



# LES GOÛTS DE L'ITALIE

**La cuisine italienne ne se résume pas aux pâtes, à la pizza, à la mozzarella, au parmesan, au jambon de Parme, au risotto. Ce pays frontalier recèle de spécialités culinaires et de produits merveilleux, découverts lors de la 6<sup>e</sup> édition du salon «L'Italie à table» à Nice, brillamment organisé par la Chambre de commerce italienne Nice, Sophia-Antipolis, Côte d'Azur. Focus sur quelques producteurs de six régions transalpines.**

## POUILLE

Cette région méridionale, dont les côtes s'étirent en majorité sur la mer Adriatique jusqu'au talon de la «botte», la péninsule du Salento, est surtout connue par sa vocation agricole (céréales, fruits et légumes) et ses oliveraies. C'est à Veglie, dans la province de Lecce, que l'Azienda agricola Pasquale Coppola produit une huile d'olive extra vierge «l Patriarchi», aux saveurs légères et fruitées, issue d'oliviers séculaires, et provenant des variétés «Cellina di Nardò» et «Ogliadora leccese».

- **Azienda agricola Pasquale Coppola**

Via M. del Terrorismo, 50 - 73010 Veglie (Lecce)

Tél. +39 (0)832 968674 - [aziendacoppola@libero.it](mailto:aziendacoppola@libero.it)



Dorina et Pasquale Coppola

## SICILE

La plus grande île de la Méditerranée est célèbre pour ses orangers et citronniers, une culture introduite par les Arabes. Ces fruits sont très utilisés dans les salades salées, notamment les oranges sanguines, en saison. Dans la région de Syracuse, Giuseppe Mangiafico produit des jus d'agrumes totalement biologiques «Bio Sikula», que vous pouvez trouver à Nice au MIN n°9 (tél. (0)6 59 84 20 82).

- **Bio Sikula**

c.da Medicichchio - 96014 Floridia (Siracusa)

Tél. +39 (0)931 944222 - [info@biosikula.com](mailto:info@biosikula.com)



Giuseppe Mangiafico

## EMILIE-ROMAGNE

Cette région regorge de spécialités parmi les plus célèbres d'Italie, le jambon de Parme, le parmigiano reggiano, le vinaigre balsamique de Modène, la mortadelle...

Mais les habitants de cette double région revendiquent la paternité de la fabrication des pâtes, comme l'Azienda Giori Antonio qui fabrique des pâtes fraîches aux œufs, de toutes sortes, mais propose également de nombreuses charcuteries artisanales sans conservateur, comme le typique saucisson da sugo, à faire mijoter longuement avant de le servir chaud, en quartiers, avec de la purée ou de la polenta.

- **Azienda Giori Antonio**

Via Provinciale 44 - Cesta di Copparo (Ferrara)

Tél. +39 (0)532 838483 - [agiori@libero.it](mailto:agiori@libero.it)



L'Azienda Giori Antonio



Gianfranco Rolfo présente «Maximus»

# PIÉMONT

Cette terre du vin et son cépage roi, le nebbiolo, produit de grands crus rouges, Barolo, Barbaresco, mais également tout une palette de vins de cépages. C'est la direction prise par un vigneron, Gianfranco Rolfo, qui élabore des vins monocépage, l'arneis, un vin blanc typique de la région, le grigolino, un vin rouge sec, peu tannique, à la robe claire, le dolcetto di dogliani et une production confidentielle d'une vendange tardive rouge «Maximus» (240 bouteilles).

- **Cantina Gianfranco Rolfo.** Via Gen. Martinengo, 109 - 12063 Dogliani (Cuneo) Tél. +39 (0)173 71257 - [cant.gianfrancorolfo@libero.it](mailto:cant.gianfrancorolfo@libero.it)



Les «Cuneesi M&M»

Les «Cuneesi» sont les fameux chocolats fourrés à la liqueur, spécialité locale de Cuneo qui date du début du 20<sup>e</sup> siècle. Mandrile & Melis les fabriquent, tendres à l'extérieur et fondants à l'intérieur et les multiplie en 37 parfums différents, rhum, grappa, génépi, barolo, café, amaretto, menthe...

