

# LES PRODUITS EUROPÉENS

**Pays : Italie**



# Pays de vignobles par excellence : les Régions

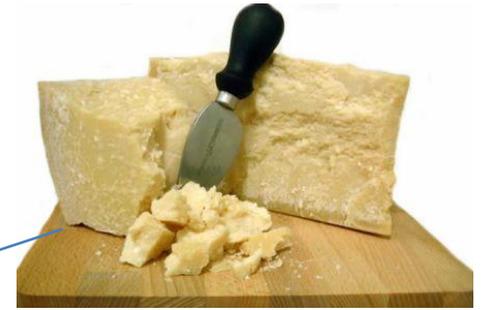


# Produits marqueurs

- Fromages \*(A.O.P.)
- Pâtes (Ravioli, spaghetti, tagliatelle)
- Tomate, ail
- Basilic
- Charcuteries
- Huile d'Olive
- Veau
- Sardine
- Pizza
- Polenta
- Jambon de Parme
- Truffe blanche du Piémont
- Vinaigre balsamique de Modène



# Un autre pays du fromage



## produits laitiers

Le pecorino est un terme générique pour désigné les fromages à base de lait de brebis.

Le parmesan se nomme en italien : Parmigiano Reggiano. Le mascarpone est souvent utilisé pour remplacer la crème dans la cuisine italienne.

Fromage	Famille	Lait
Parmesan	Pâte pressée cuite	vache
Pecorino	Pâte pressée cuite	brebis
Gorgonzola	Pâte persillée	vache
Mascarpone	Fromage frais	Crème du lait
Mozzarella	Fromage filé	De bufflonne
Tome d'Aoste	Pâte pressée non cuite	vache



Trois produits Italiens selon que l'on est au nord-est, dans la plaine du « Pô » ou dans le sud

-La Polenta ( semoule ou farine de maïs)

- le riz ( pour le risotto )

-Les Pâtes ( en soupes, en plats ) *à souligner qu'en Italie les pâtes ne sont jamais une garniture mais un plat à part entière*



# L'Italie est le seul pays au monde où le vin est produit dans toutes les régions

Le vignoble couvre la totalité de l'Italie, on distingue **20 régions** de productions dont les plus célèbres sont **la Toscane, le Piémont, la Venétie, la Sicile** etc...

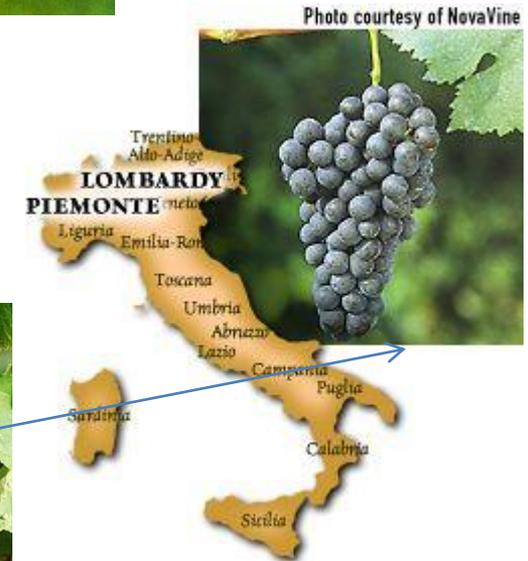
Les sols sont : au **NORD** beaucoup de calcaire et d'argile au **CENTRE** des sols complexes avec des grèves et au **SUD** essentiellement du granit et du volcanique

Le climat est de type océanique et méditerranéen. Au nord le vignoble est protégé par les Alpes.

Les étés sont chauds et de plus en plus secs en descendant au sud

Les cépages sont nombreux et l'on trouve les cépages Français au milieu des grands cépages Italiens :

