

Phô mai Asiago Ý đến thịt nguội Pháp: Tạo dựng uy tín và giá trị cho đặc sản

16:44 31/10/2026

Vừa qua, tại Hà Nội, phô mai Asiago PDO của Ý và các sản phẩm thịt nguội Pháp đã được giới thiệu trong chương trình quảng bá thực phẩm châu Âu. Đây được coi là biểu tượng cho nghệ thuật sống châu Âu hàng thế kỷ, một lối sống đề cao sự sẻ chia, gắn kết và những niềm vui dung dị. Đây là những tinh hoa ẩm thực được tạo ra bằng sự sáng tạo và chuyên môn bậc thầy.

Tại chương trình, bà Lisa Chilese, đại diện Hiệp hội Bảo vệ phô mai Asiago, giới thiệu về hệ thống sản xuất và kiểm soát chất lượng của sản phẩm. Theo thông tin được công bố, chuỗi sản xuất có 37 nhà sản xuất và 6 cơ sở ủ phô mai. Các công đoạn được kiểm soát nhằm bảo đảm sản phẩm giữ đúng những đặc tính đã làm nên danh tiếng của Asiago, đồng thời cho phép truy xuất nguồn gốc.

Cụ thể, Asiago có hai dòng sản phẩm chính là Fresco và Stagionato. Asiago Fresco có thời gian ủ ngắn, kết cấu mềm và vị dịu. Trong khi đó, Asiago Stagionato được ủ lâu hơn, có kết cấu chắc và hương vị đậm hơn. Sự khác biệt này bắt nguồn từ cách lựa chọn nguyên liệu và thời gian ủ theo từng quy chuẩn sản xuất.

Điều đáng chú ý là tên gọi Asiago không thể được sử dụng tùy ý cho những sản phẩm có cách làm hoặc hương vị tương tự. Việc bảo hộ PDO xác định rõ phạm vi địa lý và các điều kiện sản xuất, qua đó bảo vệ quyền lợi của những nhà sản xuất tuân thủ quy định. Người tiêu dùng cũng có cơ sở để nhận biết sản phẩm có nguồn gốc xác thực, thay vì chỉ dựa vào tên gọi hoặc thông tin quảng cáo.



Bà Lisa Chilese, đại diện Hiệp hội Bảo vệ phô mai Asiago, giới thiệu về hệ thống sản xuất và kiểm soát chất lượng của sản phẩm

Bên cạnh đó, chương trình giới thiệu các sản phẩm thịt nguội Pháp (charcuterie), một ngành hàng có lịch sử lâu đời và nhiều phương thức chế biến đặc trưng. Tùy từng sản phẩm, thịt có thể được ướp muối, làm khô, hun khói hoặc chế biến bằng nhiệt. Những phương pháp này tạo nên sự đa dạng về hương vị, kết cấu và cách sử dụng trong ẩm thực Pháp.

Đại diện Liên đoàn các doanh nghiệp thịt nguội và thực phẩm chế biến Pháp (FICT) cũng giới thiệu về truyền thống sản xuất và hệ thống sản phẩm của ngành hàng. Trong số các sản phẩm thịt nguội Pháp, một số tên gọi được bảo hộ theo PDO hoặc PGI (Protected Geographical Indication – Chỉ dẫn địa lý được bảo hộ). Nếu PDO yêu cầu mối liên hệ chặt chẽ giữa sản phẩm với vùng địa lý, trong đó các công đoạn theo quy định phải được thực hiện tại khu vực này, thì PGI yêu cầu ít nhất một công đoạn sản xuất, chế biến hoặc chuẩn bị diễn ra tại vùng địa lý được xác định.

Từ "charcuterie" bắt nguồn từ tiếng Pháp thời trung cổ chair cuite, nghĩa là "thịt nấu chín". Đây là nghề ra đời trên những con phố Paris từ nhiều thế kỷ trước và nay đã được cả thế giới biết đến.

