



C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

École de Langue et Culture Italienne

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Les Cours de Cuisine

L'art de cuisiner c'est une forme de culture profondément enracinée dans la tradition italienne et plus en particulier dans celle du Casentino, territoire riche en recettes basées sur des ingrédients naturels et, très souvent, absolument typiques de notre vallée.

Plusieurs plats de la cuisine du Casentino remonte au Moyen Âge, d'autres sont une expression de la culture paysanne: des aliments sains et en même temps nourrissants et savoureux, des méthodes de cuisson extrêmement soignées en ce qui concerne les détails et les temps et qui valorisent même les ingrédients les plus simples.

Pour ses origines historiques et sa haute qualité, notre cuisine rassemble l'attention des gens du Casentino et un vif intérêt dans le reste d'Italie, cet intérêt est témoigné par des importantes manifestations. Voici donc "Il Gusto dei Guidi", une exposition sur l'oenologie et la gastronomie qui a lieu chaque année à Poppi et qui est célèbre pour son dîner médiéval servi dans la cour du Château des comtes Guidi. Ce dîner unit des plats délicieux et particuliers et le charme d'un milieu absolument unique.

Ensuite il y a "Il Treno dei Sapori", les fêtes patronales comme la renommée "Sagra del Fungo Porcino" de Moggiona, la "Sagra del Tortello" de Corezzo et beaucoup d'autres jusque dans les bourgs les plus petits. Il s'agit d'occasions pendant lesquelles le fait de savoir préparer des bons plats devient une forme de joie collective pour la localité et un rendez-vous attendu pour beaucoup d'hôtes.

En automne a lieu à Pratovecchio "Sapori del Casentino", une exposition des plats et des produits typiques de notre vallée patronnée par "Slow Food" qui, en sélectionnant les productions alimentaires italiennes de haute qualité, reconnaît et soutient tant le "Prosciutto del Casentino" que les "Fagioli Zolfini" du Pratomagno.

Une reconnaissance, celle-ci, très importante parce que le goût unique de beaucoup de plats du Casentino, dont la liste pourrait former plusieurs menus complets à partir des hors d'œuvres jusqu'aux desserts, appuie justement sur l'authenticité de leurs ingrédients. Il suffit d'en citer quelques-uns pour évoquer des saveurs délicieuses comme la "Scottiglia", plat complet composé par différentes viandes à cuire lentement et servi avec du pain toscan cuit au feu de bois; les "Tortelli di patate" avec pâte aux œufs maison; le "Sugo di nana" (c'est-à-dire une sauce avec du canard fermier) avec lequel assaisonner les "Maccheroni" ou une bonne "Polenta" de maïs; la "Zuppa di cipolle", les "Fagioli all'uccelletto" avec les saucisses de porc et encore des haricots avec beaucoup d'autres légumes et l'excellent pain cuit au feu de bois unis dans la "Ribollita Casentinese". Des bois, qui couvrent une large partie du territoire, arrivent champignons en abondance proposés dans les soupes, frits ou cuits sur la braise, toujours assaisonnés avec de l'huile extra-vierge d'olive, auquel on ne peut pas renoncer, et avec peu d'arômes essentiels comme l'ail, le calament, le thym et la marjolaine. Avec les champignons, les fruits du bois qui en toutes les saisons enrichissent la table de parfums et saveurs: les aromatiques petites fraises, les mûres, les framboises et les myrtilles, à manger fraîches ou à conserver en mille façons différentes. Et puis les châtaignes et la farine de châtaignes avec laquelle travailler la classique "Polenta", appelée en dialecte la "Pulenda dolce" qu'on déguste avec la "Ricotta" ou le fromage de brebis; et encore avec la farine de châtaignes on prépare le "Bardino", un gâteau rustique avec pignons, romarin et noix.

Le Casentino présente donc un éventail gastronomique ample et profondément lié aux autres aspects de la vie. Le CCIC, depuis des années, a fait de la gastronomie locale un moment de socialisation et de joyeux apprentissage culturel à l'occasion de la rencontre "Cucinare Insieme", une soirée dans laquelle les étudiants des cours d'italien suivent avec enthousiasme Madame Marcella pendant qu'elle prépare ses spécialités.

C.C.I.C. "Piero della Francesca" – Centro di Cultura Italiana Casentino est patronnée par



Comunità Montana del Casentino



Mairie de Poppi



C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

École de Langue et Culture Italienne

Via C. Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Le Cours

Sous la direction avertie du chef cuisinier, les étudiants auront l'occasion d'assister et d'essayer personnellement la préparation de recettes de la cuisine italienne et de celle typique du Casentino.

