

7b. Se nourrir - Boire, manger - Les repas
PICCOLO DIZIONARIO CULINARIO E GASTRONOMICO
Petit dictionnaire culinaire et gastronomique

La cuisine n'est pas qu'une question de nourriture, mais comme disaient **Fernand Braudel** et d'autres avant lui, « *dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es* ». La cuisine est, avec la langue, une question d'identité humaine, nationale ou régionale, que les émigrés tentent de conserver le plus longtemps possible, comme ils tentent de conserver leur langue. C'est pourquoi les gastronomes et ceux qui veulent respecter les traditions de chacun, luttent contre le « *fast food* » des frères Mac et Rick Donalds ; c'est pourquoi **Carlo Petrini**, comme par hasard un Italien, a créé l'association « *Slow Food* », contre la malbouffe et pour la conservation de ce qu'il y avait de meilleur dans les traditions culinaires régionales de l'Italie (les légumes, les formes de pâtes, les vins, les viandes, les recettes, etc.).

Cela est particulièrement vrai pour l'Italie : n'ayant fait son unité nationale qu'en 1870, elle s'est nourrie jusqu'alors selon des traditions régionales séculaires. Le premier ouvrage qui tente d'écrire un livre de cuisine nationale est *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* de **Pellegrino Artusi** en 1891, et on a dit d'Artusi que c'était lui qui avait vraiment réalisé l'unité italienne. Mais la cuisine en Italie n'est pas devenue pour autant « italienne », et c'est tant mieux : c'est le pays des cent cuisines et des mille recettes ; c'est aussi pour cela qu'elle est restée une cuisine paysanne et populaire influencée par la cuisine royale française, un élément de la culture « matérielle » de l'Italie, ... mais pas pour autant un « art mineur ».

D'où l'importance de connaître non seulement les termes généraux de cuisine, mais aussi les noms venus des traditions régionales, toujours aussi vivants et qui ont souvent envahi le monde entier. Les Italiens ont des traditions culinaires particulières, ils sont certes « *mangeurs de pâtes* » (une quarantaine de kg par personne et par an ; mais beaucoup plus dans le Sud que dans le Nord, contre un peu plus de 30 en France. Mais les statistiques de 1968 donnaient 121, 8 kg par an et par personne) mais aussi de beaucoup d'autres choses excellentes que nous connaissons souvent mal. D'où ce premier essai de vocabulaire culinaire et gastronomique : lisez-le, critiquez-le, proposez des ajustements.

Sur ce sujet important de la cuisine, d'autres articles suivront sur ce site.

J.G. 15 octobre 2015/ 09 février 2019

La **salute** = la santé.

La **bocca** = la bouche.

Il **boccone** = la bouchée.

La **fame** = la faim

Mangiare = manger.

Affamato = affamé.

Sfamarsi = apaiser sa faim.

Gozzovigliare (far baldoria) = faire ripaille.

Digiuno = à jeun.

Digiunare = jeûner.

Pasciuto = repu.

Ghiotto, ghiottone = glouton, gourmand

Assaporare = savourer

Il **sapore** = la saveur

Assaggiare = déguster

L'**assaggio** (la **degustazione**) = la dégustation

Degustare = déguster

Digerire = digérer

La **digestione** = la digestion

Smaltire = digérer, liquider



Il **cibo** = la nourriture.

Cibarsi (nutrirsi) di = se nourrir de.

La **sete** = la soif.

Bere-bevvi-bevuto = boire.

Bere a garganella = boire à la régalade.

Mescere da bere = verser à boire.

Bere d'un sorso = boire d'un trait.

Sorseggiare = déguster.

Brindare = trinquer, porter un toast.

Il **brindisi** = le toast.

Assetato = altéré.

Dissetarsi = se désaltérer.

Trincare = boire abondamment.

Ubricarsi = s'enivrer (di vino ...). **L'ubriaco** = l'ivrogne. **Ubriaco** = saoul, ivre.

Brillo = gris, un peu ivre.

Smaltire la sbornia = cuver sa cuite.

Inebriarsi = s'enivrer (di musica, di poesia ...)



G. Caillebotte, *Verres, carafes et compotiers de fruits*, 1879, coll. part.

I - La cucina e gli strumenti = la cuisine et les instruments.

L'**acquaio** = l'évier.

Affumicare = fumer, boucaner

L'**ammatonato** = le carrelage.

Il **mattone** (il **quadrello**) = le carreau.

Il **batticarne** = battoir à viande.

La **battitura** = le battage. Rendre plus tendre un morceau de viande avec le battoir.

Il **battuto** = le hachis- Composé de lard ou de gras de jambon hachés avec des herbes et frit avec elles.

Il **bicchiere** = le verre.

Il **bicchierino** = le verre à liqueurs.

La **bottiglia** = la bouteille. (Voir plus loin : Le **bevande**).

Il **tappo, il turacciolo** = Le bouchon

Tappare = boucher // **stappare** = déboucher

La **gabbietta** = le muselet, « petite cage » de fil de fer qui retient le bouchon, dont il est séparé par une petite capsule (la **capsula**)

La **caffettiera** = la cafetière.

La **cappa aspirante** = la hotte aspirante

La **caraffa** (la **boccia**) = la carafe.

La **casseruola** = la casserole.

Il **colino** (il **passino**) = la passoire.

Il **coltello** = le couteau.

La **coltelliera** = l'étui à couteau.

Tenere il coltello per il manico = tenir le bon bout.

Il **coperchio** = le couvercle.

Coperchiare = couvrir d'un couvercle.

Scoperchiare = découvrir, enlever le couvercle.

La **credenza** = le buffet.

Il **cucchiaino** = la cuillère.

Il **cucchiaino** = la petite cuillère.

Il **cucchiaino** = la louche.

La **cuccuma** = le coquemar (pour faire bouillir l'eau).



Anonimo - *Cucine Becchi*
s.d.(Années '40?)



La **cucina** = la cuisinière (**a gas** = à gaz ; **a legna** = à bois).

La **forchetta** = la fourchette.

La **forchettiera** = l'étui à fourchettes

Il **fornello** = le fourneau.

Il **forno** = le four.

Il **forno a microonde** = le four micro-onde

La **friggitrice** = la friteuse

Il **frigo(rifero)** (il **congelatore**) = le frigo (le congélateur).

Il **frullatore** = le mixeur

Il **girrarrosto** = la rôtissoire

La **frusta** (Il **frullino**) = le fouet - Pour monter les blancs d'œuf, les sauces, etc.

La **grattugia** = la râpe.

Grattugiare = râper.

Il **grembiule** = le tablier

L'**imbuto** = l'entonnoir.

Il **lavastoviglie** (il **lavapiatti**) = le lave-vaisselle

La **legumiera** = le légumier.

Il **macinino** = le moulin à café.

La **marmitta** = la marmite.

Il **matterello** = le rouleau à pâtisserie.

Il **méstolo** = la louche.

Avere il mestolo in mano = tenir la queue de la poêle.

La **mezzaluna** = le hachoir en demi-lune.

La **padella** (il **tegame**) = la poêle.

La **panattiera** = le plateau à pain.

Il **passino** (il **colino**) = la passoire.

La **pentola** (la **pignatta**) = le pot, la marmite (pour faire cuire).

Saper quel che bolle in pentola = connaître le dessous des cartes.

La **piastra** = la plaque chauffante

Il **piatto** = l'assiette.

Il **portauovo** = le coquetier

La **posata** = le couvert (cuillère, etc.).

Il **reggiposata** = le porte-couvert.

La **rotellina tagliapasta** = la roulette. Petite roue dentée montée sur un manche en bois, pour couper la pâte fraîche.

Il **rubinetto** (la cannella) = le robinet.

Lo **sbattitore** = le batteur

Lo **scaldavivande** = le chauffe-plat.

Lo **schiaccianoci** = le casse-noisettes ou casse-noix.

La **scodella** = l'assiette creuse.

La **sedia** (la **segiola**) = la chaise

Lo **spolverino** = le saupoudroir.

Lo **spremilimone** = le presse-citron.

Lo **staccio** = le tamis.

Lo **stampo** (la **forma**) = le moule.

