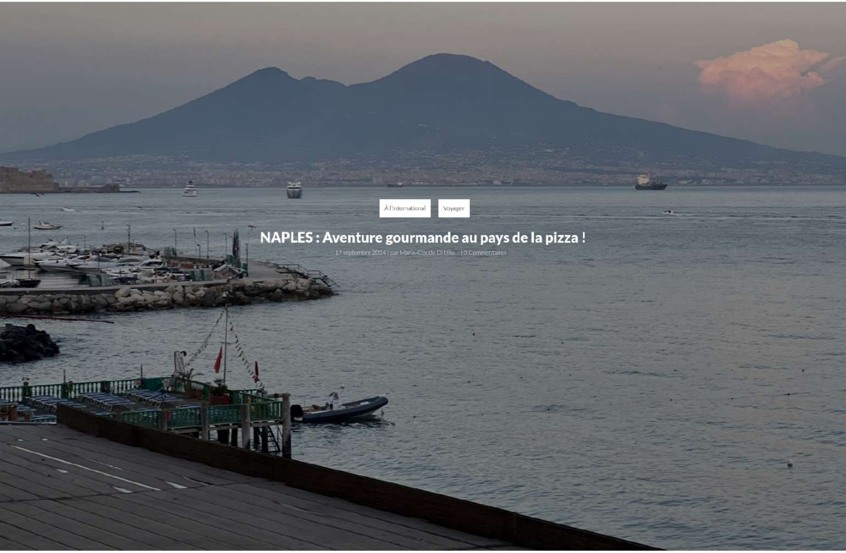


À l'international Voyager

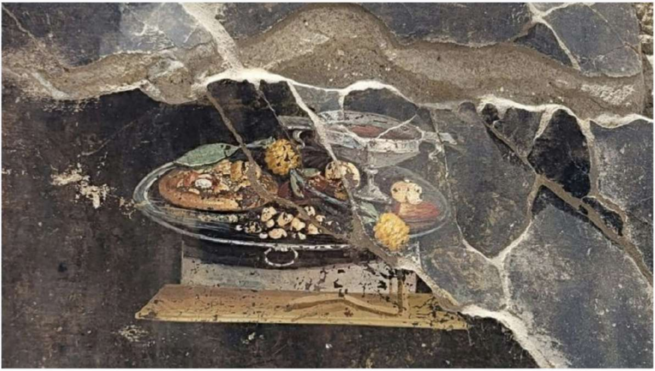
NAPLES : Aventure gourmande au pays de la pizza !

17 septembre 2024 | par Marie-Claude Di Lillo | 0 Commentaires

Marie-Claude Di Lillo
mc@lecarnetdemc.ca

L'Italie, berceau de la gastronomie méditerranéenne, révèle des trésors inestimables dans ses régions volcaniques. Parmi ces joyaux se trouve Naples, en Campanie, située à proximité des terres fertiles nourries par le puissant volcan du Vésuve. Cette zone agricole qui a été baignée par la lave et les cendres volcaniques, offre une expérience agro-touristique unique, alliant patrimoine naturel et richesse culinaire.

Vésuve. Berceau de la pizza par excellence, on raconte que c'est à Naples au XVIe siècle que pour la première fois une galette de pain plat sur laquelle on déposa un coulis de sauce provenant des tomates de la région et différentes garnitures, fut appelé « pizza ».



Cette fresque montrant ce qui a tout l'air d'une pizza a été trouvé sur un mur de maison de Pompéi et daterait de 79 JC. Ce serait la plus vielle trace d'une pizza !

Mais si vous visitez avec un guide les vestiges encore visibles de la cité antique de Pompei, rendue célèbre car elle a été ensevelie en 79 par une éruption du Vésuve, vous pourrez voir des Vésuve. Berceau de la pizza par excellence, on raconte que c'est à Naples au XVIe siècle que pour la première fois une galette de pain plat sur laquelle on déposa un coulis de sauce provenant des tomates de la région et différentes garnitures, fut appelé « pizza ».

Cette fresque montrant ce qui a tout l'air d'une pizza a été trouvé sur un mur de maison de Pompéi et daterait de 79 JC. Ce serait la plus vielle trace d'une pizza !

