

## 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 « 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.

15 octobre 2015/ 09 février 2019/Revu le 04 septembre 2023.

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

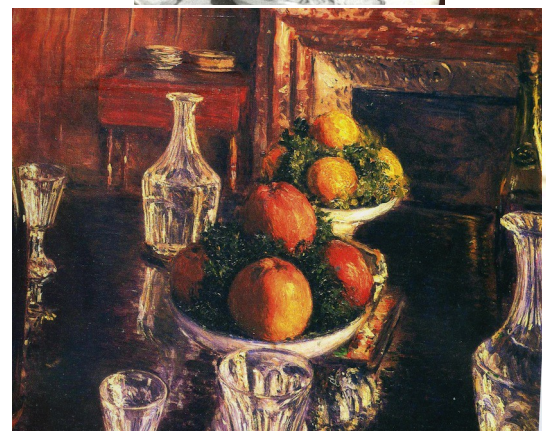
L'**assaggio (la degustazione)** = la dégustation

**Degustare** = déguster

**Digerire** = digérer

La **digestione** = la digestion

**Smaltire** = digérer, liquider



**G. Caillebotte**  
(Paris, 1848-  
Gennevilliers, 1894),  
*Verres, carafes et*

Il **cibo** = la nourriture.

**Cibarsi (nutrirsi) di** = se nourrir de.

La **sete** = la soif.

**Bere-bevvi-bevuto** = boire.

**Bere a garganella** = boire à la régale

**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.

**Ubriarsi** = 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 ...)

### *1. - La cucina e gli strumenti = la cuisine et les instruments.*

L'**acquaio** (il **lavello**) = l'évier.

**Affumicare** = fumer, boucaner

L'**ammatonato** = le carrelage.

Il **mattono** (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.

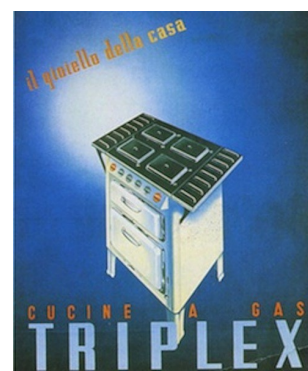
**Scoperchiare** = découvrir, enlever le couvercle.



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



Araca - Cucine a  
gaz Triplex-1939



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).

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

La **forchetta** = la fourchette.

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

Il **forchettone** = la fourchette à long manche (ou : le requin en affaires)

Il **fornello** = le fourneau, le réchaud.

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 **girarrosto** = 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 **seggiola**) = la chaise

Lo **spolverino** = le saupoudroir.

Sabi - Frigoriferi  
Zoppas-1955





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.

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**).

Publicité italienne  
de pâtes



## *III.- Gli alimenti = les aliments*

**Les PAT (prodotti agrolimentari 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.

197

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.

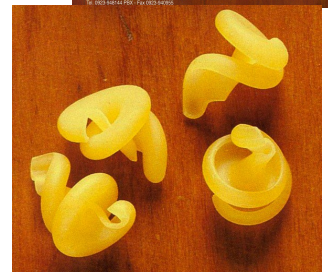
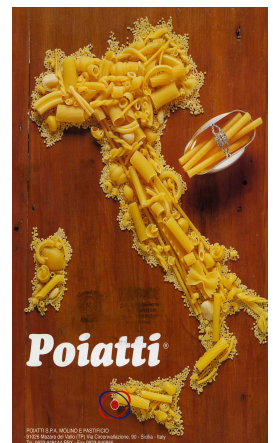
Il **timo** = le thym.

Lo **zafferano** = le safran.

**Giuseppe Arcimboldo (Milan, 1528-1593), Les 4 saisons, 1563-1573.**



Giuseppe Arcimboldo  
Le Stagioni, 1573  
Olio su tela, 72,5 x 59 cm  
Gm Collezione Gemelli



58 - Cappelletti

## 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 fettucine d'Italie centrale et méridionale.

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

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** = *fettucine* 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 XVI<sup>e</sup> 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 sauce de noix

Le **pappardelle** = Les pappardelles.

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

I **quadrucci** = les quadruccis (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.

