

Nom: Tamburrini

Prénom: Sara

Tuteur: Justine Godziewski

Classe: 7C6

## L'histoire culinaire de l'Italie

Photo 1



## Sommaire

<i>Pizza</i> .....	
<i>page.4Lasagna</i> .....	
<i>page.5Cannelloni</i> .....	
<i>p a g e .</i>	<i>6</i>
<i>Ravioli</i> .....	<i>page.7</i>
<i>Spaghetti</i> .....	<i>page.8</i>
<i>Risotto</i> .....	<i>page.9</i>
<i>Parmigiana</i> .....	<i>page.11</i>
<i>Tiramisu</i> .....	<i>page.12</i>
<i>Panettone</i> .....	<i>page.13</i>
<i>Sauce tomate, ricotta</i> .....	<i>page.14</i>
<i>Carte de l'Italie</i> .....	<i>page.15</i>
<i>Conclusion</i> .....	<i>page.16</i>
<i>Bibliographie</i> .....	<i>page.17</i>



## Photo 2

### Introduction

*Je me suis passionnée par ce thème car en étant italienne je peux partager et expliquer les caractéristiques de la culture de mon pays.*

*L'Italie est connue dans tout le monde comme le pays de l'art, de la mode, du paysage, du vin et un des aspects qui attire les touristes est sûrement sa cuisine. Toutes les régions d'Italie du nord au sud ont une art culinaire et des plats typiques délicieux et variés ; je me suis dédié à la recherche de l'origine et des caractéristiques de différents plats italiens, mais le choix a été difficile parce qu'il y en avait beaucoup.*

*Pour réaliser ma recherche j'ai utilisé internet bien sûr mais j'ai demandé aussi à ma famille qui a plus d'expérience et en particulier à ma grand-mère qui est une très bonne cuisinière et elle prépare une pizza excellente, naturellement avec des ingrédients de notre région et sans additifs chimiques !*



## Photo 3

### La Pizza

*L'origine du plus connu plat italien au monde est loin dans les siècles. Il paraît que la première pizza a été créée à Naples en écrasant du pain blanc nommé 'pitta' et ensuite changé par le peuple en 'pizza'. Au début on consommait une pizza blanche assaisonnée avec de l'huile d'olive ou du fromage par exemple. Une de première pizza avec tomate est la 'marinara' née en 1734 qui a aussi de l'ail et de l'origan. C'est la pizza préférée par les marins de l'époque car les ingrédients étaient facilement transportables et non périssables durant le voyage en navire. Seulement après est née la plus célèbre : la pizza margherita. La première fois que la pizza Margherita a été créée c'était le 11 juin 1889 à Naples du pizzaiolo Raffaele Esposito dans sa pizzeria Brandi. La création a été faite quand ce pizzaiolo a été convoqué par la maison royale dans le palais de Capodimonte dans la région du sud nommée Campania, où il a été chargé du roi Umberto 1er de servir à sa femme Margherita di Savoia une pizza créée spécialement pour elle. C'est pourquoi cette pizza s'appelle Margherita. Ces ingrédients ont des différentes couleurs qui représentent les couleurs du drapeau italien*

#### Condiments:

- Basilic
- Mozzarella
- Sauce tomate
- Ces ingrédients ont des différentes couleurs qui représentent les couleurs du drapeau italien



Photo 4



## Les Lasagnes

*Encore un symbole de l'italianité dans le monde, dont l'origine date de l'époque romaine. En effets avec le terme laganon et laganum on indiquait une pâte fine obtenue de farine de blé, qui était cuite au four ou directement sur le feu, comme une lagana formée de fines feuilles de pate farcies de viande et cuites au four une lagana formée de fines feuilles de pâte farcies de viande et cuites au four. Deux villes italiennes se disputent la naissance de ce plat : Naples et Bologne. Toutefois les recettes présentent d'importantes différences déjà à partir de l'utilisation de ricotta et béchamel. Mais chaque région a sa version. Dans la littérature et poèmes italiens du moyen âge, avec l'invention de la pâte aux œufs dans le nord, on trouve des livres de cuisine que prévoient la préparation de la pâte en plusieurs étages avec fromage ; mais seulement plus tard avec la sauce tomate de Naples est devenu la spécialité que nous connaissons en Italie par tradition durant les fêtes , ou pour le déjeuner du dimanche ou la déjeuner chez la mamma on prépare la lasagne. Les lasagnes (on peut dire aussi la Lasagne) traditionnelles sont celles à la viande, béchamel et sauce tomate ; une des variantes régionale est la lasagne verte, celle de Bologne, dont la pâte est préparée avec des épinards.; dans les zones de montagne on remplace la sauce à la viande par des champignons , dans le sud par exemple en Sicile on rajoute des aubergines et elle est appelée 'alla Norma'*