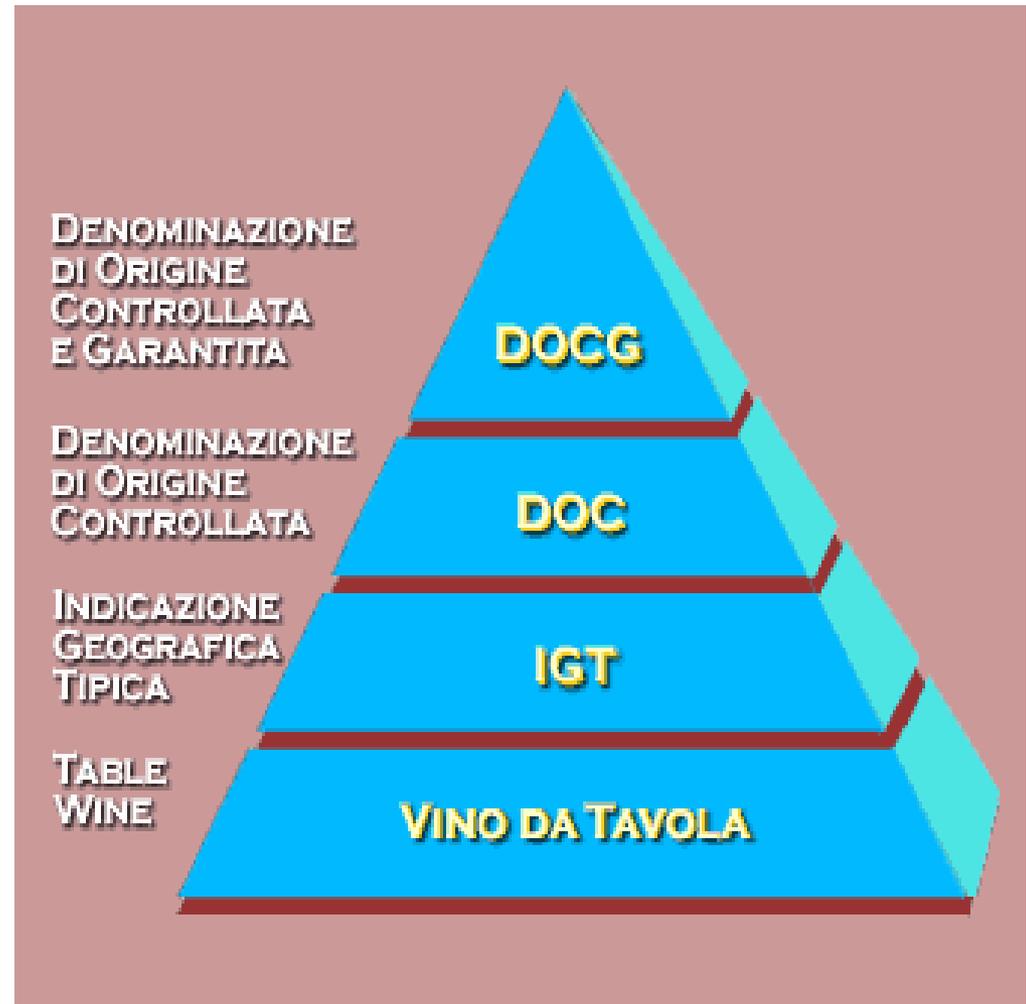
- Malvasia
- Sangiovese
- Nebbiolo
- Trebbianco ou Ugni blanc
- Etc...



## Classification des vins

Soumise aux mêmes contraintes que la France dans le cadre de l'Union Européenne, l'Italie 1<sup>er</sup> producteur en quantité au monde a une classification comparable à celle de la France

Le nombre de DOCG s'élève à 31. Seules 11 régions sur 20 ont des DOCG.



# Quelques vins

- - **le chianti** ( Toscane)
- - le **Barolo** (Piemont)
- - **Asti spumante**(Piemont)
- -**Montepulciano d'Abruzzo** ( Abruzzes)
- **Soave** ( Vénétie)
- - **Moscato di Pantelleria** (liquoreux de Sicile)
- Quelques explications :
- « **Spumante** » signifie effervescent
- **Amabile** = demi-sec
- **Frizzante** = pétillant
- « **Riserva** » signifie vieilli en fûts
- « **passito** » vin passerillé liquoreux

# Les autres boissons

## Apéritifs célèbres

- - les Vermouths
- - Le marsala
- - les bitters et amers



## Liqueurs et eaux de vie

- - Amaretto liqueur d'amande
- - liqueur de citron
- - la grappa eau de vie de vin



# Les eaux minérales plus de 250 en Italie

- Solé (Lombardie)
- San Pellegrino (Bergame)
- Ferrarelle (Campanie)
- Lynx ( Parme)
- San Benedetto ( Vénitie)
- Etc...



DUCALE



FERRARELLE



FIUGGI



LYNX



PANNA



SAN BENEDETTO



SAN PELLEGRINO



SOLE

# Histoire de la glace Italienne

- Cette glace, telle que l'on la conçoit aujourd'hui, a vu le jour à [Florence en Italie](#). Certains italiens racontent que la glace aurait été inventée par hasard alors qu'un habitant de la ville aurait mis ses fruits dans de la glace pour les préserver.
- **On sait cependant que la glace existait déjà en Chine et au Moyen Orient il y a deux mille ans**
- C'est **Marco Polo** qui aurait ramené cette trouvaille en Italie
- Puis à force de mariages, notamment celui entre la Florentine Catherine de Médicis avec le Duc d'Orléans, futur Henri II, les glaces italiennes se sont propagées dans la cour du Roi, puis en France



## **Le café Made in Italie : Un mode de vie**

**L'Italie, terre de gastronomie par excellence, est célèbre dans le monde entier pour sa charcuterie, ses pâtes, ses pizzas, mais aussi pour son café.**

**Le café italien est réputé pour son goût particulier et pour les différentes textures qu'il peut prendre. Si le cappuccino et l'expresso sont déjà devenus des grands classiques aux quatre coins du globe, il existe d'autres cafés italiens moins connus du grand public,**