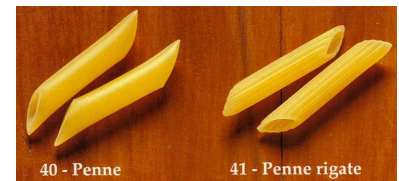
Le **tagliatelle** (Cf. **fettuccine**) = les tagliatelles.

I **taglierini** = tagliatelles très fines.

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



52 - Fusilli

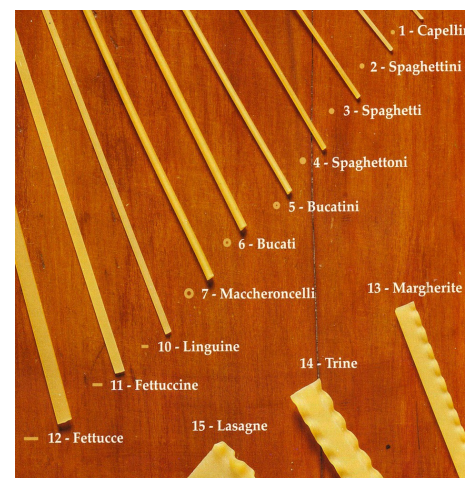


40 - Penne

41 - Penne rigate



74 - Orecchiette pugliesi



Émilie et Lombardie



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

Le mot « *nouilles* » est un des rares noms de pâtes qui ne viennent pas de l'italien, mais de l'allemand « *Nodel* », 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. illustrent une centaine de formes différentes (Voir celui de Poiatti en Sicile). pâtes. Vous trouverez des quantités **d'images de pâtes** en tapant « Images de pâtes alimentaires »



### 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 cuillerées 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.

Peter Aertsen (Amsterdam, 1508-1575), *Scène de marché (détail)*  
1550, Munich.



### 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 parmigiano 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).

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

La **burrata** = la burrata, fromage des Pouilles enrichi de crème fraîche

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 **fatulì** = le fatulì (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)

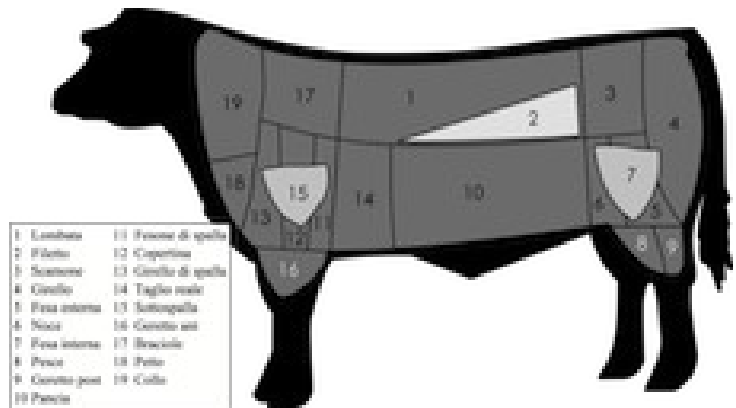
La **mozzarella** = la mozzarella (lait de buffle et vache, Italie centrale et méridionale).

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

Il **parmigiano** = le parmesan.

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

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 **bracciole** = les côtes ; 18-Il **petto** = le poitrail ; 19-Il **collo** = le collet.



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).

## 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.

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 butta vie niente* » (adagio antico).

Il capretto = le chevreau.

Crocante = croustillant.

L'arrosto = le rôti (la carne arrosto).

Il lesso = le bouilli.

Le animelle = le ris (pancréas).

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

La bistecca = le bifteck.

La bistecca alla fiorentina = le bifteck à la florentine.

La costata = l'entrecôte.

L'ossobuco = l'os à moelle.

La scaloppina = l'escalope.

Il cosciotto di capretto = le gigot de chevreau.

Il prosciutto = le jambon.

Il salame = le saucisson.

La bresaola = la bresaola

La coppa (il capocollo, il capicollo, l'ossocollo en Vénétie, la finocchiata à Sienne, la lonza dans les Marches et les Abruzzes = la tête roulée de porc faite avec des parties supérieures et les meilleures du porc.

Lo spek = le spek, forme de lard fait avec la cuisse désossée du porc en Haut-Adige.