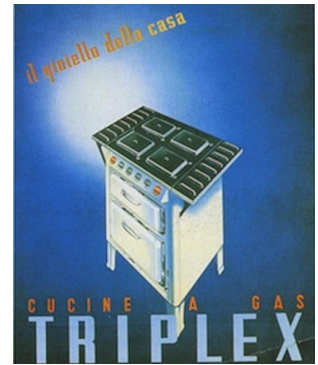
Lo **strofinaccio** (lo **straccio**) = le chiffon, le torchon.

Strofinare = frotter, astiquer.

Tagliare = couper, découper.

Il **taglio** = la coupe (de la viande...).

Il **tagliere** = la planche à hacher, le hachoir.



Araca - Cucine a
gaz Tripl-1939



Sabi - Frigoriferi
Zoppas-1955

La **tavola** = la table.

Apparecchiare = mettre la table.

Sparecchiare = débarrasser la table.

Imbandire = préparer (et orner) la table.

La **teglia** = le plat à rôti.

Il **tostapane** = le grille-pain

La **tovaglia** = la nappe.

Il **tovagliolo** = la serviette.

Il **vasellame** (le **stoviglie**) = la vaisselle.

Rigovernare = faire la vaisselle.

Il **vassoio** = le plateau.

II. - *Il pasto* = le repas

La **sala da pranzo** = la salle à manger.

Il **buffet** (la credenza) = le buffet.

L'**argenteria** = l'argenterie.

La **vivanda** = le plat.

La **prima colazione** = le petit déjeuner.

La **colazione** = le déjeuner (midi).

La **merenda** = le goûter.

Il **pranzo** (il **desinare**) = le dîner (soir).

Un **pranzo coi fiocchi** = un grand dîner.

La **cena** = le souper.

Lo **spuntino** = le casse-croûte.

L'**antipasto** = le hors-d'œuvre.

Il **primo** = le premier plat (pâtes, riz...).

Il **secondo** = le second plat (viande...).

Il **contorno** = la garniture (de la viande).

L'**insalata** = la salade.

L'**insalatiera** = le saladier.

La **frutta** (il **dessert**) = le dessert.

La **fruttiera** = le compotier, le plateau de fruits.

I **frutti** = les fruits (sur la table).

Il **dolce** = le gâteau.

Il **caffè** = le café. (Cf. **Le bevande**).

Slow Food,
Produits
protégés



Publicité italienne
de pâtes

II.- *Gli alimenti* = les aliments

Les PAT (prodotti agroalimentari tradizionali) sont une liste de produits élaborée par le Ministère Italien des politiques agricoles, alimentaires et forestières, avec l'aide des régions ; ces produits doivent être réalisés selon des méthodes traditionnelles (attestées depuis au moins 25 ans) et caractéristiques d'une région. Voir pour chaque région sur Internet à : *Prodotti agroalimentari tradizionali abruzzesi, valdostani, siciliani, veneti*, etc. Certaines de ces rubriques sont parfois difficiles à joindre. Elles donnent en tout cas une information importante sur l'histoire et la vie des régions.

1) **Le spezie e le piante aromatiche** = les épices et les plantes aromatiques - Poivre, noix muscade, genièvre, clous de girofle, safran, cannelle, paprika...

Il **condimento** = le condiment.

Condito = assaisonné.

Scondito = sans assaisonnement ou mal assaisonné.

L'**aglio** = l'ail.

Gli **aromi** = les arômes, le bouquet - Herbes ou écorces avec lesquelles on donne de la saveur aux aliments.

L'**alloro** = le laurier.

La **cannella** = la cannelle.

Il **cerfoglio** = le cerfeuil.

Il **chiodo di garofano** = le clou de girofle.

La **cipolla** = l'oignon.

La **cipollina** = la ciboulette.

Il **dragoncello** = l'estragon.

Le **erbe (le erbette)** = les herbes aromatiques (il **sédano** = le céleri, etc.)

Il **ginepro** = le genièvre.

La **maggiorana** = la marjolaine.

Il **mazzo (Il mazzetto)** = le bouquet - L'ensemble des herbes aromatiques qui entrent dans de nombreuses

recettes : céleri, persil, laurier, thym, estragon.

La **noce moscata** = la noix muscade.

Il **paprika** = le paprika.

Il **pepe** = le poivre.

Pepare = poivrer.

La **pepaiola** = la poivrière.

Il **macinapepe** = le moulin à poivre.

Il **pizzico (la punta)** = la pincée - Très petite quantité de condiment en poudre : sel, poivre ...

Il **prezzémolo** = le persil.

Il **rosmarino** = le romarin.

Il **sale** = le sel.

Salare = saler.

La **saliera** = la salière.

La **salvia** = la sauge.

Il **sédano** = le céleri.

Il **soffritto** = fines herbes et lard finement hachés qu'on fait revenir dans l'huile ou le beurre avec des oignons finement hachés auxquels on ajoute du céleri, du persil et des carottes hachées.

Il **timo** = le thym.

Lo **zafferano** = le safran.

2) La pasta = la pâte, les pâtes.

La **pasta frolla** = la pâte brisée.

La **pasta sfoglia** = la pâte feuilletée.

La **pasta in brodo** = les pâtes au bouillon.

La **pasta al dente** = les pâtes cuites à point

La **pastasciutta** = les pâtes.

Il **pastaio** = le marchand de pâtes.

Il **pastificio** = la fabrique de pâtes.

Impastare = pétrir.

Gli **anellini (ou anolini)** = forme de petits raviolis au Piémont et en Émilie

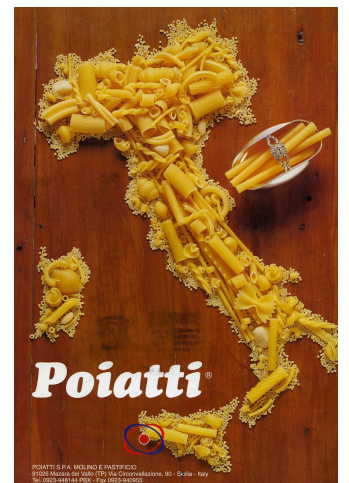
Gli **agnellotti (gli agnolotti)** = forme de raviolis des Marches.

Le **bavette** = forme de fettuccine d'Italie centrale et méridionale.

I **bigoli** = forme des spaghetti en Vénétie.



Giuseppe Arcimboldo, *Les 4 saisons*, 1571



58 - Cappelletti

I **cannelloni** = les cannellonis. Rectangles de pâte farcis et roulés sur eux-mêmes.

I **cappelletti** (Cf. **tortellini**) = les cappellettis.

Le **farfalle** = petits rectangles de pâte pincés au centre en forme de « papillons ».

Le **fettuccine** (Cf. **tagliatelle**) = les nouilles.

Gli **gnocchi** = les gnocchis (farine ou pommes de terre). À Vérone, un « **gnocco** » est un sot, un niais, personnage central du Carnaval de Vérone.

Una « **bella gnocca** » est une belle fille.

Le **lasagne** = les lasagnes.

Le **linguine** = *fettuccine* de pâte d'une largeur de 3 ou 4 millimètres.

I **maccheroni** = la macaronis. Pâtes de forme tubulaire percées à l'intérieur. Ce fut le nom péjoratif donné aux émigrés italiens en France.

Maccheronico = macaronique, adjectif appliqué à une forme poétique du XVIIe siècle, qui utilisait le latin en le mêlant aux dialectes et à l'italien (**Teofilo Folengo**). Indique aussi un langage « de cuisine » !

Le **orecchiette** = pâtes des Pouilles en forme de petites oreilles.

I **pansotti** (**pansoti**) = raviolis de Ligurie < la pansa en dialecte ligure (= la *pancia*). Sont à la sauce de noix.

Le **pappardelle** = Les pappardelles.

Le **penne** = les penne. Gros macaronis longs de quelques centimètres et taillés en travers aux extrémités.

I **quadrucchi** = les quadrucchi (pour le bouillon).

I **ravioli** = les raviolis. Diffusés dans le monde entier depuis des siècles et dans toute l'Italie.

I **rigatoni** = gros macaronis rayés longs de 5 à 6 centimètres.

La **sfoglia** = l'abaisse (la plaque de pâte au rouleau qui sera utilisée pour diverses recettes).

Sfogliare = abaisser.

La **sfogliatura** = la fabrication de l'abaisse.

Gli **spaghetti** = les spaghettis < lo **spago** = la ficelle.

