

# Venez Découvrir le style Terrasses à l'italienne chez **carniato**

Retrouvez nos produits indispensables pour animer vos terrasses !



**Mozzarella di Bufala  
Campana DOP**  
Rubino



**Burrata Pugliese**  
Antica Murgia



**Rosé dell'Estate**  
Vénitien et Sicilien



**Aperitivo Spritz**  
Luxardo



**Prosecco DOC**  
Bolla





# SAVEURS ITALIENNES : ELLES NOUS BOTTENT !

Les Français sont de plus en plus nombreux à apprécier la gastronomie italienne, des fromages aux jambons en passant bien évidemment par les célèbres pâtes et les vins fins. Sans oublier la reine de la restauration rapide et des soirées de match : la pizza.



*L'Italie est l'un des principaux acteurs agricoles de l'Union européenne et c'est le plus grand producteur européen de riz, de fruits, de légumes et de vin.*

Il y a environ quatre millions de Français d'origine italienne en France. Et plus d'un Français sur deux a déjà visité la botte. Rien d'étonnant donc à ce que les produits alimentaires italiens soient de plus en plus appréciés et consommés dans l'hexagone. L'Allemagne et la France restent les deux premiers clients et fournisseurs pour l'Italie, totalisant près du quart des échanges de la péninsule. Après l'Allemagne, qui absorbe 12,4% des exportations italiennes et représente 14,7% de ses importations, la France demeure le deuxième partenaire commercial de l'Italie, avec respectivement une part de 10,8% des exportations et 8,4% des importations.

## L'AUTRE PAYS DU FROMAGE

Si la Hollande s'est appropriée ce slogan, l'Italie pourrait également le revendiquer. On recense aujourd'hui plus de quatre cents cinquante types de fromage italien différents, dont plus d'une trentaine AOP telles que le Gorgonzola, la Burrata, la Mozzarella di Bufala Campana, le Par-



## **L'Italie des pro**

*Depuis 1955, Carniato est le spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens pour les professionnels sur le marché français. Fort de plus de trois mille références, l'entreprise propose à ses cinq mille clients réguliers vingt familles de produits dans la plus pure tradition italienne. Sélectionnant des produits alimentaires et des vins d'excellence, l'entreprise poursuit son implantation et sa croissance en France, souhaitant renforcer la qualité de ses services, privilégier le respect des terroirs et être un acteur responsable de l'environnement : forza Carniato !*

migiano Reggiano et le Provolone Valpadana.

Si l'on se réfère à l'analyse historique effectuée par Androuet, « le fromage italien de table a toujours représenté une pierre angulaire. Au-delà du patrimoine historique et des habitudes de la science populaire spontanée qui s'est progressivement formée au cours des siècles autour du fromage italien, vu comme des fruits savoureux de la civilisation paysanne, la cuisine locale traditionnellement riche a su fort bien mettre en valeur le fromage italien.

Ces résultats n'auraient jamais pu être atteints si le riche patrimoine culinaire italien n'avait pas été soutenu et stimulé par l'universalité et la variété de goûts et de formes des fromages italiens les plus authentiques. Ceux-ci, en effet, grâce au parfum de leurs arômes, au caractère naturel et pratique du fromage italien, permettent aux spécialistes de la cuisine de pouvoir présenter avec orgueil, aussi bien les plats les plus renommés de la cuisine traditionnelle classique, à la recherche

d'un je ne sais quoi de précieux et de nouveau, que d'étonner dans «l'art le plus gratifiant de la nouvelle et moderne cuisine créative» ».

En France, le fromage italien le plus savouré est le Parmigiano, rebaptisé parmesan et vendu râpé. Son marché annuel, en constante progression représente cent dix millions d'euros et la France importe 35 % de la production des cent vingt mille tonnes produites. Il doit aujourd'hui se serrer sur les étals pour laisser de la place à une petite qui monte inexorablement et dévoile sa douceur : la mozzarella. Vendue à 95 % dans la grande distribution, elle se consomme dorénavant été comme hiver. Mais il y a mozzarella





## A chaque sauce sa pâte

Les pâtes « rigate » (rayées) retiennent mieux la sauce grâce aux rayures. En général, les pâtes longues s'accordent mieux avec les sauces fluides, liquides, à base de tomates, de fruits de mer ou de poissons. Les pâtes courtes sont, elles, adaptées à des sauces plus denses et plus épaisses comme les sauces à la viande (la fameuse bolognaise) ou aux légumes et les pestos.



et mozzarella. Le lait avec lequel est fabriquée la véritable mozzarella provient des bufflonnes, une race de bovins originaires d'Asie, particulièrement bien adaptée aux marécages de l'Italie du Sud. Elle est produite en Campanie de manière artisanale et est de ce fait protégée par une AOC. La Mozzarella est peu calorique, riche en protéines et en calcium. Elle est avant tout un fromage d'accompagnement en raison de sa saveur effacée, elle se déguste crue ou cuite, en salade, dans les pizzas, les pâtes, les gratins...

### « COQ EN PÂTE »

Ce sont 500 000 tonnes de pâtes qui sont consommées par an selon le Syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France. 59 % de ces pâtes sont importées, principalement d'Italie. La France a produit 247 000 tonnes de pâtes en 2014 et toujours selon ce même syndicat, la consommation par habitant en France est de 8 kg par an, contre 26 kg en Italie. Il est vrai qu'il y a plus de trois cents variétés de pâtes chez nos voisins ! On peut diviser le pays en deux

parties : le nord et le sud, avec des pâtes au blé tendre au nord et des pâtes au blé dur au sud, cuisinées au beurre au nord, à l'huile d'olive au sud, plus de pâtes fraîches au nord et plus de pâtes sèches au sud. La cuisine est basée sur la production locale, avec des produits du terroir et de saison. Le blé tendre est cultivé dans le nord, plus froid et le blé tendre est cultivé dans le sud au climat plus méridional. Sans oublier qu'il y a les pâtes longues (10 cm de lon-



## Pizza day !

Au Québec, tout le monde déménage le 1er juillet, jour d'ailleurs férié. Ce sont ainsi plus de deux cents mille montréalais qui se croisent et qui éreintés en fin de journée, ont pris l'habitude de manger une pizza au milieu des cartons. Cette tradition fait ainsi le bonheur (et le chiffre d'affaires record !) des pizzaiolos.