

QUIZ SUR LA GASTRONOMIE ITALIENNE

1. La pizza, reconnue par l'Unesco patrimoine de l'humanité en 2017 est originaire **de Naples**.
2. La pizza Margherita a été baptisée, en 1889, par le pizzaiolo napolitain Raffaele Esposito **en hommage à la reine Marguerite de Savoie** qui avait beaucoup apprécié la pizza réalisée en son honneur aux couleurs du drapeau italien (vert avec le basilic, blanc avec la mozzarella, rouge avec la sauce tomate).
3. Au XVIème siècle, le café fait son entrée en Europe par le port de **Venise**.
4. L'ingrédient typique de la cuisine italienne d'aujourd'hui qui ne vient pas d'Amérique est **le citron**. La tomate, le maïs et la pomme de terre étaient inconnus avant la découverte de l'Amérique. Les agrumes ont été importés lors de la conquête arabe au IXème siècle en Sicile.
5. Le mot « tiramisù » signifie « **requinque-moi !** ». Le tiramisù est un dessert inventé dans les années 1970 par un pâtissier de Trévise pour requinquer la fille du propriétaire du restaurant où il travaillait après son accouchement. Mais il s'inspire de recettes traditionnelles comme le sabayon.
6. En Italie, on ne coupe jamais ses pâtes, même longues, c'est très mal vu (sauf pour les tout petits). On les mange **après les hors-d'œuvre s'il y en a et avant le « second plat » de viande ou de poisson**, jamais en accompagnement. **Les pâtes constituent un plat à part**.
7. **Les Italiens mangent « la pizza » (ronde et individuelle) le soir**. Elle n'est servie à midi que pour les touristes !
8. Si je veux manger des pâtes « à la bolognaise » en Italie, il faut que je demande **“la pasta al ragù”**. La « pasta alla bolognese », spécialité de Bologne, est préparée avec une sauce bien plus riche que celle proposée en France (viande de bœuf et de porc, du lait et parfois même de la crème).
9. On fabrique la mozzarella avec **le lait de bufflonne** dans le Latium et en Campanie.
10. La charcuterie qui n'est pas italienne est **le bacon**, bien sûr. La bresaola est de la viande de bœuf séchée originaire de la vallée alpine de la Valtellina en Lombardie. Le speck est un jambon fumé originaire de la région du Trentin-Haut-Adige, frontalière de la Suisse et de l'Autriche. Il s'agit d'une région devenue italienne en 1919, autonome et bilingue (italien et allemand). D'où son nom allemand.