- **Mandrile & Melis.** Via Marene 15 - 12045 Fossano (Cuneo) Tél. +39 (0)172 634160 - [info@mandrilemelis.it](mailto:info@mandrilemelis.it)

# SARDAIGNE

Cette région vit au rythme des moutons qui sont 5 fois plus nombreux que la population locale ! L'autre vedette de l'île est le pecorino. Ce fromage naturel au lait de brebis, rentre notamment dans la composition d'une spécialité sucrée sarde, le seadas. Il peut être dégusté également sur du pani carasau, pain craquant et mince comme une feuille de papier, à ramollir avec de l'eau bouillante et de l'huile d'olive.

Les baies des myrtes, arbres qui recouvrent l'île, sont à la base d'une liqueur très prisée, le Mirto. Le Filu 'e ferru, ancienne boisson clandestine, est une eau-de-vie locale, comparable à la grappa.

- **Ruggero Leone**  
Via Pio XII, 19 - 09048 Sinnai (Cagliari)  
Tél. +39 (0)705 778748 - [info@ruggeroleone.it](mailto:info@ruggeroleone.it)



Ruggero Leone et Emanuele Deiana



La Bottega di Serafino



Valnerina Tartufi



Casale Nibbi



Colle Solatio



Sabema «Grillo»

# LATIUM

La province de Rieti, située aux confins de l'Ombrie, est le garde-manger de Rome. Les produits sont typiquement issus de la terre et la charcuterie de montagne est reine à La Bottega di Serafino avec la ventricina, la marotta amatriciana, et la mortadelle amatriciana. La truffe, chez Valnerina Tartufi, noire ou blanche, rentre dans la composition de sauces diverses, de pâtés, de miels, de beurre et dans une mousse de pomme de terre. La ferme agricole biologique Casale Nibbi produit, dans le plus grand respect des protocoles, des fromages de vache, le caciottone et le stracchino. On trouve également une huile d'olive extra vierge artisanale de très haute qualité produite par l'Agricola Colle Solatio à partir des variétés carboncella et moraiolo, un original digestif «Grillo», créé par Sabema d'après une ancienne recette familiale et un café en provenance d'Indonésie «Caffè Italia», le plus cher du monde, au goût fort, long en bouche et au pouvoir digestif, dont les grains, ingérés par le luwak (civette) sont récupérés dans les... excréments de l'animal !



Caffè Italia

- **La Bottega di Serafino.** Via Roma, 39-41 - 02012 Amatrice (Rieti) - Tél. +39 (0)746 179551 - [info@saporiterreamatriciane.it](mailto:info@saporiterreamatriciane.it)
- **Valnerina Tartufi.** Via D. Valneti, 19 - 05100 Collestata (Terni) - Tél. +39 (0)744 62412 - [info@valnerinatartufi.com](mailto:info@valnerinatartufi.com)
- **Casale Nibbi.** Fraz. Casale Nibbi, 1 - 02012 Amatrice (Rieti) - Tél. +39 (0)746 818007 - [info@melemangio.it](mailto:info@melemangio.it)
- **Agricola Colle Solatio.** Via Romana Vecchia, 20 - 02049 Torri in Sabina (Rieti) - [collesolation@libero.it](mailto:collesolation@libero.it)
- **Sabema.** Via della Meccanica, 6-8 - 02100 Rieti - Tél. +39 (0)746 220327 - [sabema01@virgilio.it](mailto:sabema01@virgilio.it)
- **Caffè Italia.** Via San Sebastiano, 130 - 00065 Fiano Romano (Rm) - Tél. +39 (0)765 460014 - [info@italiacaffe.com](mailto:info@italiacaffe.com)