Photo 5

## Les Cannelloni

*Les cannellonis sont un type de pâte au four : des petits cylindres fourrés d'un ce sont des pâtes de forme cylindrique. Le produit est consommé avec une garniture salée qui dans la recette classique comprend un mélange de ricotta et d'épinards ou de viande hachée. Il est ensuite recouvert d'une sauce tomate ou de béchamel et enfin cuit. En Romagne, Les Marches et en Ombrie sont une forme de pâtes aux œufs frais, la cuisson est toujours au four. Comme les lasagnes , aussi les cannellonis sont nés au Naples il y a deux siècles; et de même c'est un plat typique pour les fêtes ou les dimanches lorsque les familles sont bien réunie pour le déjeuner sans stress.*

*Le nom provient de 'cannello' que est en effets la partie cylindrique du robinet des fontaines publiques ; la garniture varie en fonction des gouts et des région; au nord peuvent ressembler à des crêpes fourre de fromage ou champignons par exemple.*



Photo 6

## Les raviolis

*Parmi les pâtes farcies je peux aussi mentionner les raviolis.*



Photo 7

*Ils peuvent être décrits comme des carrés ou des rondes de pâtes aux œufs pliés pour contenir une garniture à base de viande, de poisson, de légumes ou de fromage, selon les différentes recettes locales. Le raviolo peut être servi en bouillon ou sec accompagné de sauces ou de sauces.*

*Une curiosité liée à ce type de plat italien est que bien que il est répandu dans toute les régions italiennes il peut être appelé de différent manière, par exemple dans le nord (Piémont) est appelé 'éagnolotto' , en Toscane 'tortello' , 'anolino' à Parme; dans le sud 'ravaiuolo'.*



Photo 8

*Dans la région de Lazio, la Toscane et les Marches, la garniture pour raviolis se compose de ricotta et d'épinards, aromatisée à la muscade et au poivre noir. Une fois cuits, les raviolis sont assaisonnés avec une sauce tomate fraîche et basilic, ou*



*avec du beurre, de la sauge et du parmesan râpé. Comme ils ne contiennent pas de viande, ils sont considérés comme un plat faible en gras qui peut donc également être mangé la veille ou le vendredi. Par contre dans les Abruzzes il existe aussi une version sucrée de ravioli de ricotta assaisonné avec sucre et cannelle.*

## **Les spaghettis**

*Autour de l'invention des spaghettis il y a eu beaucoup d'histoires et légendes. En effets il parait que la création de ce type de pâte ne remonte pas en Chine mais a la région qu'actuellement appartient au Pakistan. L'explorateur Marco Polo avait le 'spahi' avec gambas et avait demandé la recette qui avait emporté en Italie mais il parait que déjà à Palerme, en Sicile, on produisait de la nourriture en forme de fils, que peut être déjà les arabes connaissaient. Ce qui est certain est que le spaghetti n'est pas une invention made in Italy et ils sont une histoire millénaire mais sûrement les italiens ont été les plus doués à créer une riche gastronomie Ce type de pâte est pratiquement parfaite avec un grand large d'assaisonnement : le plus simple c'est sauce tomate et basilic mais aussi avec poissons, champignons, pesto, palourdes, bolognaise etc. Les traditions liées aux spaghettis varient de région à région et même de ville en ville.*

*Probablement c'est le plat que tous les enfants aiment !*



Photo 9

## Le risotto

*Le riz, d'origine asiatique, a été introduit en Italie après la découverte de l'Amérique. Au départ on l'utilisait seulement comme plante médicinale. On décida de le cultiver aussi en Italie : en particulier dans les régions du nord, tout d'abord pour transformer cette céréale en farine et produire du pain, en effets pour lutter contre la faim des populations de la campagne. Seulement après, on a pensé de le cuisiner et donc de manger les grains de riz en bouillon. La caractéristique du risotto est que durant la cuisson reste crémeux : donc il s'adapte à une grande variété de recettes : dont la plus connue est celle du risotto alla milanaise. Il s'agit d'un risotto assaisonné avec du safran, dont la couleur jaune.*