La salsiccia = la saucisse.

Il cotechino = le cotechino (forme de saucisse).

L'insaccato = toutes formes de saucisses (ce qui est « enchâsse »).

Il sanguinaccio = le boudin.

La costoletta = la côtelette.

La braciola = la tranche de porc rôti.

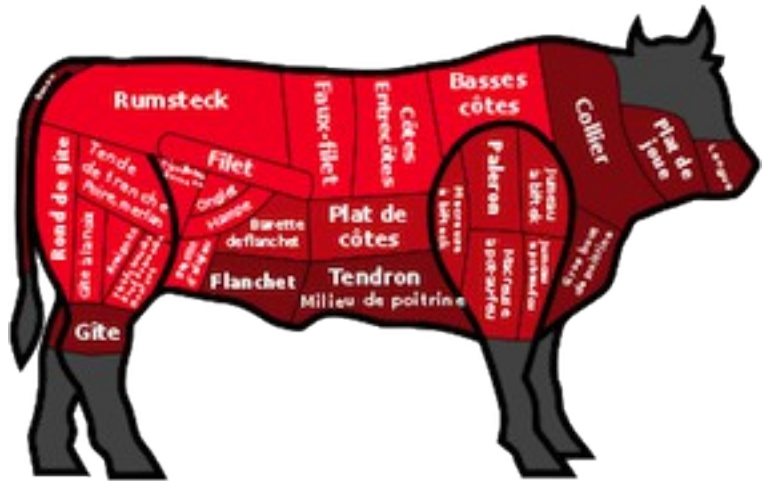
L'arista = le filet de porc.

Lo zampone = le pied de porc farci (plat de Noël).

Il cervello (le cervella) = la cervelle.

Il fegato = le foie.

Il filetto = le filet - Morceau de viande étroit et long taillé dans la poitrine du poulet, de la dinde, du canard, ou d'un poisson. Dans le bœuf, le veau et le cochon, le filet est la partie située le long de la colonne vertébrale.



Voir : [Glossario dei tagli della carne bovina. w.lexicool.com](http://Glossario dei tagli della carne bovina. w.lexicool.com)

Publicité  
italienne de  
tripes



Il filone = l'amourette (moelle vertébrale des animaux de boucherie).

Le frattaglie = les abats - Foie, poumons, rognon, cœur, ris (pancréas), cervelles, tripes et amourettes (moelle vertébrale) des bovins et ovins, crêtes et tripes de volaille, préparés en ragoût.

Le interiora = les tripes (volaille).

L'intingolo = la sauce, le ragoût.

Il **lardo** = le lard gras.

La **pancetta** = le lard maigre.

Il **lembo (il pezzo)** = le morceau (de viande ...).

La **lombata** = la longe.

La **marinata** = la marinade - Le liquide dans lequel on a fait mariner la viande ou le poisson.

Il **pesce** = le poisson (Cf. [chapitre sur les animaux](#)).

La **pescaiola** = la poissonnière (plat à poisson).

La **capasanta** = la coquille saint-Jacques

La **cicala di mare** = la cigale (l'écrevisse) de mer

Il **pollame** = la volaille (Cf [chapitre sur les animaux domestiques](#)).

Il **ragù** = le ragoût (comprend de la sauce tomate avec de la viande).

Il **rognone** = le rognon.

La **selvaggina** = le gibier. **La cacciagione** = le gibier plus faisandé

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 croûtons - 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.

## 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 molla)** = 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 raffermo** = 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 fougasse.

La **piadina** = petite fougasse 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-dessus)



Des mondines en  
Lombardie





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'**Aristore, 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 riserie (l'usine où on travaille le riz).

La **risicoltura** = la risiculture.

Il **risicoltore** = le risiculteur.

**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 Verellese. 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. 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. 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, 201 de viande ou d'autres produits).

Silvana Mangano dans le film de De Santis.