Với hơn 450 loại đặc sản, charcuterie Pháp không chỉ là một ngành nghề truyền thống đơn lẻ mà là sự hội tụ của rất nhiều quy trình lâu đời khác nhau. Muối

biển ven bờ, không khí mát lành từ vùng núi, kỹ thuật xông khói truyền thống cùng các giống heo và cách chăn nuôi được chọn lọc kỹ lưỡng đều góp phần tạo nên sự đa dạng về hương vị và kết cấu trên khắp đất nước.

Một số công thức còn được châu Âu chính thức công nhận, thể hiện sự gắn bó chặt chẽ với bí quyết truyền thống, phương pháp sản xuất đặc thù và quy trình ủ, ướp được quy định rõ ràng.

Từ những chiếc đùi heo muối được làm khô chậm rãi trong điều kiện thông gió tự nhiên, đến những loại xúc xích được ủ nhiều tuần trong khí hậu mát lạnh vùng núi, mỗi đặc sản kể lại một câu chuyện thủ công khác nhau.

Muối, phơi khô, xông khói, nấu chín... kỹ thuật nào cũng cần thời gian và không thể vội vàng. Đằng sau mỗi lát thịt là bí quyết của người thợ thủ công, được hoàn thiện qua nhiều thế hệ và được kiểm tra hàng nghìn lần mỗi năm để đảm bảo chất lượng trên bàn ăn của bạn.

Phần lớn charcuterie được thưởng thức nguyên bản, nhưng mỗi loại cũng là nguồn cảm hứng cho vô vàn công thức nấu ăn. Đó là, Giăm bông nấu chín "Jambon" được ướp muối sau đó hấp, om hoặc hầm; Giăm bông muối khô (Dry-Cured Ham) được làm từ phần đùi sau, ướp muối và làm khô chậm; Pâté và Terrine được làm từ thịt xay tẩm ướp gia vị nấu chậm và có nhiều cách làm khác nhau; Rillettes làm từ thịt nấu chậm và bảo quản trong chính mỡ của nó mang hương vị béo ngậy và thường dùng để phết lên bánh mì và Saucisson sec (xúc xích khô) được làm từ hỗn hợp thịt nạc và mỡ, nêm gia vị, nhồi vào và phơi khô trong không khí.

Hai hình thức bảo hộ có phạm vi và điều kiện khác nhau, nhưng cùng hướng tới việc ngăn chặn sử dụng sai tên gọi, bảo vệ danh tiếng của sản phẩm và quyền lợi của những cơ sở sản xuất đáp ứng tiêu chuẩn. Với các ngành hàng có lịch sử lâu đời như phô mai và thịt nguội, đây là vấn đề gắn trực tiếp với hoạt động sản xuất, kinh doanh chứ không chỉ nằm trên giấy chứng nhận.

Tại chương trình, Bếp trưởng Thảo Na, người đồng sáng lập nhà hàng Maison Des Rêves Saigon đã trực tiếp thực hiện một khay Cold Cuts (dĩa thịt nguội kết hợp phô mai, trái cây) chuẩn phong cách Âu không cần phải nấu nướng phức tạp, chủ yếu là khâu chọn lựa và bày trí nguyên liệu sao cho hài hòa về hương vị và màu sắc cho khán giả trực tiếp trải nghiệm và thưởng thức.



Với Việt Nam, câu chuyện từ Asiago PDO và các sản phẩm thịt nguội Pháp có thể gợi ra một vấn đề đáng quan tâm: đăng ký bảo hộ chỉ dẫn địa lý hay nhãn hiệu mới là bước khởi đầu. Sau khi được bảo hộ, tên gọi cần được quản lý và sử dụng đúng quy định; chất lượng sản phẩm phải được duy trì, còn những hành vi sử dụng trái phép cần được phát hiện và xử lý. Nếu thiếu những công việc này, danh tiếng được gây dựng qua nhiều năm có thể bị ảnh hưởng.

Thu Trang