Photo 10

*En revanche il y a d'autres recettes qui utilisent le riz : le arancini de riz, originaire de la Sicile, ou appelés 'suppli' dans la région de Rome. Il s'agit de grosses balles de riz avec sauce tomate et mozzarella et ensuite pané pour être frits.*

Photo 11



*Et aussi ne pas oublier le gâteau de riz : tradition de la Emilia Romagna, daté 1400 préparé avec du riz, lait et vanille, à la base mais avec d'autre variété avec fruits confits ou pignons de pin*



Photo 12

## La Parmigiana

Le premier témoignage historique nous conduit à Naples

Pour confirmer les origines napolitaines du parmesan d'aubergine, c'est le livre 'Cuoco Galante' de 1733 de Vincenzo Corrado, un cuisinier des Pouilles qui était au service d'importantes familles aristocratiques de Naples au XVIIIe siècle. Dans sa recette, cependant, on utilisait des courgettes, frites dans le saindoux, assaisonnées de parmesan et de beurre, puis cuites au four. À s'approcher de plus près de la recette actuelle, cependant, est celle qui se trouve dans la "cusina casarinola" de Ippolito chevauchants, où l'on parle d'aubergines coupées en tranches frites et composées en couches de fromage, tomate, basilic, et ensuite cuites. La variante du parmesan d'aubergines siciliennes prévoit la friture des aubergines et l'addition d'œufs durs et scamorza en tranches. Dans le parmesan d'aubergines napolitaines, cependant, les aubergines, une fois coupées en tranches, sont passées d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, pour être ensuite frites dans l'huile bouillante. Dans les deux préparations, la sauce tomate est préparée séparément pour assaisonner les couches d'aubergines. En ce qui concerne les fromages choisis pour la préparation, à Naples on préfère mozzarella ou fiordilatte, tandis qu'en Sicile le caciocavallo. En Emilie-Romagne, en revanche, on ajoute à la préparation abondante de parmesan râpé



Photo 13



## Le Tiramisu

*Le tiramisù est un dessert répandu dans tout le territoire italien, dont les origines sont débattues et attribuées surtout à Veneto et à Friuli-Venezia Giulia. C'est un dessert à la cuillère à base de savoyards (ou d'autres biscuits de texture friable) trempés dans le café et recouverts d'une crème, composé de mascarpone, d'œufs et de sucre, qui dans certaines variantes est aromatisé avec de la liqueur. La recette du tiramisù n'est pas présente dans les livres de cuisine antérieurs aux années 60 du XX e siècle. Cela permet de supposer que le tiramisù, tel qu'on le connaît maintenant, est une invention récente. Un autre élément est le manque d'identification du dessert dans les encyclopédies et dictionnaires des années 70 et 80. Le dictionnaire de la langue italienne Sabatini Coletti fait remonter la première mention du nom à 1980.*



Photo 14



## Il panettone

*Le Panettone est un gâteau milanais typique, associé aux traditions gastronomiques de Noël et largement répandu dans toute l'Italie, l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil.*

*Le cuisinier au service de Ludovico il Moro fut chargé de préparer un somptueux repas de Noël auquel beaucoup de nobles de l'entourage avaient été invités, mais le dessert, oublié par erreur dans le four, fut presque carbonisé. Vu le désespoir du cuisinier, Toni, une petite servante, proposa une solution : « Avec ce qui est resté dans le garde-manger - un peu de farine, beurre, œufs, zeste de cèdre et quelques raisins secs- j'ai fait ce matin ce gâteau. Si vous n'avez rien d'autre, vous pouvez le mettre sur la table ». Le cuisinier consent et, tremblant, il se mit derrière un rideau pour espionner la réaction des invités. Tous furent enthousiastes et le duc, qui voulait connaître le nom de cette délicatesse, le cuisinier révéla le secret : « L'è 'l pan del Toni». Depuis, c'est le "pane di Toni", c'est-à-dire le "panettone". Seuls les ingrédients suivants sont utilisés pour la production du pain d'épice artisanal :*