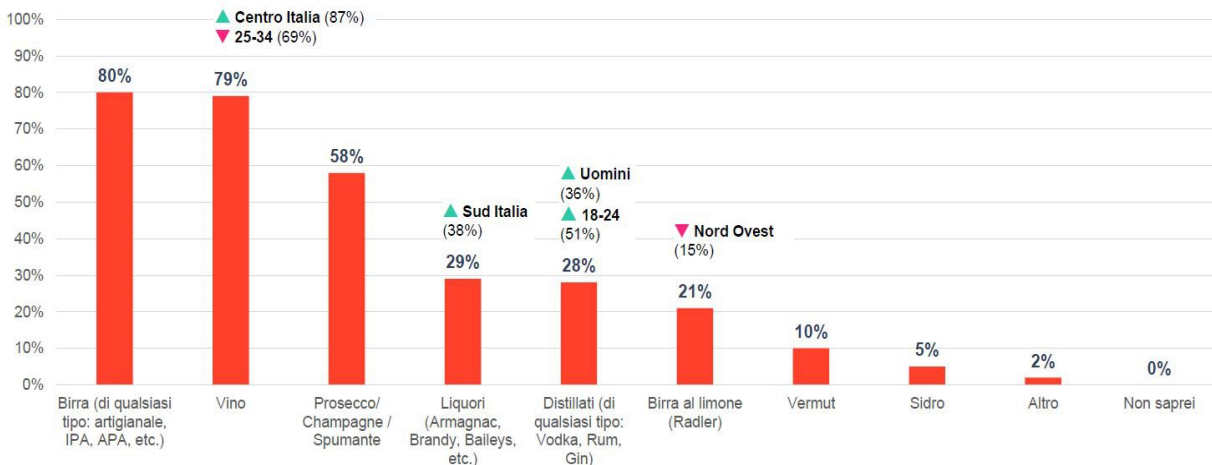
#### IV. - Le bevande = les boissons

TIPOLOGIE

4

YouGov

### Birra, vino e bollicine sono le tipologie di bevande alcoliche più consumate in Italia



Hai detto di aver consumato bevande alcoliche negli ultimi 3 mesi. Nello specifico, quale delle seguenti bevande alcoliche ha consumato negli ultimi 3 mesi? Seleziona tutte le risposte pertinenti.  
Base: Consumatori di alcolici (706)

▲ statisticamente superiore / inferiore del totale campione (IC 95%)

L'alcool = l'alcool (Voir ci-dessus)

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

Deux publicités pour une eau minérale



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. (Voir plus loin dans le vin)  
 La **birra** = la bière.  
 La **birra alla spina** = la bière pression.  
 La **birreria** = la brasserie

Le café a des origines très anciennes et mystérieuses. Il arrive en Italie vers 1570 grâce à **Prospero Alpino**, médecin et botaniste connu qui en apporte d'Orient quelques sacs jusqu'à Venise qui devient la première ville à accueillir une tasse de café. De là, il se développe dans toute l'Italie. **Carlo Goldoni** écrit en 1750 sa pièce, *La Bottega del caffè*, qui eut un grand succès. Elle se déroule sur une petite place de Venise.

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 le conserver dans des bocaux de verre.

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.

Il **caffè** = le café.

Il **chicco** = le grain de café.

**Macinare il caffè** = moudre.

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 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).



un



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'**acquavite** = litt. L'eau de vigne, l'eau de vie

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

Lo **scioppo** = 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.

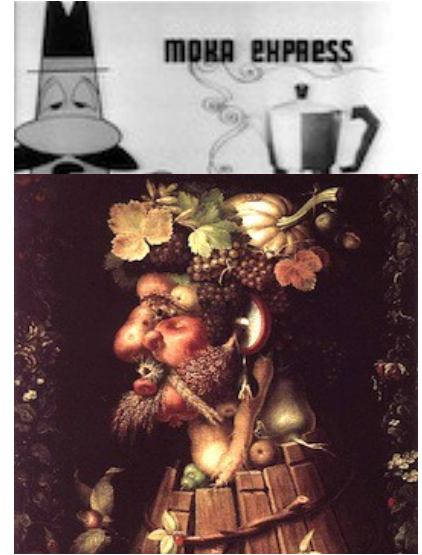
La **limonata** = le citron pressé (il **limone** = le citron). Doit contenir au moins 12% de jus de citron.

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

La **ciòtola** = le bol.

Il **tè** = le thé.

