



## MAMMA MIAM

SI L'ON CONNAÎT BIEN LE GORGONZOLA OU LE VINAIGRE BALSAMIQUE, D'AUTRES PRODUITS ITALIENS RESTENT À DÉCOUVRIR DANS LES ÉPICERIES FINES. PETITE SÉLECTION.

PAR **PAOLA DICELLI**

### LE MONTEBORE

La légende raconte que le montebore fut l'unique fromage servi au banquet du mariage d'Isabelle d'Aragon en 1489, auquel assistait Léonard de Vinci. Fabriquée à partir de lait cru de vache et de brebis, cette spécialité piémontaise en forme de pièce montée a été pendant longtemps menacée de disparition, avant de faire un retour remarqué sur les étals et de bénéficier d'une AOP.

**Côté cuisine.** « Frais, il s'accorde bien avec un miel de montagne. Affiné, je le râpe sur des pâtes, conseille Alessandra Pierini, à la tête de l'épicerie Rap, à Paris. Et il est délicieux accompagné d'un vin blanc fruité, comme la Vernaccia di San Gimignano. »

### LA 'NDUJA

Palais sensibles, s'abstenir ! Cette saucisse de porc à tartiner venue tout droit de Calabre est très pimentée. Si depuis quelques mois, on la retrouve dans la recette de certaines pizzas, comme à la Brasserie d'Auteuil (Paris-16<sup>e</sup>) ou chez Daroco (Paris-2<sup>e</sup> et 16<sup>e</sup>), la 'nduja est communément proposée à l'apéritif.

**Côté cuisine.** Selon Alessandra Pierini, elle peut également « relever le goût d'une sauce tomate, un peu comme une épice ».

### LE PAIN CARASAU

Surnommé poétiquement « carta musica » (« papier à musique ») en raison de sa finesse, ce pain typiquement sarde à base de farine

de blé et de levure de bière se décline également avec de l'huile d'olive, sous l'appellation « pane Guttiau ». Autrefois, il permettait aux bergers en transhumance d'avoir un aliment qui pouvait se conserver sans problème. La tradition voulait qu'il soit fabriqué par trois femmes, amies ou parentes, dès l'aube. Aujourd'hui, en Italie, sa confection est devenue un rituel familial.

**Côté cuisine.** Le pain carasau est souvent proposé en « primo piatto » avec un œuf et du pecorino râpé. Alessandra Pierini l'utilise, elle, dans les lasagnes car « il est plus léger que les pâtes ». Healthy !

### LA BERGAMOTE DE CALABRE

Si cet agrume amer et acide – plus encore que le citron vert – est surtout employé en parfumerie (on le retrouve, par exemple, en notes de tête dans la nouvelle fragrance de Giorgio Armani, MyWay) ou dans les huiles essentielles pour ses propriétés antiseptiques, la bergamote est de plus en plus présente dans la gastronomie ou sous forme de sodas très rafraîchissants. Ainsi, en Calabre, sa région d'origine, les habitants ont fait du granita al bergamotto une boisson culte.

**Côté cuisine.** « Si son zeste parfume de nombreuses pâtisseries, de manière plus inattendue, on peut le râper sur des pâtes aux crustacés ou à la poutargue, suggère Alessandra Pierini. Cela relève le plat avec une légère acidité très goûteuse. » ■

### LE DESSUS DU PANIER

À Paris, l'épicerie Rap nous invite à un voyage culinaire au cœur de la Botte avec un large choix de produits sélectionnés auprès de petits producteurs locaux.

Autre bonne adresse courue par les foodistas de la capitale, la maison Davoli propose (depuis 1913 !) des assortiments d'antipasti et des sauces fraîches pour accommoder les pâtes.

À Toulouse, on peut déguster à l'heure du déjeuner des sandwiches faits maison et remplir son cabas à l'épicerie Fratelli Cifarelli, ouverte par deux frères en 2019 dans le quartier animé du Salin.

Épicerie Rap, 4, rue Fléchier, Paris-9<sup>e</sup>.  
Davoli, 34, rue Cler, Paris-7<sup>e</sup>. Fratelli Cifarelli, 21, place du Salin, Toulouse (31).