Gli **strozzapreti** = « les étrangle-prêtres » !

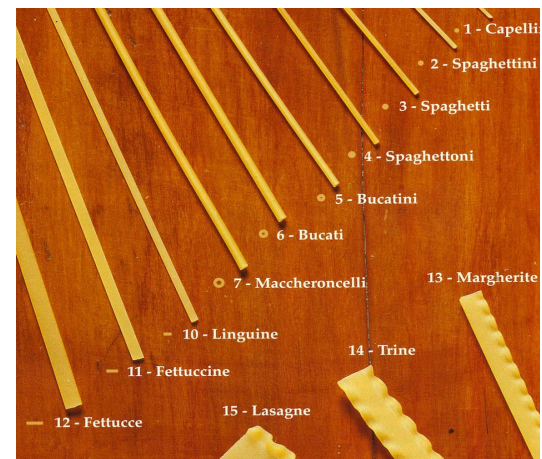
Il **sugo** (la **salsa**) = le jus (la sauce) qui accompagne les pâtes.

Le **tagliatelle** (Cf. **fettuccine**) = les tagliatelles.

I **taglierini** = tagliatelles très fines.

I **tortellini** (Cf. **cappelletti**) = les tortellinis. **Tortello** (**Turdelo** en Toscane) est le nom des raviolis en Émilie et Lombardie

I **vermicelli** = les vermicelles. < il **verme** = le ver (deterre)



Le mot « *nouilles* » est un des rares noms de pâtes qui ne viennent pas de l'italien, mais de l'allemand « *No-*

del », apparu dès 1550 et d'origine incertaine (peut-être le latin « *nodus* » ?). On l'employait pour désigner toutes les sortes de pâtes. Maintenant, on utilise plus communément les noms italiens qui différencient les diverses formes de pâtes. Vous trouverez des quantités **d'images de pâtes** en tapant « *Images de pâtes alimentaires* ». Les catalogues des marchands de pâtes italiens illustrent une centaine de formes différentes (Cf. celui de Poiatti en Sicile).

3) **I grassi** = les matières grasses.

Il **burro** = le beurre.

Imburrare = beurrer -

L'**olio** = l'huile (d'**oliva**, di **girasole** = de tournesol, etc.)

Friggere-frissi-fritto = frire - Cuisson dans une graisse bouillante (saindoux, huile ou beurre). Le beurre doit être accompagné de quelques cuillérées d'huile pour rendre les aliments frits plus craquants.

Il **fritto** = la friture.

La **margarina** = la margarine.

La **sénape** = la moutarde.

Lo **strutto** = le saindoux.

La **sugna** = la panne.

4) **Le salse** = les sauces.

La **salsa** = la sauce.

La **salsiera** = la saucière.

L'**aceto** = le vinaigre.

L'**acetoliera** = le vinaigrier

L'**elioconcentrato** = sauce de tomates sicilienne concentrée par exposition au soleil.

La **macedonia** = la macédoine, la salade de fruits - Mélange de fruits coupés en petits dés et liés par de la mayonnaise ; les fruits macèrent auparavant dans un sirop alcoolisé au citron.

Pestare = piler.

Il **pesto** = le pistou. Sauce à base d'huile, d'ail, de parmesan et de basilic, spécialité de Ligurie.

Il **pestello** = le pilon.

Lo **scioppo** = le sirop.

Il **sugo** = la sauce pour les pâtes (pomodori, ecc.). On peut la préparer avec des herbes aromatiques, au basilic, aux olives, aux poivrons, avec de la viande de porc, de sanglier, de chèvre, de lapin avec de la saucisse, des escargots...

Il **trito** = le hachis - Ensemble d'ingrédients finement hachés ou moulus pour préparer divers plats (risotto, ragoût, etc.).

Tritare = hacher, broyer, piler.

5) **Il formaggio (il cacio)** = le fromage.

La **formaggiera** = le plateau ou le pot à fromage.

Il **caseificio** = la fromagerie.

Stagionare = vieillir, affiner.

Pastorizzare = pasteuriser.

La **pastorizzazione** = la pasteurisation.

Il **latte crudo** = le lait cru (non pasteurisé).

La **forma** = la forme, la fourme, le fromage entier.

Piccante = piquant, pimenté.

Formaggio di bufala (de buffle), **di mucca** (de vache), **di pecora** (de brebis), **di capra** (de chèvre).



Peter Aertsen, *Scène de marché*
(détail)
1550, Munich

L'asiago = l'asiago (Lait de vache, provinces de Vicenza, Padoue, Trévis)

Il caprino = le fromage de chèvre.

Il casolet = le casolet (lait de vache entier, province de Trento).

Il dolomiti = le dolomiti (lait de vache, Vénétie et Dolomites).

Il fatulù = le fatulù (province de Brescia).

Il fior di latte = la crème fraîche, laitage de lait de vache entier.

La fontina = la fontina (lait de vache du Val d'Aosta).

Il gorgonzola = le gorgonzola (lait de vache entier, Piémont et Lombardie).

Il grana (padano) = qualité de parmesan de Lombardie et d'Émilie.

La (il) groviera = le gruyère.

Il magor = le magor (fromage de mascarpone et de gorgonzola).

Il mascarpone = le mascarpone (lait de vache, Lombardie)

La mozzarella = la mozzarella (lait de buffle et vache, Italie centrale méridionale).

La mozzarella di bufala (bufalina) = au lait de buffle en Campanie.

Il parmigiano = le parmesan.

Il pecorino = le fromage de brebis (nombreuses régions).

Il provolone = le provolone doux ou piquant (Lombardie, Piémont, Vénétie).

La ricotta = laitage à base de lait de vache (toute l'Italie, selon des recettes différentes).

La robiola = la robiola, lait de vache ou de brebis (Piémont).

La scamorza = la scamorza (lait de vache ou de buffle, Campanie, Molise, Abruzzes, Pouilles).

Il taleggio (lo sgracchino) = le taleggio (lait de vache de Lombardie).

La toma = la tome piémontaise.

Il tomino = petit fromage frais (Piémont).



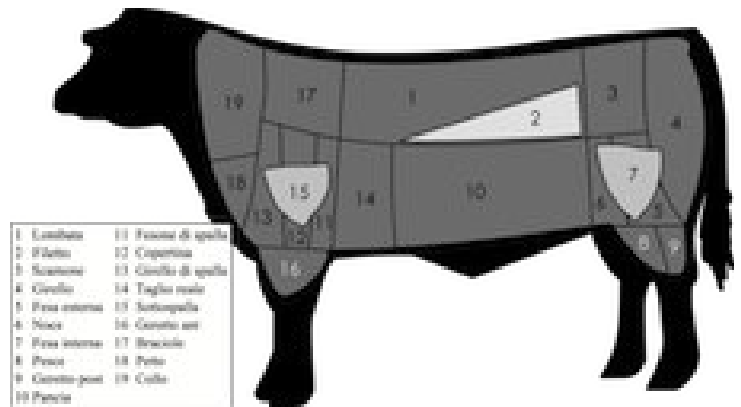
et

6) La carne = la viande et i prodotti animali

Il macello = la boucherie, l'abattoir, l'abattage (au sens figuré, = le massacre)

Il macellaio = le boucher.

1-La lombata = la longe ; 2-Il filetto = le filet; 3-La scamone = la culotte ; 4-Il girello = la rouelle ; 5-La fesa esterna = la noix ; 6-La noce = la noix ; 7- La fesa interna = la noix ; 8- Il pesce = le nerveux de gîte ; 9-Il geretto post. = le plat de jarret; 10- Il pancio = la bavette ; 11-Il fesone di spalla = ; 12-La copertina = ; 13-Il girello = la rouelle ; 14-Il taglio reale = la côte couverte ; 15-La sottospalla = la basse côte ; 16- Il geretto anteriore = le jarret avant, le gîte ; 17-Le braciolo = les côtes ; 18-Il petto = le poitrail ; 19-Il collo = le collet.



1. Lombata	11. Fesone di spalla
2. Filetto	12. Copertina
3. Scamone	13. Girello di spalla
4. Girello	14. Taglio reale
5. Fesa esterna	15. Sottospalla
6. Noce	16. Geretto ant.
7. Fesa interna	17. Braciolo
8. Pesce	18. Petto
9. Geretto post.	19. Collo
10. Pancio	

Il manzo = le bœuf (en boucherie) (Il bue = le bœuf sur pied). (Voir ci-joint la coupe en Italie et en France).