*-Eau*

*-Farine 0*

*-Sel*

*-Œufs frais et/ou jaunes d'œufs pasteurisés*

*-Lait et produits laitiers*

*-Beurre*

*-Sucre*

*-Fruits confits (notamment orange et cèdre)*

*-Raisins secs en sultanine*

*- Vanille*

*- levure naturelle*

Photo 15



## La sauce tomate

*Bien que la définition de ce qu'est en réalité une sauce tomate semble incertaine, dans l'acception de "sauce obtenue principalement à base de tomate", les premières sources certaines d'une telle préparation remontent à la cuisine napolitaine. Ce fut le premier Latino à en illustrer une recette, mais dans ce cas, il faudrait parler correctement d'une salade de tomates cuites plutôt que d'une vraie sauce. La première œuvre qui proposait systématiquement l'utilisation d'une sauce tomate, est ramenée à un livre de recettes publié toujours à Naples en 1773, quand Vincenzo Corrado, dans son œuvre la plus célèbre treize recettes de sauces de tomates, symptôme évident d'une coutume désormais répandue dans le midi italien. Mais même dans ce cas, il s'agit de sauces conçues pour accompagner les plats, n'entrant pas dans la composition de la nourriture.*



Photo 16

## La ricotta

*La fabrication de la ricotta a des origines très anciennes. Les historiens ont confirmé que les premiers à créer une laiterie très similaire furent les Egyptiens, puis les sumériens, mais aussi les Grecs et les Romains. Sa production est attestée aussi dans un grand poème épique : l'Odyssée. Dans le poème, en effet, elle est produite dans la grotta di Polifemo. Il semble en particulier que les Grecs en fussent littéralement fous ! Leur amour fut tel qu'il transmettit la technique productive également aux Romains. Son utilisation est ensuite attestée au Moyen Age. Dans la croyance populaire, en effet, on attribuait à saint François d'Assise l'enseignement de sa technique productive aux pasteurs romains. En effet, même si chaque région en a une version, celle de Rome, qui porte l'appellation AOP et est produite à partir de lactosérum de brebis, est particulièrement connue.*





1. Campania, Napoli : La pizza, les cannelloni, la sauce tomate.

2. Emilia Romagna, Bologna : Les lasagnes, les raviolis, gâteau de ris, la parmigiana.

3. Sicilia, Palermo : Les spaghettis, les arancini.

4. Lombardia, Milano : Le risotto, le panettone.

5. Veneto : Le tiramisù.

6. Lazio, Roma : la ricotta

## Conclusions

*Lorsque j'ai terminé mon travail sur l'histoire culinaire d'Italie, je me suis rendu compte que j'avais choisi une recherche décidément riche et aussi complexe car il y avait tellement à écrire. A chaque chapitre, à chaque recette, aussi j'ai appris beaucoup plus sur mon pays et ces traditions, car je mange régulièrement les plats que j'ai décrit mais je ne connaissais pas tout ce que on ne voit pas dans l'assiette. Je me suis amusée et je suis naturellement satisfaite d'avoir choisi de me dédier à ce travail.*



## **BIBLIOGRAPHIE**

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/storia-della-pizza/>

<https://www.misttermagic.it/index.php/curiosita/origine-della-pizza/>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/lasagne-storia/>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Lasagne\\_al\\_forno](https://it.wikipedia.org/wiki/Lasagne_al_forno)

<https://pastaria.it/cannelloni/>

<https://ricette.giallozafferano.it/Cannelloni.html>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Ravioli>

<https://www.taccuinigastrosoci.it/ita/news/medioevale/pasta-cereali/raviolo-il-nobile.html>

<https://www.dandreaioanni.it/la-storia-del-raviolo/>

<https://tg24.sky.it/salute-e-benessere/approfondimenti/spaghetti-pomodoro-storia.html>

<http://ilovefoods.it/2016/09/storia-del-risotto/>

<http://www.romatoday.it/speciale/a-roma-ci-piace/suppli/la-storia-del-suppli.html>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/storia-e-origine-delle-melanzane-alla-parmigiana/>

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/tiramisu-storia-e-ricetta/>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Panettone>