**Giuseppe Arcimboldo**  
(Milan, 1526-1593),  
*L'autunno*, 1573, Louvre



## 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)

**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 liqueux 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.

Caravaggio (Milano, 1571-Porto Ercole, 1610), *Bacco*, 1596-97.



**L'enologia** = L'œnologie (du grec *oinos* = le vin = science du vin

**L'enologo** = l'œnologue

**L'enoteca** = l'œnothèque (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 fillossera** = le phylloxera

**Il vitigno** = le cépage

**La vinaccia (la feccia)** = le marc de raisin (ensemble des résidus secs du pressage 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

**La torchiatura** = le pressage, extraction du moût ou du vin qui imprègne les substances solides du



**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.

- <http://www.salabar.it/user/login?destination=node/134%23comment-form>

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** = la saccharose

**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

Lo **sgroppino** = le trou normand

**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'invecchiamento** = 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.

**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 nabuchodonosor = 20 bouteilles (15 litres)

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



**Il Salmanzar** = le salmanazar = 12 bouteilles (9 litres)

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

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 hectares.

**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

211

**Verdolino** = jaune vert

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

**Giallo Dorato** = doré, vins mûrs

giallo			
verdolino	paglierino	dorato	asbrato

rosato		
tenue	cerasuolo	chiarretto

rosso			
porpora	rubino	granato	aranciato

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

**Rosa** = rose, vins rosés

**Rosa Chiaro** = clairette, teinte proportionnelle à la quantité de tannins

**Rosa Cerasuolo** = cerise, concentration proportionnelle à la quantité de tannins

**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** = tuilé, 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 olfattoivo = examen olfactif. 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, deficiuous), **cotogna** (coing), **pesca** (pêche), **albicocca** (abricot), **prugna** (prune)
- \* **di frutta secca** = de fruits secs : **nocciòla** (noisette), **màndorla** (amande), **fico secco** (figue),
- \* **di vegetali** = de végétaux : **Erbàceo** = 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), **rècina** (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), **anididre solforica** (anhydride sulfurique), **idrogeno**, **uova marce** (hydrogène, œufs pourris), **agliaceo** (alliace), **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

**Abbccato** = 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

**Sàpido** = 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** = tanins justes

**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-cossi-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 **Sfoglia** (dans « pasta »).

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

**Sminuzzare** = couper en très petits morceaux et hacher.

**Sobbollire** = 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.

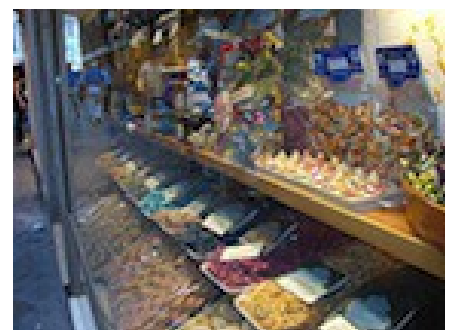
La **lista (il menù)** = le menu.

La **mancia** = le pourboire (encore

Il **sommelier** = le sommelier.



en usage en Italie).





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

Magasin de pâtes à Naples

Magasin de pâtes à Venise

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

### ***Il vino***

(Texte : **Piero Ciampi** -

Musica : Gianni Marchetti e Piero Ciampi, 1971)

Com'è bello il vino	Comme il est beau le vin
rosso rosso rosso,	rouge, rouge, rouge,
bianco è il mattino,	Blanc est le matin
sono dentro a un fosso.	Je suis dans un fossé.
E in mezzo all'acqua sporca	Et au milieu de l'eau sale
godo queste stelle,	je jouis de ces étoiles,
questa vita è corta,	cette vie est courte,
è scritto sulla pelle.	c'est écrit sur la peau.
Ma com'è bello il vino	Mais comme il est beau le vin
bianco bianco bianco,	blanc, blanc, blanc,
rosso è il mattino,	rouge est le matin,
sento male a un fianco.	j'ai mal à un côté.
Vita vita vita,	Vie, vie, vie,
sera dopo sera,	soir après soir,
fuggi tra le dita,	tu fuis entre nos doigts,
spera, Mira, spera.	espère, Mira, espère

**Revu le 05 septembre 2023**

**-0-**