Il vitello (la vitella) = le veau.

L'abbacchio = l'agneau de lait (surtout dans le Latium)

L'agnello = l'agneau.

Il maiale (il suino, il porco) = le porc. « *Del maiale si utta vie niente* » (adagio antico).

Il capretto = le chevreau.

Il **cinghiale** = le sanglier.
 Il **succo** = le jus (de fruit).
 Il **sugo** = le jus (de viande).
 Il **miele** = le miel.
 L'**ape** = l'abeille.
 L'**arnia** = la ruche.

7) **Gli ortaggi, i legumi e i frutti** = les légumes (verts), les légumes (secs) et les fruits. (Cf. le chapitre sur les fruits et légumes)

Il **brodo** = bouillon - Liquide obtenu en faisant cuire la viande avec des légumes ou en faisant dissoudre un dé de viande dans la quantité d'eau prévue.

I **crostini** = les croustons - Morceau de pain coupés en dés ou en triangles et frits dans le beurre ou dans l'huile, pour compléter un consommé ou une soupe.

La **bruschetta** = la bruschetta. Forme de crostino avec du pain passé au four, frotté à l'ail, assaisonné par un peu d'huile d'olive, d'origan et de tomate.

La **minestra** = la soupe, le potage.

Il **minestrone** = le minestrone, soupe de légumes

La **minestrina** = le potage léger

La **zuppa** = le potage, le velouté.

Scodellare la minestra = servir la soupe

La **mostarda** di Cremona = - Fruits confits aromatisés par des épices.

Il **passato** = la purée - Mélange obtenu par la cuisson prolongée d'aliments (pommes de terre, etc.) passés ensuite au tamis pour devenir liquide et fins.

Il **vegetariano** = le végétarien.



Vincenzo Campi, *Marchande de fruits*,
1580, Milan, Brera

8) **L'uovo** = l'œuf (il **bianco**, l'**albume**, la **chiara** = le blanc ; il **giallo** (il **tuorlo**, il **rosso**) = le jaune ; il **guscio** = la coquille).

L'**ovaiuolo** (il **portauovo**) = le coquetier.

L'**uovo duro** (o **sodo**) = dur- Se dit d'un œuf cuit pendant 10 minutes dans l'eau bouillante : le blanc et le jaune sont durs.

L'**uovo affogato** = l'œuf poché (cuit dans l'eau bouillante sans coquille).

L'**uovo bazzotto** = l'œuf mollet.

L'**uovo al tegamino** (**ad occhio di bue**) = l'œuf au plat.

L'**uovo a bere** = l'œuf gobé.

L'**œuf à la coque** = l'œuf à la coque.

L'**uovo impazzato** (**strapazzato**) = l'œuf brouillé (frit à la poêle, le blanc et le jaune étant mélangés).

L'**uovo sbattuto** = l'œuf battu.

L'**uovo di neve** (**montato a schiuma**) = l'œuf à la neige (Dessert vanillé à base de lait, d'œufs et de sucre).

La **frittata** = l'omelette.



9) **Il pane** = le pain et la **pizza** = la pizza.

Render pane per focaccia = rendre à quelqu'un la monnaie de sa pièce.

Il **grano** (il **frumento**) = le blé.

Il **chicco** = le grain (de blé, de café ...).

La **spiga** = l'épi de blé.

La **ségala** = le seigle.

L'**orzo** = l'orge (fém.).

Il **granturco** (il **mais**) = le maïs (appelé régionalement **mélica**, **granone**, **frumentone**).

La **polenta** = la polenta (farine de maïs).

Il **polentone** = le mangeur de polenta (péjoratif pour les habitants du nord de l'Italie).

La **pannocchia** = l'épi de maïs.

Il **forno** = le four.

Il **panificio** = la boulangerie.

Il **fornaio** (Il **panettiere**) = le boulanger.

La **midolla** (la **mòllica**) = la mie // La **crosta** = la croûte.

La **fetta** = la tranche.

Affettare = couper en tranches.

La **briciola** = la miette.

La **coppia ferrarese** (la **ciopa**) = pain de blé tendre de Ferrare avec saindoux, huile d'olive, levain et malt.

Il **pane carrasau** (**carta musica**) = pain sarde cuit pour être croquant (la **carasatura**)

La **michetta** (**rosetta**) = le petit pain (rond) (Cf. ci-dessus)

Il **pan rafferma** = le pain rassis.

Il **pan ripieno** (il **pane imbottito**) = le sandwich.

Il **panino** = petit pain à l'huile, sandwich

Il **pane casalingo** = le pain de ménage.

Il **pane grattugiato** = la chapelure - On peut râper du pain sec ou l'acheter tout prêt. Il sert à paner les aliments qui doivent être frits ou les tourtières beurrées qui doivent aller au four.

Il **pane carré** (**pane in cassetta**) = le pain de mie - S'emploie pour faire des toasts des sandwiches, des « crostini » ou des tartines.

La **ciambella** = la couronne.

La **pagnotta** = la miche.

Il **filoncino** = la baguette.

Il **companatico** = ce que l'on mange avec le pain.

La **focaccia** = la fouace, la fougace.

La **piadina** = petite fougace faite en Émilie avec de la roquette et des charcuteries.

Il **pane carasau** (**carta da musica**) = pain sarde en forme de disque, de longue conservation (Voir ci-contre)

Il **panpepato** = le pain d'épices.

Il **tozzo di pane** = le quignon de pain.

Il **tramezzino** = sandwich au pain de mie (Rome).

La **pizza** = la pizza.

Il **pizzai(u)olo** = fabricant ou vendeur de pizza

La **pizzeria** = la pizzeria (restaurant où l'on sert de la pizza).

La **pizza Margherita** = la pizza Margherita. En 1889, la reine Marguerite, femme du roi Humbert I, fit un déplacement à Naples ; à cette occasion, on créa pour elle une pizza à la couleur du drapeau italien, avec de la tomate, de la mozzarella et du basilic. On l'appela donc « Pizza Margherita ».

Il **calzone** = le chausson (salé ou sucré)



10) **Il riso = le riz**

Plus de 3 milliards de personnes consomment régulièrement du riz dans le monde. En Italie, la

consommation est d'un peu plus de 5 kg par personne et par an. On produit près de 600 millions de tonnes par an dans le monde, dont environ 110.000 tonnes en Italie. Il est connu depuis l'antiquité par l'intermédiaire des Perses qui en ont hérité des Chinois. Un disciple d'**Aristote, Théophraste**, le cite en 300 av.J.C. sous le nom d'« *oruzon* » parmi les plantes curatives des maux d'intestin. Au Moyen-Âge, il est encore considéré comme une plante de luxe réservée aux aristocrates. Ce furent d'abord les Maures qui l'implantèrent en Andalousie, avant qu'il ne s'installe dans la plaine du Pô et en Camargue (Henri IV désirait qu'il accompagne la « poule au pot » tous les dimanches). Silvana Mangano (Cf photo ci-dessous) triomphe dans *Riso amaro*, de Giuseppe De Santis.

La **risaia** = la rizière.

La **riseria** = la rizerie (l'usine où on travaille le riz).

La **risicoltura** = la riziculture.

Il **risicoltore** = le riziculteur.

Brillare (sgusciare) il riso = décortiquer le riz.

Mondare il riso = monder, sarcler le riz.

La **mondatura** = le nettoyage (du riz).

La **mondina** = la mondine, « l'éplucheuse » du riz.

Il **pacco di riso** = le paquet de riz.

Il **punto di riso** = le point de riz (tricot).

Il **risone** = le rizon (le riz brut que l'on vient de récolter et qu'il faut ensuite libérer de son écorce, la « *lolla* », matière ligneuse qui sert ensuite de combustible).

Trapiantare il riso = repiquer le riz.

Alcune varietà :

* Il **riso Arborio** = prend son nom de la commune d'Arborio (Piémont). Grain perlé et grand. Il est parfait pour la cuisson du risotto.

* Il **riso Basmati** = cultivé en Inde et au Pakistan depuis plus de 10.000 ans.

Grains longs, fins et aromatisés, couleur qui va de l'ambre au rouge sombre.

