

Italie

Rome



Présentation du Pays

- Appelée la botte de l'Europe, l'Italie est frontalière au nord de la France, la Suisse et l'Autriche et au sud avec la mer.
- L'Italie est une démocratie parlementaire. Elle est composée de 20 régions dont 3 îles : la Sicile, la Sardaigne et l'île d'Elbe.
- Un état indépendant : l'état de la cité du Vatican, situé à Rome et créé le 11 février 1929 par Mussolini.

Us et coutumes

Petit Déjeuner	Il est léger, réservé aux enfants et aux adolescents. La plupart des adultes se limite à un expresso (ristretto), thé ou cappuccino, des bicottis, petits pains ou panettone.
Déjeuner	Vers les 13 heures, c'est le point central de la journée et est forcément composé de pâtes accompagnées de multiples sauces. Elles sont servies en entrées ou en plats principales. On termine par un café expresso.
Diner	Vers les 21 heures, pas aussi élaboré que le déjeuner. Il peut être copieux.

Produits Marqueurs

Fruits et légumes	Les mêmes fruits et légumes que dans le sud de la France : Tomate, ail, basilic, aubergine, poivrons. Melon, pastèque, cerise, raisin. Le pays compte beaucoup d'A.O.P. (34)
Charcuteries et viandes	I.G.P. Agneau de Sardaigne, I.G.P. Lard de Colonnata, I.G.P. Moratdelle de Bologne, A.O.P. Jambon de Parme, A.O.P. Salame cacciatore, A.O.P. Culatello di Zibello, Charcuteries italiennes (A.O.P. Pancetta, A.O.P. Coppa, salami, Bresaola, jambon San Daniele...)
Poissons et fruits de mer	Sardine, calamar, crevette, rouget, moule, sole...
Produits laitiers	A.O.P. Mascarpone (crème fraîche épaisse). L'Italie compte autant de fromage que la France dont 43 A.O.P.
Autres	A.O.P. Pagnotta del Dittaino (sorte de pain), Miels (2 A.O.P.), Huile d'olive (L'Italie compte 32 huiles d'olives A.O.P.), Vinaigre Balsamique. truffe blanche du Piémont.

Les fromages labélisés

Nom	Lait	Famille
Gorgonzola	Vache	P.P.
Pecorino		P.P.C.
Parmigiano reggiano		Pate Filée
Provolone		
Mozarella	Bufflonne	Fromage frais
Ricotta	Vache - Brebis	

Compléments d'informations

- **Le Jambon cru de Parme** : Cuisse arrière prélevée sur un porc ayant atteint en 10 ou 12 mois un poids supérieur à 160 Kg. La salaison se fait à la main au sel marin. Maturation en cave de 10 à 12 mois. Les jambons sont marqués au fer rouge dans la couenne.
- **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..).
- **Le Parmigiano Reggiano** : On distingue le fresco (18 mois d'affinage), le vecchio (24 mois) et le stravecchio (36 mois).
- **Les Antipasti** : Ils sont servis avant le repas, ce sont des petites rations de mets divers et variés. Légumes, olives, charcuteries, poissons et crustacés se cuisinent en antipasti.
- **Le vinaigre balsamique** : Désigne un condiment caractéristique à la saveur aigre-douce produit dans les provinces de Modène et de Reggio d'Émilie, en Émilie-Romagne. La caractéristique du vinaigre balsamique est liée au fait qu'il est fabriqué exclusivement à partir de moût de vin cuit. Le vinaigre traditionnel doit subir un vieillissement en fûts d'au moins 12 ans et souvent jusqu'à 25 ans. Il existe deux types de vinaigre balsamique, un qui est A.O.P. (le meilleur) et un autre qui est I.G.P.

