo, pistache) e um único conservante. Aqui, pode ter porco, boi, ave, soja... Fora corantes, aromatizantes e conservantes diversos.

Ao experimentar uma mar-

ca brasileira, um produtor italiano disse: “É um bom produto, mas não é mortadela!”.

Essa volta será marcada pela campanha SalumiAmo, promovida pelos exportadores, com degustações em lojas e festivais em restaurantes, entre 30 de setembro e 3 de outubro, em São Paulo. Estarão envolvidas casas como Piselì, Friccò e Spadaccino, além do Empório Santa Maria, Casa Santa Luzia e Eataly (veja programação completa em [salumiamobrasil.com.br](http://salumiamobrasil.com.br)).

O jornalista viajou à Itália a convite da Italian Trade Agency e do Istituto Valorizzazione Salumi Italiani