* Il **riso Carnaroli** = cultivé en Lombardie et dans la province de Vercelli. Grain long et riche en amylose (type de sucre). Idéal pour la préparation du risotto.

* Il **riso Maratelli** = inventé en 1914 par Mario Maratelli dans un village de la plaine du Pô, Asigliano Vercellese. Il est reconnu en 1923 dans le Registre National du Riz et occupe en 1980 8% des rizières nationales. Il disparaît en 1982 et il est actuellement relancé par Slow Food. Il est excellent pour le risotto.

* Il **riso selvaggio (selvatico)** = découvert par les indiens du Nord de l'Amérique. Il est cultivé aussi en Chine, en Hongrie, en Australie, en Nouvelle Zélande, et expérimenté au Piémont. Grain long et fin, couleur qui va du rouge au noir. Saveur particulière (châtaigne). Cuisson longue. Convient pour les salades de riz ou l'accompagnement des légumes, crustacés, etc.

* Il **riso Venere** = cultivé dans la plaine du Pô. Couleur entre violet et noir. Très savoureux mais a un temps de cuisson plus long (jusqu'à ¾ d'heure). Riche en vitamines.

* Il **riso vialone nano** = Cultivé en Vénétie et dans la province de Mantoue. Petits grains arrondis. Parfait pour les risottos accompagnés de condiments, qui sont bien absorbés.

Il **risotto** = le risotto. < « *risus optimus* » (riz excellent). Recette inventée, dit-on, dans le Milanais vers 1475, mais c'est en réalité l'héritage de plus anciennes recettes paysannes, comme le « *Risi e bisi* » de Vénétie. **Artusi** est le premier à écrire des recettes de risotto.

Des mondines en Lombardie



Silvana Mangano dans le film de De Santis

Consiste à faire revenir le riz dans de l'huile ou du beurre puis à l'imprégner peu à peu de liquide (bouillon de légumes, de viande ou d'autres produits).

IV. - Le bevande = les boissons

L'alcool = l'alcool.

La bevanda = la boisson.

La bevanda analcolica = la boisson sans alcool.

La bevanda alcolica = la boisson alcoolisée.

Bere-bevvi-bevuto = boire

Bere alla calata = faire cul sec

La bibita = la boisson

La bibita gassata = la boisson gazeuse

La bibita non gassata = la boisson plate

L'acqua = l'eau.

L'acqua minerale = l'eau minérale.

L'acqua minerale frizzante (con gas) = l'eau minérale pétillante.

L'acqua minerale liscia, naturale (senza gas) = l'eau minérale plate.

L'acquavite = l'eau-de-vie (de vigne !)

Il bicchiere = le verre. (Voi plus loin dans le vin)

La birra = la bière.

La birra alla spina = la bière pression.

La birreria = la brasserie

Deux publicités pour
une eau minérale



Les Italiens consomment environ 600 tasses de café par an et par personne, soit presque 5 kg, le liquide le plus bu après l'eau (70% à la maison, 20% au bar et 10% au travail) ; c'est un peu moins que la France (5,6 kg). La première machine à café de bar est présentée en 1901 à Milan par l'ingénieur **Luigi Bezzera** ; le remplacement de la vapeur par le levier qui fait pression sur la poudre pour laisser passer l'eau bouillante est de 1948 ; **Gio Ponti** fut le premier créateur de machines en style design pour Pavoni en 1956. Il y a environ 60 variétés de café ; les 4 plus commercialisées sont : l'arabica, le robusta, le libèrica (en Afrique) et l'excelsa.

L'Italie a un café particulièrement bon et célèbre grâce à ses méthodes de torréfaction, dite « intense ». C'est **Pellegrino Artusi** qui, en 1891 conseille de torréfier peu de café à la fois et de la conserver dans des bocaux de verre.

Il caffè = le café.

Il chicco = le grain de café.

Macinare il caffè = moulin.

Il macinacaffè = le moulin à café.

La macinatura (la macinazione) = la moulure, le pressage (olive), le hachage (carne).

Tostare = torréfier, griller.

La tostatura = la torréfaction.

Tosto = grillé (au sens figuré = un abruti)

La tazza di caffè = la tasse de café // La tazza da caffè = la tasse à café.



L'**espresso** = l'espresso (café moulu différemment et préparé avec un percolateur différent).

E. **ristretto** = restreint (avec moins de liquide = 15-20 millilitres).

E. **corto** = court (un peu plus de liquide que le ristretto = 50-65 millilitres).

E. **lungo** = long (péjoratif = 130-170 millilitres).

E. **macchiato** = (taché : on ajoute une petite quantité de lait, froid ou chaud).

E. **marocchino** = cappuccino plus restreint (Torino).

E. **corretto** = (corrigé : on ajoute une petite quantité d'eau de vie).

Caffè decaffeinato = café décaféiné.

Caffè « resentin » = à Venise : après le café *corretto*, on boit un peu d'alcool versé dans la tasse.

Il **cappuccino** = le cappuccino (café express + lait ou crème montés en écume).

La **certosa** = la chartreuse

Il **chinotto** = le chinotto (à base de jus de kumquat de Chine = il **chinotto**).

La **cioccolata** = le chocolat (liquide) // Il **cioccolato** = le chocolat (solide, **in tavolette**).

La **coca-cola** = le coca-cola.

Il **decotto** = la décoction. Forme de tisane. (< latin « *decoquere* » = faire réduire)

Il **gelato** = la glace.

La **gramolata** (la **granita**) = le sorbet.

La **grappa** = l'eau de vie de marc de raisin.

La **vinaccia** = le marc de raisin.

L'**infusione** (l'**infuso**) = l'infusion.

La **tisana** = la tisane.

Il **latte** = le lait.

Il **latte di mandorla** = le lait d'amande.

Il **latte di riso** = le lait de riz.

Il **siero** = le petit lait.

Il **rosòlio** = la liqueur peu alcoolisée et sucrée. Prend le nom de l'essence qui la parfume : **di cedro, di ciliegia...**

Lo **sciropo** = le sirop

Il **sidro** = le cidre.

Il **succo di frutta** = le jus de fruit. // Il **sugo** = le jus (di carne...).

L'**aranciata** = l'orangeade (l'*arancia* = l'orange). Doit contenir au moins 12% de jus d'orange.

La **gassosa** = la limonade.

La **limonata** = le citron pressé (il *limone* = le citron). Doit contenir au moins 12% de jus de citron.

La **cedrata** = le sirop de cédrat (il *cedrato* = le cédrat).

La **ciòtola** = le bol.

Il **tè** = le thé.

V. - *Il vino = le vin*

Vino allungato = vin mouillé

Vino bianco = vin blanc, **rosato** = rosé, **rosso** = rouge, **novello** = nouveau

Vino da appassimento = vin de passerillage

Vino da caraffa = vin de carafe

Vino da dessert = vin de dessert

Vino d'annata = vin de l'année

Vino da taglio = vin de coupage

Vino da tavola (da pasto) = vin de table

Vino di marca = vin de grand cru (Le « cru », de « croître » = ce qui « croît » dans un terroir donné



Giuseppe Arcimboldo,
L'autunno, 1573, Louvre

Vino di ritaglio = vin de rebêche < terme champenois qui désigne un vin issu des dernières presses et qui ne participera pas à l'élaboration des cuvées destinées à la champagnisation.

Vino duro = vin dur

Vino filante = vin filant

Vino frizzante = vin pétillant

Vino fruttato = vin fruité

Vino genuino = vin honnête, authentique, pur

Vino ghiacciato = vin frappé

Vino locale = vin de pays

Vino nostrano (tipico) = vin de cru

Vino passito = vin passerillé, vin de paille, obtenu à partir de raisin sec, de haut degré d'alcool

Vino refrigerato = vin frigorifié

Vino rùvido = vin rugueux

Vino sfuso = vin en vrac

Vino sigillato = vin cacheté

Vino spillato = vin de tonneau

Vino spumante = vin mousseux

VQPRD = *Vino di qualità prodotto in una regione determinata* = VDQS, Vin délimité de Qualité Supérieure

VFQPRD = *vino frizzante di qualità prodotto in regione determinata* = vin pétillant de qualité produit dans une région déterminée

VLQPRD = *vino liquoroso prodotto in regione determinata* = vin liquoreux de qualité produit dans une région déterminée

VSQPRD = *vino spumante di qualità prodotto in una regione determinata* = vin mousseux ...

