

## PARMIGIANO REGGIANO

Un des trésors de la gastronomie italienne, un fromage que vous avez sans doute l'impression de connaître car, désormais, on le trouve partout. Mais sa majesté le Parmesan vous réserve encore des surprises : 15 mois d'âge, 24 mois, 36 mois, voire 48 mois d'affinage, y avez-vous déjà goûté ? Cet atelier vous permettra de découvrir tous les âges de ce produit magnifique.

En accompagnement, un Chianti Classico. Du grand spectacle pour le palais !

DATES À VENIR

AD 1

## RISO & RISOTTO !

Le roi du riz italien, le *Vialone Nano*, variété typique de la région de Vérone, à découvrir dans son plus simple appareil [avec quelques gouttes d'huile d'olive et du Parmigiano Reggiano] mais aussi dans des recettes plus élaborées de *risotto*.

Je me ferai un plaisir de vous dévoiler astuces, tours de main et petits secrets de la préparation de ce plat mythique de la gastronomie italienne !

En accompagnement, le vin qu'il faut : un rouge du Piémont !

DATES À VENIR

AD 2

## IL LARDO DI COLONNATA

Typologie de charcuterie 100% italienne, produite tout près de Carrare et de ses carrières de marbre.

Car l'histoire du lardo di Colonnata est inscrite dans le marbre ...

Vous aurez l'occasion de le déguster sur une tranche de pain tout simplement grillé, et avec des pâtes, *i maccheroni lardati* !

Un accompagnement terroir surprenant, avec des vins blancs de Toscane.

DATES À VENIR

AD 3

## IL CAFFÈ DANS TOUS SES ÉTATS

Petite excursion dans les pays producteurs de *caffè*, et dégustation des différentes origines guidée par Lavazza qui dévoilera tous les petits secrets de la préparation du *caffè* à l'italienne : espresso, moka, filtre, ...

Nous en profiterons pour déguster un dessert à base de *caffè* : *crema cappuccino*, *tiramisù* ou *granita al caffè* !

DATES À VENIR

AD 4

## PASTA D'AUTORE !

La reine des pâtes sèches, *la pasta artigianale di Gragnano*, est la vedette de cet atelier lors duquel des formats de pâtes classiques et moins classiques seront préparés avec des ingrédients d'exception : la petite tomate du Vésuve, le pistou de Gênes ou les câpres de Pantelleria.

Un verre de Fiano di Avellino viendra exalter ces saveurs authentiquement méditerranéennes.

DATES À VENIR

AD 5

## SAPORI & PROFUMI DI PANTELLERIA

Dégustation guidée des meilleurs produits de cette île volcanique sicilienne, perdue dans la Méditerranée au sud de Tunis ...

Terre noire et solitaire, aux habitants volontaires et têtus, Pantelleria nous offre des *tomates* : petites, très rouges et goûteuses ; des *câpres* : très appréciées depuis l'Antiquité pour leurs qualités organoleptiques et médicinales ; des *agrumes* : qui poussent dans des jardins-maisons qui protègent les fleurs du vent ; du *raisin zibibbo* : qui donne un vin doux et ambré.

DATES À VENIR

AD 6

## VIERGE & EXTRA, L'OLIO D'OLIVA ...

Dégustation comparée des meilleures huiles d'olive d'Italie : *Taggiasca* (Ligurie), *Frantoio* et *Leccino* (Toscane), *Moraiolo* et *Dolce Agogia* (Ombrie), *Gentile di Larano* et *Ogliarola* (Pouilles), *Moresca* et *Biancolilla* (Sicile).

Vous découvrirez les qualités de toutes ces variétés d'huile d'olive en les dégustant à cru, avec du pain et des légumes, puis avec des pâtes artisanales et, pourquoi pas, en dessert !

Un verre de vin de Sicile, terroir à découvrir, accompagnera dignement cette dégustation.

DATES À VENIR

AD 7