Mais si vous visitez avec un guide les vestiges encore visibles de la cité antique de Pompei, rendue célèbre car elle a été ensevelie en 79 par une éruption du Vésuve, vous pourrez voir des traces encore plus anciennes de l'existence d'un plat ressemblant à de la pizza dans la région. On y trouve en effet une fresque peinte sur les murs d'une maison et datant de 79, montrant une scène où une sorte de foccacia est servie avec des garnitures sur un plateau d'argent. Ce serait la plus vieille pizza du monde ! https://ici.radio-canada.ca/mordu/6119/fresque-ancetre-pizza-focaccia-ruines-romaines-pompei

Ce qui rend aujourd'hui célèbre la pizza napolitaine, c'est non seulement sa pâte mince qui se plie sous le poids des garnitures, sa croûte épaisse, mais aussi la qualité de sa sauce tomate. La région de Naples est connue pour ses tomates San Marzano, cultivées dans la vallée fertile du volcan Vésuve. Ces tomates, à la saveur sucrée et à la texture parfaite, sont essentielles dans la préparation des sauces qui ont fait la renommée de la pizza napolitaine. Les tomates San Marzano (une variété qui pousse dans la vallée du même nom en Campanie) sont de formes allongées et très sucrées qui, lorsque vendues pelées dans les boites de conserve, bénéficient d'une appellation DOP. Ces célèbres tomates en conserve ont été classées parmi les 10 meilleures d'Italie par le guide Gambero Rosso en 2014. Elles font aussi partie des aliments inscrits dans le mouvement Slow Food.

PARMA
F. Mutti
POMODORO S.MARZANO
DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P
SAN MARZANO WHOLE PEELED TOMATOES IN TOMATO JUICE
TOMATES PELEES ENTIERES AU JUS DE TOMATE SAN MARZANO
RACCOLTA 2018
CROP 2018 - RÉCOLTE DE 2018
398ml

Tomates San Marzano de la province de Sarnese-Nocerino en Campanie. Pelées et en conserve, ces tomates exceptionnelles se sont méritées le label certifié de DOP pour leur provenance et qualité.

En plus des tomates, les terres volcaniques autour de Naples sont idéales pour la culture des aubergines, des citrons, des courgettes et des herbes aromatiques. Les marchés locaux débordent de produits frais et colorés, offrant une expérience culinaire authentique et savoureuse. Ne manquez pas d'inclure dans votre voyage au cœur des saveurs de l'Italie, des visites agro-touristiques pour vous procurer certains de ces légumes et fruits frais vendus à même la ferme où ils sont cultivés. Non loin de Naples, à 1 heure et demie de route dans la campagne bordée par la mer, la Coopérative Terra Orti est le potager qui fournit les cartes de plusieurs restaurants, en plus des supermarchés.

PARMA
F. Mutti
POMODORO S.MARZANO
DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO D.O.P
SAN MARZANO WHOLE PEELED TOMATOES IN TOMATO JUICE
TOMATES PELEES ENTIERES AU JUS DE TOMATE SAN MARZANO
RACCOLTA 2018
CROP 2018 - RÉCOLTE DE 2018
398ml

Tomates San Marzano de la province de Sarnese-Nocerino en Campanie. Pelées et en conserve, ces tomates exceptionnelles se sont méritées le label certifié de DOP pour leur provenance et qualité.