DOC = *Denominazione di Origine Controllata* = appellation d'origine contrôlée (AOC). Fixé par la loi 960 du 12/07/1963.

DOCG = *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* = Vin d'Origine Contrôlée (AOC)

IGT = *Indicazione Geografica Tipica* = Indication Géographique Typique

Vinsanto = vin de dessert fait avec les meilleures grappes séchées sur des nattes en lune décroissante

Vinsanto occhio di pernice = vinsanto œil de perdrix = vinsanto fait avec du Sangiovese.

L'énologia = L'énologie (du grec *oinos* = le vin = science du vin)

L'énologo = l'énologue

L'enoteca = l'énothèque (Lieu de vente et d'exposition du vin)

L'annata (il millesimato) = le millésime

La produzione vinicola = la production de vin

La vite = la vigne

L'uva = le raisin

Il grappolo = la grappe

L'acino = le grain

La pruina = la pruine, substance cireuse qui recouvre la peau des grains et les rend imperméables aux attaques extérieures

La viticoltura = la viticulture

La filòssera = le phylloxera

Il vitigno = le cépage

La vinaccia (la feccia) = le marc de raisin (ensemble des résidus secs du pressurage ou du foulage) servant ensuite à la fabrication de l'eau de vie

Il mosto = le moût, résultat du pressage, mélange d'eau (80%), de sucres qui se transforment en alcool, d'acides, de substances minérales

Caravaggio, *Bacco*,
1596-97



La torchiatura = le pressurage, extraction du moût ou du vin qui imprègne les substances solides du raisin ou du marc, produit un vin très coloré, très tannique, 10% du total produit.

Il grado = le degré

Pigiare = fouler

La pigiatura = le foulage, l'écrasement du raisin

La sgrondatura = l'égouttage, élimination des peaux (**la buccia**) où sont les pigments, pour faire du vin blanc avec des raisins rouges

La svinatura = le décuvage, séparation du vin nouveau et du marc de raisin

L'acquavite = l'eau de vie

La **vinificazione** = la vinification, transformation du raisin en vin

La maturazione = la maturation

Lo zuccheraggio = le sucrage, la chaptalisation

Il saccarosio =

Lo scuotimento = le remuage (en Champagne)

l'appassimento = le passerillage, déshydratation du vin qui permet d'augmenter la concentration des sucres

La muffa nobile = la pourriture noble (botrytis)

Il bicchiere = le verre

Ballon = ballon, forme sphérique et large, la meilleure pour l'oxygénation du vin

Il bicchiere a flauto = la flûte, permet d'apprécier le perlage

Il bicchiere da degustazione = le verre à déguster

Il bicchiere tulipe = le verre tulipe

Il boccale = la chope, verre à bière

Il calice = le verre à pied

La coppa a calice = le verre, la coupe évasés

Il cicchetto = le petit verre, à Venise (Prendere un - boire une goutte), et partout, verre à liqueur

La coppa = la coupe de champagne

La coppetta = la coupe de cocktail

La botte = le tonneau

La quercia = le chêne

Il ròvere = le rouvre

La spina (la fecciaia) = la cannelle, dotée d'un cylindre creux, = **la cannella**, que l'on ferme à l'aide d'un fausset (robinet) = **lo zipolo**

Il barile (la barrique) = le baril, la barrique, capacité de 225 litres (205 litres en Champagne) pour le vieillissement du vin

L'invvecchiamento = le vieillissement

Botte bordolese = d'environ 900 litres = 4 barriques de 225 litres

Il caratello = tonneau d'environ 100 litres où on met le moût pour la préparation du **vinsanto**

Il tino = la cuve

La bottiglia = la bouteille

L'imbottigliamento = le tirage, la mise en bouteille

Imbottigliare = mettre en bouteille

Il tappo (il turacciolo) = le bouchon.

Mais le bouchon de voitures sur la route = **l'ingorgo** !

Il cavatappi = le tire-bouchon.



Linea Moderna : 1. Bicchiere da acqua ; 2. Bicchiere da vino bianco ; 3. Bicchiere da vino rosso ; 4. Flûte per spumanti e champagne in genere ; 5. Coppa spumante, per spumanti dolci aromatici ; 6. Bicchiere da vini dolci, per dessert.

Linea classica : 7. Bicchiere da vino bianco ; 8. Bicchiere da vino rosso ; 9. Bicchiere da acqua ; 10. Flûte.

L' **etichetta** = l' étiquette.

Il balthazar = bouteille correspondant à 16 bouteilles de 0,75 centilitres (12 litres)

La bordolese = bordelaise (1 -Cf. image ci-dessous)

La bordolese a spalla alta = (2)

La champagnotta = la bouteille champenoise, pour les *spumanti* (3)

La Champagne cuvée (4)

La Renana (alsaziana) = bouteille des vins d'Alsace (5)

La Marsalese = pour le Marsala (6)

L'Albeisa = pour les vins rouges du Piémont (7)

La borgognotta (borgognona)= environ 0,72 litres, de forme cylindrique sans épaules, et à col long, de diverses couleurs selon l'âge du vin (8)

La pulcianella = pour les vins de Franconie (9)

Il porto = pour les liqueurs (10)

L'anfora = pour les vins de Provence et pour le Verdicchio des Marches (11)

Il fiasco = la fiasque, fond incurvé et revêtement de paille ou de plastique,, surtout pour le Chianti

Il Jeroboam = le jéroboam = 4 bouteilles de 0,75 litres (3 litres)

Il Magnum = le magnum, di due bottiglie (1,5 litres)

Il Mathusalem = le mathusalem = 8 bouteilles (6 litres)

Il Nabucodonosor = le nabucodonosor = 20 bouteilles (15 litres)

Il rehoboam = le rehoboam = 6 bouteilles (4,5 litres)

Il Salmanzar = le salmanzar = 12 bouteilles (9 litres)

La **damigiana** = la dame-jeanne, la bonbonne, revêtue d'une toile en plastique.



Italie : vignoble éclaté mais sangiovese dominant !

Les 10 variétés les plus plantées en Italie n'occupent que le 38 % du vignoble. La première variété italienne est le sangiovese, la seule qui dépasse les 50 000 ha. De la même manière que pour les autres pays européens traditionnellement producteurs, la superficie totale du vignoble a régressé d'environ 20 % pendant les 15 dernières années. Dans ce contexte, les seules variétés qui ont augmenté en superficie sont le glera (+24 %) et le pinot gris (+34 %).

Sangiovese / Nielluccio Noir : 54 000 ha (7,9 %)

Montepulciano Noir : 27 000 ha (4,0 %)

Glera Blanc : 27 000 ha (4,0 %)

Pinot Gris Blanc : 25 000 ha (3,7 %)

Merlot Noir : 24 000 ha (3,5 %)

Italia Blanc : 22 000 ha (3,2 %)

Catarratto Bianco/Comune Blanc : 21 000 ha (3,1 %)

Trebbiano Toscano /Ugni Blanc : 21 000 ha (3,1 %)

Chardonnay Blanc : 20 000 ha (2,9 %)

Barbera Noir : 18 000 ha (2,6 %)

Autres variétés : 379 000 ha (62,0 %)

Total : 682 000

ha

giallo			
verdolino	paglierino	dorato	asbrato
rosato			
tenue	cerasuolo	chiarretto	
rosso			
porpora	rubino	granato	aranciato

Gli esami del vino = les examens du vin

1) **Esame visivo = examen visuel**

a) **Colore** = Couleur

Il colore, la pelle = la robe

Bianco carta (platino) = blanc platine, vins jeunes

Verdolino = jaune vert

Giallo Paglierino = paillé, jaune paille, de couleur ressemblant à la paille

Giallo Dorato = doré, vins mûrs

Giallo Ambrato = ambré (vins de dessert. Note négative pour les blancs secs : signifie qu'ils sont trop vieux)

Rosa = rose, vins rosés

Rosa Chiaretto = clairette, teinte proportionnelle à la quantité de tanins

Rosa Cerasuolo = cerise, concentration proportionnelle à la quantité de tanins

Rosso porpora = rouge pourpre, vins très jeunes

Rosso rubino = rouge rubis, couleur des vins rouges jeunes

Rosso Granato = rouge grenat, entre le rubis et l'amarante, vins de grande structure

