

La gastronomie Européenne

Pays : Italie



Données locales

Superficie : 301 320 km²

Population : 57 460 274 hab

Capitale : Rome

Langue officielle : Italien

Agriculture

Pêche	Sardine, calamar, crevettes, dorade, loup, rougets, sole, turbot, fruits de mer. L'Italie consomme la totalité de sa pêche.
Végétaux	Fruits : Tous les fruits traditionnels, bananes, avocats. Légumes : Tous les légumes traditionnels, truffe blanche du Piémont, culture céréalière.
Animaux	Elevage : Bovins, caprin, porcs, mouton, agneau. Sicile : cochon de lait. Volailles traditionnelles. Gibier : lièvre, sanglier.
Autres	Huile d'Olive, amandes, noix, noisettes

Principales Spécialités Culinaires

Entrées

- **Minestrone** : court bouillon de légumes variés.
- **Pâtes** : spaghetti ou tagliatelles avec moules ou fruits de mer, ou basilic ou palourdes + sauces d'accompagnement.
- **Calamar à la Romaine**
- **Omelette florentine** : oeufs, épinards

Plats

- **Pizza**
- **Fritto Misto** : poissons frais avec une pâte à frire.
- **Scampi fritti** : queues de langoustines panées, sauce tartare.
- **Ossobuco** : veau, carottes, tomates
- **Escalope Milanaise** : veau pané à l'anglaise, parmesan
- **Saltimbocca** : veau, jambon de parme, sauge, brocoli.
- **Carpaccio** : mince tranche de filet de boeuf marinée à l'huile d'olive et au citron
- **Risotto** : riz rond, chaque région à sa façon de le préparer.
- **Polenta** : accompagnement classique à la semoule de maïs.
- **Gnocchi** : semoule de blé, oeufs, parmesan

Desserts

- **Tiramisu** : mascarpone, biscuit, marsala.
- **Gelati** : glaces et sorbets.
- **Poires au barolo** : poires pochées au vin rouge de Barolo.
- **Sabayon au Marsala**

Éléments de décoration

Serveur : en habit traditionnel (blanc) ou en tenue de Sicilien, tenue de Romain d'époque
Serveuse : Jupe avec tablier, foulard couvrant la tête et les épaules.
Décor : évoquant la Rome antique et ses vestiges, l'époque faste de la néo-renaissance et les bals masqués de Venise. Le côté pieux des Italiens et ses artistes peintres (Michelangelo, Leonardo Di Vinci), le fanatisme dans le football.

Couleurs : rouge et vert,

Musique : Traditionnelle (romantisme) ou classique (4 saisons de Vivaldi), Rondo Veneziano.

Divers, pour information

Le mascarpone :

On ne peut classer ce produit dans les fromages car il est fait de crème fraîche et ne s'affine pas. On le retrouve souvent dans les desserts ou mélangé avec un d'autres produits (gorgonzola, moutarde, anchois, etc.)

Situation géographique :

Aussi appelée la botte de l'Europe, elle se situe dans la partie méditerranéenne, frontalière avec la France, la Suisse et l'Autriche au nord. Elle possède 2 îles, la Sicile à l'extrême sud et la Sardaigne au sud de la Corse.

Généralités :

Climat :

La partie située au nord et proche de la zone alpine a un climat continental, le reste du pays est climat purement méditerranéen : les hivers sont doux et ensoleillés, les étés sont très chauds.

Economie :

Classé au 5^{ème} rang des pays industrialisés, l'Italie produit de très nombreux produits manufacturés dans de nombreux domaines (automobile, textile, etc.). C'est aussi le plus important producteur de vin au monde.

Habitudes alimentaires :

Le Petit déjeuner (Collazione) se compose d'un café très fort avec un petit pain ou une brioche. Le Déjeuner (Pranzo) est un repas complet composé de 3 parties : Il Primo : pâtes ou potage, Il Secundo : poisson ou viande, Un dessert et un café espresso

Les pâtes sont présentes à presque tous les repas. Le dîner (Cena) est pris en famille, il est copieux et contient des pâtes ou un Minestrone, des antipasti et desserts élaborés peuvent le compléter.

Produits marqueurs

- **Pâtes (Ravioli, spaghetti, tagliatelle)**
- **Fromages**
- **Tomate, ail**
- **Basilic**
- **Charcuteries**
- **Huile d'Olive**
- **Veau**
- **Sardine**
- **Pizza**
- **Polenta**
- **Jambon de Parme**

Fromages *(A.O.P.)

Nom	Famille	Lait
Mozarella*	Fromage frais	Vache ou Bufflette
Gorgonzola	Pâte persillée	Vache
Parmesan*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Pecorino*	Pâte pressée non-cuite	Brebis
Provolone*	Pâte pressée demi-dure	Vache
Ricotta	Fromage frais recuit	Brebis
Quartirolo Lombardo*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Raschera*	Pâte pressée non-cuite	Vache
Taleggio*	Pâte molle à croûte lavée	Vache
Murazzano*	Pâte pressée non-cuite	Brebis/vache
Fontina	Pâte pressée cuite	Vache

Boissons

- Martini (vermouth)
- Marsala (voir étude des vins)
- Carpano (vermouth)
- Campari (Amer)
- Liqueur d'amande (Amaretto)
- Fernet Branca (Amer)
- Liqueur de citron
- La grappa (eau de vie)
- Les vins d'Italie : Etude complète.

Spécialités

Charcuteries :

Cotechino : Saucisson à cuire. **Mortadelle** de Bologne, **Salami**, **Prosciutto** di Parma: jambon cru de Parme, **Coppa** : longe de porc séchée, **Pancetta** : poitrine de porc salée, **Bresaola** : viande de boeuf séchée. Lonza : saucisses sèches

Boulangerie, pâtisserie :

- **Pannetone** : sorte de brioche aux fruits secs

Confiseries :

- Chocolats de Perugia
- Torrone (nougat aux noix)

Autres spécialités

Moutarde de Crémone (aux fruits confits), vinaigre balsamique, tomate séchée, sauce tomate

Accords mets et vins

- **Apéritif** -> Martini ou La Crima Cristi
- **Minestrone** -> D.O.C. Valpolicella (rouge)
- **Pizza** -> D.O.C. Chianti (rouge)
- **Fritto Misto** -> D.O.C. Falerno Del Massico (blanc)
- **Saltimbocca** -> D.O.C. Torgiano (rouge) ou DOCG Barolo
- **Gelati** : Asti spumante (mousseux)
- **Tiramisu** -> Marsala
- **Digestif** -> la grappa