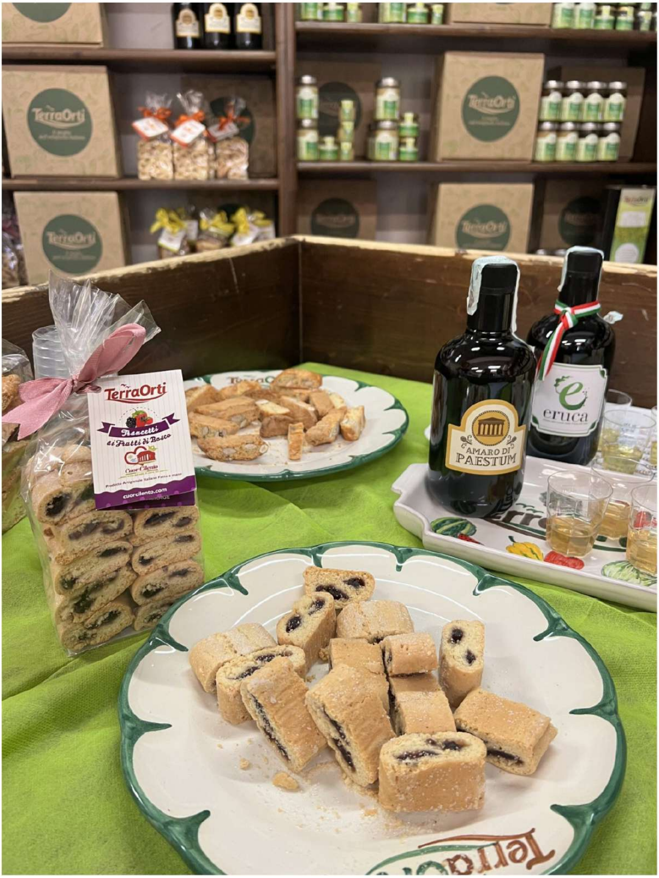
En plus des tomates, les terres volcaniques autour de Naples sont idéales pour la culture des aubergines, des citrons, des courgettes et des herbes aromatiques. Les marchés locaux débordent de produits frais et colorés, offrant une expérience culinaire authentique et savoureuse. Ne manquez pas d'inclure dans votre voyage au cœur des saveurs de l'Italie, des visites agro-touristiques pour vous procurer certains de ces légumes et fruits frais vendus à même la ferme où ils sont cultivés. Non loin de Naples, à 1 heure et demie de route dans la campagne bordée par la mer, la Coopérative Terra Orti est le potager qui fournit les cartes de plusieurs restaurants, en plus des supermarchés.

Étal d'un marché dans une ruelle de Naples

TerraOrti
Il Meglio dell'ortofrutta italiana
TerraOrti

Coop et boutique alimentaire Terra Orti en Campanie

La coopérative a été fondée en 1999 et regroupe environ 120 membres qui proposent une gamme large et variée de fruits et légumes de saison sur le marché international. Différents types de salades lavées et coupées (telles que la roquette par exemple), les épinards, les bettes à carde, le fenouil, le chou, les artichauts, différents types de melons, les aubergines, les poivrons (incluant les *pepperoncini* une sorte de petit piment doux qui pousse en Campanie), les tomates et les courgettes, comptent parmi les cultures les plus importantes des fermes membres de Terra Orti. Certains produits sont biologiques ou bénéficient d'un label de qualité certifié, comme l'artichaut de Paestum IGP et la roquette de Piana del Sele IGP.



Produits transformés vendus dans la boutique de Terra Orti et utilisant leurs récoltes de fruits/légumes

AMARO DI
PAESTUM

L'Amaro di Paestum est une liqueur digestive faite à base de coeur d'artichaut DOP

Dans la région on se spécialise aussi sur la Mozzarella di bufala DOP Campania, produite en particulier dans les provinces de Caserte et de Salerne. Ce fromage frais à pâte filée est préparé

Dans la région on se spécialise aussi sur la Mozzarella di bufala DOP Campania, produite en particulier dans les provinces de Caserte et de Salerne. Ce fromage frais à pâte filée est préparé

Salade de tomates Pomodorino del Piennolo del Vesuvio AOP servies avec mozzarella di Buffalo chez Muumuzzarella.

Plat de pâtes aux zucchinis de la région en sauce de stracciatella (crème de mozzarella) de vache servi chez Muumuzarella

De la simple dégustation de la mozzarella au gramme, on peut aussi la goûter en salade préparée avec des petites tomates « Pomodorino del Piennolo del Vesuvio » AOP et du basilic, ou dans un plat de fusilli napoletano, un autre plat typique de la région.

Du côté des pizzérias, on ne peut se tromper en allant déguster une excellente pizza chez Gaetano Adamo. Le pizzaiolo propriétaire Nando Adamo propose un choix de pizzas napolitaines de tradition ancestrale. Toutes les étapes sont dûment respectées dans la fabrication et la recette de la pizza. De la fermentation de la pâte durant 48 heures, à la cuisson de 16 à 19 secondes dans un four à bois pour un résultat optimal. On utilise aussi un mélange de trois farines italiennes et, comme nous l'a confié Monsieur Adamo, un fromage mozzarella di bufala DOP de grande qualité ainsi qu'une sauce faites à partir des tomates San Marzano pelées en conserve DOP.

Natia
CENTOVITI

Pizzas chez Gaetano Adamo, Naples.

Naples est aussi réputée pour ses poissons et fruits de mer. Plusieurs tables offrent d'excellents plats composés des produits de la mer.