Rosso Aranciato = tuiilé, grands vins, vins rosés

b) **Limpidezza (Limpidità) = Limpidité**

Illimpidire = clarifier

La chiarificazione (il collaggio) = le collage, la clarification, ajout de substances qui clarifient le vin

Brillante (cristallino) = brillant (cristallin)

La brillantezza = (pour des vins extrêmement lumineux)

La filtrazione = filtration, opération de filtrage destinée à rendre le vin plus brillant

Molto limpido = très limpide

Limpido = limpide, sans suspensions ni dépôts

Velato = flou,

Fangoso = bourbeux

Torbido = trouble

c) **Effervescenza = effervescence**

La bollicina = la bulle

Vino fermo = vin tranquille, sans bulles

Vino frizzante = pétillant

La frizzantezza = le taux de pétillance

Vino spumante = vin mousseux

Vino razzente = vin perlant

La grana delle bollicine = le grain des bulles

Molto fine = très fin (symbole de haute qualité du vin)

Fine = fin, d'un vin au parfum agréable, sans défauts

La finezza = la finesse

Media = moyen

Abbastanza grossa = assez gros

Grossolana = gros, désordonné (symbole de vin médiocre)

La spuma = l'écume

Vino spumante = mousseux

Bollicine numerose = bulles abondantes

bollicine scarse = bulles rares

La perlatura = le perlage (les rangs de « perles » d'anhydride carbonique des *spumanti* quand on les verse dans la flûte)

2) **Esame olfativo = examen olfactive. les parfums perçus**

L'olfatto (il profumo) = le bouquet



Fragrante = parfumé, parfum de fleurs, d'herbes et de fruits

Fruttato = fruité, parfum de fruits frais

Sentori percepiti = odeur perçues

* **di fiori** = de fleurs : **acacia**, **biancospino** (aubépine), **iris**, **ginestra** (genêt), **rosa** (rose), **violetta** (violette), **sambuco** (sureau), **fior di pesco** (fleur de pêcher), **tiglio** (tilleul)

* **di frutta fresca** = de fruits frais : **limone** (citron), **fragola** (fraise), **lampone** (framboise), **marasca** (marasque), **mora** (mûre), **ciliegia** (cerise), **ribes** (groseille), **ananas**, **banana**, **mela** (renette, **golden**, **deficious**), **cotogna** (coing), **pesca** (pêche), **albicocca** (abricot), **prugna** (prune)

* **di frutta secca** = de fruits secs : **nocciola** (noisette), **mandorla** (amande), **fico secco** (figue),

* **di vegetali** = de végétaux : **Erbaceo** = herbacé, **fieno tagliato** (foin coupé), **limoncella** (citronnelle), **menta** (menthe), **tabacco** (tabac), **sottobosco** (sous-bois), **alloro** (laurier), **finocchio** (fenouil), **mallo di noce** (brou de noix)

* **di spezie** = d'épices : **anice stellato** (anis étoilé), **cannella**, **chiodi di garofano** (clous de girofle), **pepe** (poivre), **noce moscata** (noix muscade), **legno di liquirizia** (bois de réglisse), **vaniglia** (vanille)

* **diversi** = divers : **caffè tostato** (café grillé), **mandorla tosta** (amande grillée), **règina** (résine), **catrame** (goudron), **tartufo** (truffe), **creosoto** (créosote), **cacao**, **caramello** (caramel), **lieviti** (levains), **crosta di pane** (croûte de pain), **miele** (miel), **ambra** (ambre), **muschio** (mousse), **cuoio** (cuir), **pelliccia** (fourrure), **selvaggina** (gibier), **cacciagione** (gibier faisandé), **confettura di** (confiture de).

Difetti : **odore di tappo** (de bouchon), **di muffa** (moisissure), **legno** (bois), **secco**, **asciutto** (sec), **feccia** (marc), **anidre solforica** (anhydride sulfurique), **idrogeno**, **uova marce** (hydrogène, œufs pourris), **agliaceo** (alliagé), **svanito** (éventé), **ossidato** (oxydé), **rancido** (rance).

3) **Esame gustativo = examen gustatif**

Vino corposo = vin étoffé, riche d'alcool et agréable au palais

Vino morbido = souple

Vino netto = vin propre, net

Vino pastoso = vin moelleux

Vino ramato = vin pelure d'oignon

Vino robusto = robuste, riche d'alcool.

Vino rotondo = vin rond

a) **Zuccheri = sucres**

Secco (asciutto) = sec, sans traces de sucres

Semisecco = demi sec

Abboccato = moelleux (avec un résidu de sucres naturels de 4 à 12 grammes par litre), équivalent du demi-sec

Amabile = moelleux (pourcentage de sucres entre 12 et 45 grammes par litre. cela adoucit le vin)

Liquoroso = liqueureux, de degré d'alcool fort le faisant ressembler à une liqueur, vin de dessert

Dolce = doux

Molto dolce = très doux

b) **Acidità = acidité**

Piatto = plat, de peu d'acidité, le contraire d'acidulo

Sapido = sapide, riche en acidité et en sels minéraux

Fresco = de senteurs fruitées et citriques, d'acidité agréable

Acidulo = aigrelet

Acerbo = verjus, qui a encore besoin d'affinement

c) **Il tannino = le tanin** (= une des composantes du vin transmise au vin durant le pressage, venant de la peau du grain, ou par le bois du tonneau durant le vieillissement. Donne sa couleur au vin)



carente = sans tanins

Poco tannico = peu tannique

Giustamente tannico =

Tannico = tannique

Allapante = astringent, vin âpre et astringent très tannique qui « *lega in bocca* »

Voir les sites : *w.quattrocalici.it/* Indique entre autres quelques ouvrages de sommeliers : *w.Glossario del vino ; Dizionario del vino ...*

VI. - La preparazione del pasto = la préparation du repas

Affogare = pocher - Faire cuire dans l'eau bouillante, particulièrement les œufs. Quand l'eau bout, mettre le feu au minimum, et seulement alors casser l'œuf dans l'eau. (Le **uova affogate** = les œufs pochés).

Allungare = allonger - Ajouter du liquide (eau, bouillon, vin, lait...) à une préparation culinaire en quantité suffisante pour lui donner la bonne consistance et pour achever la cuisson en évitant que les aliments attachent au fond.

Amalgamare = amalgamer.

Ammollare = tremper- Ne pas confondre avec **Ammollire** = amollir.

Il **bagnomaria** = le bain-marie - Système pour faire cuire un aliment en mettant le récipient dans lequel il cuit dans un autre qui contient de l'eau bouillante.

Bollente = bouillante - se dit de l'eau (ou d'un autre liquide) portée à 100 degrés.

Brasare = braiser - Faire cuire à couvert avec très peu de liquide, généralement au four.

Candire = confire (**frutta candite** = fruits confits).

Il **cartoccio** = la papillote. On fait cuire « *al cartoccio* » ou « *in cartoccio* » (en papillote) une préparation de viande ou de poisson cuite au four enveloppée dans une feuille de papier ou d'aluminium, pour ne pas perdre les arômes.

Chiarificare = éclaircir- Rendre un bouillon plus clair, en battant des blancs d'œuf et en les jetant dans le liquide, où ils absorbent le gras. Le bouillon est ensuite passé dans une passoire.

Congelare = congeler.

Scongelare = décongeler.

Cucinare = cuisiner, faire la cuisine.

Cuocere-rossi-cotto = cuire

Cuocere al dente = cuire à point (se dit pour les pâtes).

La **cottura** = la cuisson.

– **a vapore** = à la vapeur, de la viande, dans une casserole fermée sans eau ni condiments.

– **al forno** = au four.

– **a pressione** = sous pression.

– **alla griglia** = au gril.

Il **cuoco** (la **cuoca**) = le cuisinier (la cuisinière), le chef.

Dorare = dorer - Passer du blanc d'œuf à la surface d'un pâte avant la cuisson.

Farcire = farcir - Remplir un poulet (ou autre volatile) d'un mélange (appelé aussi « **farcia** » = farce) généralement composé de pain râpé, d'œufs, de fromages, d'herbes aromatiques.

La **farcia** (il **ripieno**) = la farce (qui devient en français un type de comédie = la **farsa**).