■ **Lieux touristiques en Italie** : L'Italie est le troisième pays touristique d'Europe et le cinquième mondial. Sa culture, son histoire, son patrimoine et son climat font de l'Italie est haut lieu touristique. En voici un certain nombre : La chapelle Sixtine ou la place Saint Pierre du Vatican ; le colisée ou le panthéon de Rome ; Venise son carnaval, le palais des Doges et la place Saint Marc, Florence ; les ruines de Pompéi ; ses volcans (encore en activité) le Stromboli, Etna et le Vésuve ; la Tour de Pise... L'Italie a aussi un tourisme religieux très important.



web

Les spécialités culinaires

Plats	Accords
Minestrone : bouillon de légumes variés. Pâtes : spaghetti, fettucini, Fusili, ravioli, Cannelloni, Lasagne, Tagliatelle, gnocchi, coquillettes, Farfalle. Calamar à la Romaine. Melon à l'italienne.	D.O.C. Lmbrusco D.O.C. Valpomicella D.O.C. Moscato Asti
Scampi fritti : queues de langoustines panées, sauce tartare. Osso Bucco : jarret de veau, carottes, tomates. Escalope Milanaise : veau pané, parmesan. Saltimbocca : veau, jambon de parme, sauge. Pizzas, Carpaccio, Risotto, polenta.	D.O.C. Soave D.O.C. Barbera D.O.C. Barolo D.O.C. Chiant
Tiramisu : mascarpone, biscuit, marsala. Gelati : glaces et sorbets. Panettone : brioche aux raisins et fruits confits en forme de chapeau. Sabayon au Marsala	D.O.C. Moscato Asti D.O.C. Franciacorta D.O.C. Lmbrusco

Les boissons locales

- **Les boissons non alcoolisées** : Les eaux minérales avec la san Pellegrino (gazeuse), Acqua Panna (plate, Toscane) et Ferrarelle (plate). Le bitter sans alcool : Bitter san Pellegrino.
- **Les boissons alcoolisées** :
 - **Vignoble Italiens** : L'Italie compte 20 régions viticoles, elle produit essentiellement des vins rouges puissants. Le système d'appellation est sensiblement le même qu'en France.
 - **Les autres boissons alcoolisées** : Les vermouths : Martini, Carpano. Les V.D.L. : le Marsala aux œufs ou aux amandes. Les bitters : Campari, Fernet Branca. Les anisés : Sambuca (anisette forte, sucré et incolore qui se boit à la fin du repas), Anisette. Les liqueurs : Amaretto (liqueur au goût d'amande réalisée à base de noyau), Galliano (à base de plantes), le Génépi (liqueur de plantes du Val d'Aoste et du Piémont), Liqueur de citron et le Marasquin (liqueur de griottes). La grappa (eau de vie de marc de raisins).

Les Vermouths

- **Sa petite histoire** : En Italie, le nom "vermut" apparaît au 16ème siècle mais il faut attendre le 19ème siècle pour trouver une trace écrite de sa fabrication. Turin, Florence et Venise deviennent le centre de production du Vermouth. En 1757, les frères Cinzano apparaissent, en 1862 la famille obtient des médailles pour son produit à la foire de Londres. En 1863 apparaît la marque la plus connue au monde Martini (les fondateurs s'appelaient Martini, Sola et Rossi).
- **Sa définition** : Il s'agit d'un apéritif à base de vin (A.B.V.) aromatisé de substances végétales. On y ajoute uniquement du sucre avec parfois un peu de moût de raisin et d'alcool. Le vermouth doit contenir au moins 75 % de vin. Il titre entre 16 et 18°. Les différentes appellations sont : vermouth sec ou dry (pas plus de 40g de sucre par litre), les biancos (entre 100 et 150 gr de sucre par litre), les rossos (pas plus de 150 gr de sucre par litre) et les rosés. Le caramel est le seul ingrédient qui soit autorisé pour colorer le vermouth rouge. Pour le vermouth rosé, on mélange un peu de vin rouge avec le vin blanc.
- **Les principales marques** : Cinzano, Martini, Carpano (1786, haut de gamme) et le Gancia(1850).