NAPOLI - ITALY
KEBAB
NUNZIA
CALAMARI FRESCHI
SCAMPI FRESCHI
SEPPIE FRESCHE
SPADA FRESCA 10 EURO
MOSCARDINI FRESCHI 12 EURO
SALMONE FRESCO

AGICEAZZURE
GRANDE
10 Euro
AL KILO

Marché de poissons et fruits de mer ruelle de Naples

Essayez le Baccalaria, qui se distingue en servant un menu autour d'un seul poisson : la morue, déclinée de plusieurs façons (en brandade, avec des aubergines gratinés de parmesan, en carpaccio, fumée, en terrine, etc.). Les Napolitains sont fous de ce poisson, ramenée au XVe siècle par les Norvégiens, mais en ignorent l'histoire. Laissez Vincenzo le propriétaire vous la raconter…

Plat de fruits de mer en entrées servis au restaurant Pizzéria Lagos Campanie servi avec un Falanghina (cépage blanc local) de Campanie.

Plat de fruits de mer en entrées servis au restaurant Pizzéria Lagos Campanie servi avec un Falanghina (cépage blanc local) de Campanie.

AMARANO
GRECO DI TUFO
Denominazione di Origine
Controllata e Garantita
CARDENIO

Ces dernières décennies une nouvelle génération de vignerons passionnés mettent en valeur les cépages traditionnels locaux tout en expérimentant de nouvelles techniques. Des vins de cépage Aglianico en rouges (appelé aussi le « Barolo du Sud » pour son côté tannique), des Falanghina (cépage blanc local qui se distingue par son côté sec. avec une acidité élevée et des saveurs florales, herbacées et fruits tropicaux) ou du Greco di Tufo, DOCG, par exemple, en blanc aussi qui aux saveurs d'agrumes qui peut être aussi léger qu'étoffé selon le procédé de vinification. Le dernier est un cépage blanc appelé Fiano, aux saveurs de pêche blanche et de fruits exotiques et floraux. En bouche, une bonne acidité et des notes exotiques et de noisette. Ces quatre cépages sont très anciens et remonteraient à l'Antiquité.

MAIS LE PLUS INSOLITE

Ces dernières décennies une nouvelle génération de vignerons passionnés mettent en valeur les cépages traditionnels locaux tout en expérimentant de nouvelles techniques. Des vins de cépage Aglianico en rouges (appelé aussi le « Barolo du Sud » pour son côté tannique), des Falanghina (cépage blanc local qui se distingue par son côté sec, avec une acidité élevée et des saveurs florales, herbacées et fruits tropicaux) ou du Greco di Tufo, DOCG, par exemple, en blanc aussi qui aux saveurs d'agrumes qui peut être aussi léger qu'étoffé selon le procédé de vinification. Le dernier est un cépage blanc appelé Fiano, aux saveurs de pêche blanche et de fruits exotiques et floraux. En bouche, une bonne acidité et des notes exotiques et de noisette. Ces quatre cépages sont très anciens et remonteraient à l'Antiquité.

MAIS LE PLUS INSOLITE…

L'appellation « Lacrymal Chrsiti » del Vesuvio vient d'une légende voulant que Dieu ait pleuré en constatant que Lucifer avait volé un bout de paradis. Les « larmes du Christ » auraient permis à la vigne de pousser près du Vésuve. En fait, cette appellation de la région de la Campanie (on trouve parfois de ces vins à la SAQ selon les arrivages) auraient des origines tres anciennes. Alors que les Romains contrôlaient la zone autour du Vésuve (comme toute l'Italie d'ailleurs), ils affectionnaient particulièrement ce vin à l'Antiquité plutôt corsé et dont les vignes donnaient des fruits d'une exceptionnelle beauté enrichies par les terres volcaniques du Vésuve.

À la SAQ :

On trouve une très belle expression du Fiano 100% avec ce vin bio et NATURE ! Un vin de gastronomie ideal pour vos poissons et fruits de mer, raffiné et élégant aux saveurs d'amandes et de citron confit. Vraiment un beau vin !

Fattoria la Rivolta Fiano Taburno Sannio 2022
Vin blanc 750 ml
Italie, Campanie
Code SAQ : 15177175
Prix :34,25$

FIANO
TABURNO SANNIO
Denominazione d'Origine Protetta

Fattoria La Rivolta
La San Marzano
CHOICE GRADE
Whole Peeled tomatoes
GiGi
ARTICHOKES WITH STEM
ARTICHAUTS AVEC TIGE