Fiammeggiare = flamber - Passer un poulet (ou autre volatile) sur la flamme de façon à faire disparaître tout reste de plumes. Consiste aussi à verser une liqueur (rhum ou brandy) sur un gâteau ou une viande et y mettre le feu ; faire chauffer la liqueur avant l'opération.

Foderare = doubler - Revêtir l'intérieur d'un récipient de cuisson avec de la pâte (s'il s'agit d'un moule) ou avec du lard ou du lard fumé (s'il s'agit d'une casserole de fonte).

Friggere-frissi-fritto = frire.

Soggriggere-soffrissi-soffritto = faire revenir à petit feu.

Il **soffritto** = fines herbes et lard finement hachés qu'on fait revenir.

- Glassare** = glacer - Étendre sur la viande un jus épais, ou sur un gâteau un sirop de sucre consistant, jusqu'à former une croûte lisse.
- Gramolare** = pétrir.
La **gramolatura** = le pétrissage.
- Gratinare** = gratiner - Mettre dans un four plus ou moins chaud un plat sur lequel on a mis du fromage, du pain râpé ou du beurre, pour faire rôtir le tout en formant une petite croûte.
- Guarnire** = garnir.
- Impanare** = paner - Passer l'aliment qui doit être frit dans un œuf battu puis dans le pain râpé.
- Infarinare** = fariner - Saupoudrer de farine ou passer dans la farine, pour qu'un aliment (pâte, poisson etc.) n'attache pas au plat.
- Intingere** = tremper.
- Intridere** (Cf. **Stemperare**) = imprégner (d'eau)
- Lardellare** = larder - Rendre la viande plus savoureuse en y introduisant à travers de petites entailles des petits morceaux de lard parfumés d'herbes aromatiques (Cf. **steccare**).
- Legare** = lier - Opération qui sert à épaissir un jus, une sauce, une soupe. On utilise de la farine, de la fécule, de la crème ou du jaune d'œuf.
- Macerare (marinare)** = macérer - Laisser tremper la viande dans un liquide (souvent du vin) aromatisé.
- Macinare** = moudre.
- Maneggiare** = manier, pétrir.
- Manipolare** = pétrir - Mélanger le beurre et la farine en quantités égales, pour lier une sauce ou rendre un jus plus dense.
- Mantecare** = malaxer - Travailler un aliment pendant la cuisson de façon à lui donner plus de moelleux, avec de la crème, du lait, du beurre ou du fromage.
- Montare** = monter - Battre avec une fourchette ou un fouet des œufs, de la crème ou autre, de façon à obtenir un composé mousseux et le faire augmenter de volume.
- Restringere-restrinsi-restretto = réduire** - Faire diminuer de volume un jus ou une sauce en les tenant sur un feu vif, dans un récipient sans couvercle afin de favoriser l'évaporation.
- Rimestare** = remuer.
- Rinfrescare** = rafraîchir - Plonger un aliment cuit dans l'eau froide et le laisser égoutter, pour arrêter la cuisson.
- Rinvenire** = tremper - Faire retrouver leur fraîcheur à des légumes ou à des fruits, en les laissant tremper dans l'eau.
- Rosolare** = rissoler, faire dorer - Faire dorer un plat en train de cuire dans l'huile ou le beurre, en augmentant le feu et en le retournant continuellement pour éviter qu'il n'attache au fond de la poêle.
- Saltare** = sauter - Faire cuire dans le beurre ou dans l'huile des viandes, des légumes ou autre chose à feu fort, en les retournant continuellement. Habituellement, ce procédé est utilisé au terme de la préparation proprement dite.
- Il **sapore** = la saveur.
Insaporire = donner du goût.
Saporito = savoureux.
Insipido = insipide.
- Sbollentare** = ébouillanter - Plonger pendant quelques instants dans l'eau bouillante. Pour les légumes, cela permet de les peler plus facilement ; pour les viandes, cela permet d'enlever un éventuel excès de sel ou de raffermir la partie extérieure de façon à ce que ce qui est à l'intérieur ne puisse s'échapper.
- Sbucciare (sgusciare)** = peler, éplucher.
- Schiumare** = écumer - Enlever avec la louche l'écume qui se forme quand on fait bouillir les viandes ou les légumes.
- Scottare** = ébouillanter - passer un aliment dans une graisse bouillante pour colorer sa partie extérieure et empêcher la perte des parfums intérieurs.
- Scotto** = trop cuit.

Sfogliare = étendre (la pâte). Cf. **Spalmare** et **Spianare** et la **Sfogliata** (dans « pasta »).

La **sfogliatura** = le fait d'étendre la pâte.

Sminuzzare = couper en très petits morceaux et hacher.

Sobollire = frémir, bouillir légèrement - Faire bouillir à feu très doux, de façon que l'eau ne fasse que frémir.

Spalmare = étendre, enduire, étaler.

Spianare = étendre (la pâte).

La **spianatoia** = la planche sur laquelle on étend la pâte.

Spolverare = saupoudrer.

Steccare = larder (Cf. **lardellare**).

Stemperare (Cf. **Intridere**) = délayer - Mélanger une substance (souvent de la farine) et du liquide et bien remuer pour que ne se forment pas de grumeaux.

Strizzare = essorer.

Stufare = ébouillanter, cuire en daube - Faire cuire à feu très bas, dans une casserole avec couvercle, de la viande ou des légumes avec une sauce très réduite.

Tagliare (trinciare) = découper.

La **terrina** = la terrine.

Tostare = griller (café et pain).

Umido (la carne in umido) = le ragoût. Cf. **Stufato**.

Il **vol-au-vent** = le vol-au-vent.

VII. - *Il ristorante* = le restaurant

L'**albergo ristorante** = l'hôtel-restaurant.

La **carrozza ristorante** = le wagon-restaurant.

La **trattoria** = le restaurant (plus traditionnel et raffiné) < français « traiteur »

L'**osteria** = l'auberge (plus populaire, < hospes = l'hôte, l'invité.

La **pensione (la locanda)** = la pension (hôtel-restaurant plus modeste).

La **locandiera** = l'aubergiste.

Il **caffè** = le café, le bistrot.

Il **bar** = le café, le bistrot

Il **cameriere** = le garçon.

Il **conto** = l'addition.

La **lista (il menù)** = le menu.

La **mancia** = le pourboire (encore en usage en Italie).

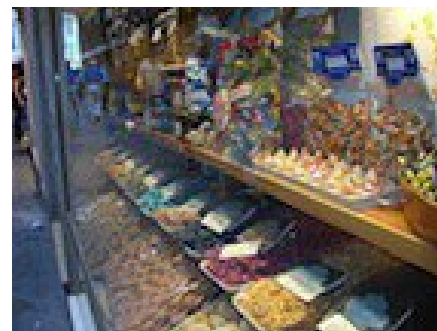
Il **sommelier** = le sommelier.



Magasin de pâtes à Naples



Marchand de pâtes à Naples
(Bartolomeo Pinelli, 1781-1835.)



Magasin de pâtes à Venise

**La nourriture et le vin ont suscité la création de nombreuses chansons, populaires ou chansons d'auteur.
N'écoutons pour finir ce dossier que celle-ci de Piero Ciampi, *Il vino*.**

Il vino

(Texte : Piero Ciampi -
Musica : Gianni Marchetti)
Piero Ciampi, 1971)

Com'è bello il vino
rosso rosso rosso,
bianco è il mattino,
sono dentro a un fosso.
E in mezzo all'acqua sporca
godo queste stelle,
questa vita è corta,
è scritto sulla pelle.

Comme il est beau le vin
rouge, rouge, rouge,
Blanc est le matin
Je suis dans un fossé.
Et au milieu de l'eau sale
je jouis de ces étoiles,
cette vie est courte,
c'est écrit sur la peau.

Ma com'è bello il vino
bianco bianco bianco,
rosso è il mattino,
sento male a un fianco.
Vita vita vita,
sera dopo sera,
fuggi tra le dita,
spera, Mira, spera.

Mais comme il est beau le vin
blanc, blanc, blanc,
rouge est le matin,
j'ai mal à un côté.
Vie, vie, vie,
soir après soir,
tu fuis entre nos doigts,
espère, Mira, espère.

Ecouter la chanson :

<http://www.italie-infos.fr/vino/vino.htm>