Le cours se déroulera en rencontres de 3 heures chacune.

Chaque rencontre sera suivie par le dîner pendant lequel les étudiants dégusteront les mets préparés par eux-mêmes, ainsi que les vins les plus indiqués pour les plats de la soirée.

Le cours de cuisine se déroule en préparant, pendant chaque rencontre, un menu complet de hors-d'œuvres, premier plat, deuxième plat avec accompagnement et dessert. Les étudiants réaliseront, dirigés par le chef, toutes les phases à partir du choix à l'assaisonnement des ingrédients, à la cuisson et à la disposition des mets sur le plateau.

Par la suite on trouvera, groupés par thèmes, les plats qui seront proposés pendant les cours. Les recettes présentés en chaque cours seront choisies par le chef de façon à donner une vision complète de notre cuisine, selon les ingrédients saisonniers.

Le cours est en langue italienne, toutefois, sur demande de groupes d'au moins cinq étudiants, le CCIC peut mettre à disposition un interprète en anglais ou allemand, en indiquant la majoration relative du prix.

Les saveurs et les parfums du bois, les pâtes maison, les viandes exquises, les riches sauces et nos légumes biologiques seront les protagonistes de ces soirées.

"La Sfoglia" - Pâte aux oeufs maison comme autrefois:

- Pâtes non farcies: comment pétrir, étendre et cuire "*Tagliolini*", "*Maccheroni*" et "*Lasagne*";
- Pâtes farcies avec les ingrédients typiques du Casentino: "*Ravioli*" et "*Tortelli di patate*";
- Parfois la pâte n'est pas nécessaire: les "*Gnudi*".

Les Parfums et les Saveurs du Bois:

- Les Cèpes et les champignons "mineurs": hors-d'œuvres, premiers plats et accompagnements avec ces protagonistes superbes;
- Les fruits du bois: fraises, mûres, framboises, myrtilles et châtaignes. Comment les préparer et les conserver de façon simple et selon des anciennes recettes .

Pommes de terre, Haricots & Co. Légumes et Légumineuses pour une cuisine saine et saveureuse en toutes les saisons:

- Les pommes de terre – types et emplois: la pomme de terre rouge de Cetica, la pomme de terre blanche et la pomme de terre jaune. Les "*Gnocchi di patate*", les "*Tortelli*" et le "*Tortellone alla piastra*". Et pour deuxième plat les "*Zucchini ripiene*" c'est-à-dire comment transformer des légumes en protagonistes d'un plat complet;
- Les haricots - types et emplois: haricots "*Cannellini*" et "*Borlotti*", les "*Fagioli Zolfini*" du Pratomagno. Haricots bouillis, "*Pasta e Fagioli*". Le plat de la tradition: "*Fagioli all'uccelletto*". Les haricots en bonne compagnie: la "*Ribollita Casentinese*".





C.C.I.C. "PIERO DELLA FRANCESCA" CENTRO DI CULTURA ITALIANA CASENTINO

École de Langue et Culture Italienne

Via C.Battisti 5 – I-52014 Poppi (AR) – Italia
www.parlital.it - arno@parlital.it - tel. 0575529774 – fax. 0575529559

Les Viandes et les Charcuteries:

- "Antipasto Toscano": canapés noirs, "Prosciutto del Casentino", la "Soprassata", les saucisses de sanglier, la "Finocchiona sbriciolona". Pour assaisonner les pâtes: le "Sugo di nana";
- Deuxièmes plats exquis: la "Nana in porchetta" et les "Zampucci di maiale" avec pois chiches (ou bien "Ocio lessa con il ripieno" et la sauce verte).

Les Plats Complets de la tradition paysanne:

- La "Ribollita Casentinese" et la "Polenta";
- La "Scottiglia", une soupe de différentes viandes, et "L'Acqua Cotta alla Tagliatora", une soupe de légumes et champignons, toutes les deux servies avec du pain cuit au feu de bois.

Les Prix

Le Cours de Cuisine en 1 semaine (2 leçons de 3 heures avec dîner)	€ 105,00
Le Cours de Cuisine en 2 semaines (4 leçons de 3 heures avec dîner)	€ 189,00
Le Cours de Cuisine en 3 semaines (6 leçons de 3 heures avec dîner)	€ 273,00
Le Cours de Cuisine en 4 semaines (8 leçons de 3 heures avec dîner)	€ 357,00

Tous les prix sont indiqués en Euros (€)

Réservations et Renseignements

Pour renseignements et réservations il est possible de contacter le secrétariat de l'école:

tel. ++390575529774

fax ++390575529559

mail: arno@parlital.it

