

ITALIE



localisation géographique



produits labellisés du pays

A.O.P. (158 en tout)

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordStart=0&recordEnd=10&sort.milestone=desc&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=IT&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTERED&recordPerPage=100

fromages

olives de table

produits de charcuterie, jambon et lard

fruits légumes et céréales (figue de barbarie, figue sèche, châtaigne, pomme, tomate)

produit de la boulangerie,

29 huiles d'olive

2 vinaigres balsamiques,

I.G.P. (101 en tout)

source :

http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?recordStart=0&recordEnd=10&sort.milestone=desc&recordPerPage=100&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=IT&filter.category=&filter.type=PGI&filter.status=REGISTERED

7 charcuteries et lard

34 fruits légumes et céréales

2 viandes

produits de la boulangerie,

pâtisserie, confiserie, biscuiterie

1 huile d'olive

produits caractéristiques

jambon cru 7 AOP et 1 IGP






speck du Haut-Adige IGP (lard) *copa* (muscle du cou) AOP, *pancetta* (flan de porc) AOP, saucissons (moins épicés dans le nord que dans le sud) 3 AOP de salami, 1 IGP

fromages : 30 AOP dont *Parmigiano Reggiano* (parmesan), *Gorgonzola*, *Mozzarella di Buffalo Campana*

pâtisseries : panettone, pandora, nougats...

divers : espresso

marqueurs gastronomiques

-  tomate
-  basilic
-  herbes aromatiques
-  fromages
-  huile d'olive

restaurants célèbres

Annie Féolde, Italo Bassi, Riccardo Monco : Enoteca Pinchiorri/Florence

Nadia Santini Dal Pescatore/Canneto sull'Oglio

Luisa Marelli Valazza : Al Sorriso/Soriso

Massimiliano et Rafaele Alajmo : Le Calandre /Rubano

Heinz Beck : la Pergola (Hôtel Rome Cavalieri)/ Rome

Enrico et Roberto Cerea : Da Vittorio (H Relais da Vittorio)/ Brusaporto

Massimo Bottura : Osteria Francescana/Modène

menu

insalata di mare (salade de fruits de mer aux poulpes)

ou

minestrone : potage aux légumes et aux pâtes (recette familiale)

saltimbocca (escalope de veau avec jambon cru et feuille de sauge)

ou

piccata (grenadins)

polenta (semoule de maïs)

zabaione (sabayon)

ou

gelata (glace)