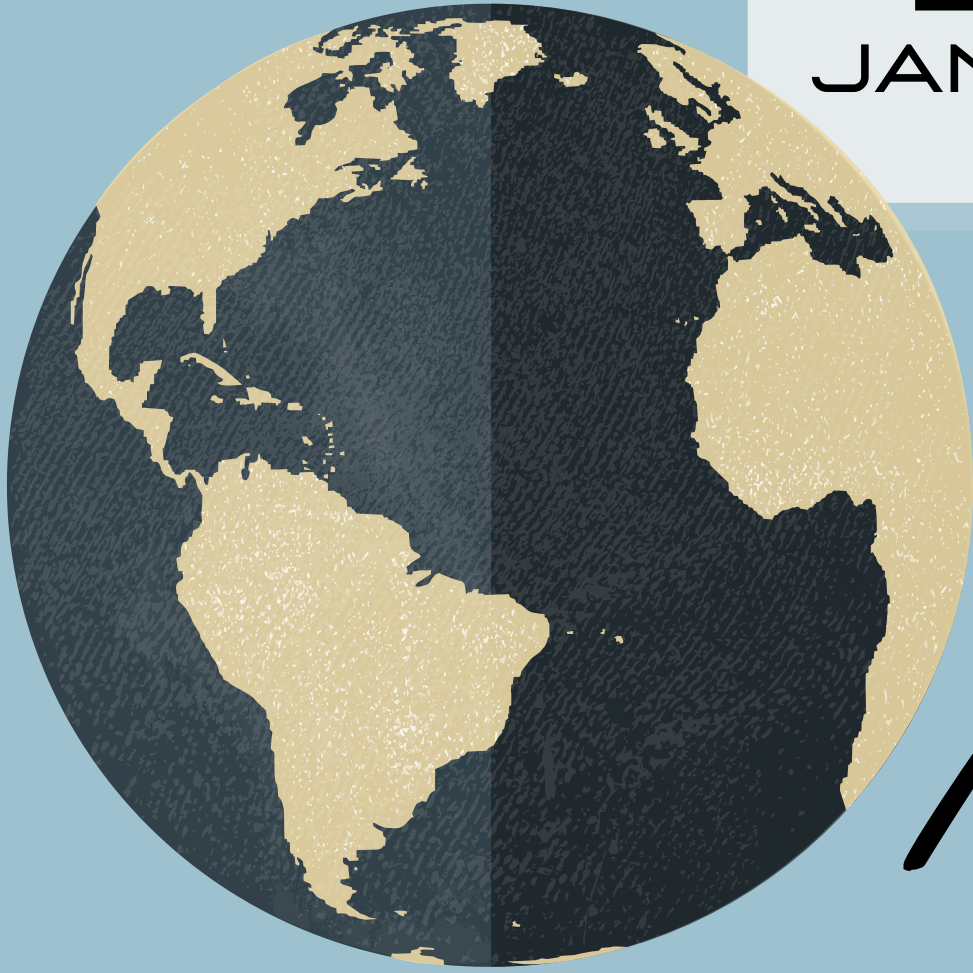




**JOURNÉE
INTERNATIONALE**



*Cuisine
Italienne*




Le 17 janvier, c'est la Journée internationale de la cuisine italienne, qui est en Italie le jour de la fête de Sant'Antonio Abate, le Saint Patron des animaux, des bouchers et du salami.

Il s'agit aussi du premier jour du carnaval. On retrouve ainsi des festivités, occasionnant des repas tout autour du pays. Et chaque endroit a ses propres particularités gastronomiques. La cuisine italienne est donc célébrée partout en Italie et les cuisiniers italiens font tout pour garder cette tradition.

La cuisine italienne se caractérise par la variété des produits utilisés en Italie, ainsi que par une grande diversité régionale. Elle repose essentiellement sur le régime méditerranéen fait de produits frais, mais est aussi renommée pour sa production d'huile d'olive, de fromages, de charcuterie, de vins, de fruits et de desserts.

Un menu italien traditionnel se compose généralement de :

- Aperitivo :
Composé d'une boisson, généralement un verre de vin ou un cocktail, accompagné de charcuteries
- Antipasti :
Entrées
- Primo, premier plat :
En général ce sont des pâtes / riz / gnocchis / potages.
- Secundo, plat de résistance :
Viande ou poisson, servi avec une garniture de légumes (cuits ou en salade)
- Fromaggio:
Fromages
- Dolce:
Dessert. Un gâteau et/ou des fruits
- Caffè expresso et/ ou liqueur




Région Toscane
Huile d'olive
Ville de Florence
Glaces

Région Ligurie
Focaccia, Pesto

Région Vallée d'Aoste
Fromage, Jambon sec, Polenta

Région Veneto
Ville de Venise
Carpaccio de bœuf, Tiramisu

Région Emilia - Romagna
Ville de Bologne
Sauce tomate, Lasagne

Région Campanie
Ville de Naples
Pizza, Baba au rhum, Limoncello

Région Latium (Lazio)
Mozzarella Di Bufala
Ville de Rome
Spaghetti carbonara, Saltimboca

Région Sicile
Arancini, Caponata

Région Lombardie
Panettone, Gorgonzola
Ville de Milan
Risotto, Osso bucco

Région Piemonte
Ville de Turin
Pana cotta

Quelques spécialités culinaire