

Le Piémont atteint des sommets

La FIM ouvre ses portes en conviant cette année, la région italienne du Piémont. Viva Italia !

Hier, lors de l'inauguration, c'était la grande fête. Groupes folkloriques, dégustation de vins et de fromages, le public a vibré aux couleurs de l'Italie. D'un côté, le stand de la région piémontaise avec son vin fétiche, le Barolo, les poivrons frais et les *Grissini*. Ces fameuses petites ficelles de pain sec ont été créées pour sustenter le Prince de Savoie qui était malade. De l'autre, celui du Parmesan et ses vendeurs cachés derrière les meules de 35kg. Chemisiers, tissus, huile d'olive, anti-pasti, tomates séchées, les stands sont nombreux, colorés et exotiques. L'office de tourisme nous invite au voyage, entre l'architecture et les secrets de la ville de Turin. L'académie des traditions gastronomiques du Piémont propose une autre facette de la région en passant l'assiette. « Le Piémont est



Lors de l'inauguration du pavillon « Terre d'Italie », le public a découvert les traditions du Piémont et la beauté du pays. Une invitation au voyage...

une région vive qui détermine la naissance de l'Italie. La tradition culinaire est très grande, composée au moins de 500 recettes »,

explique Carlos Montrucchio, le président. Le Piémont a du caractère, elle est riche de culture et de saveurs. Les Piémontais, eux,

sont fiers. Ils défendent leur région avec ferveur, cultivant les traditions. Pas de doute, l'Italie est belle et la Fim le montre bien...

Viva cucina italiana

Une superbe mortadelle ou de quoi de payer une bonne tranche de délicieux produits italiens.



309 kilos, 2 m de long et 55cm de diamètre ! Sous le chapiteau italien, le restaurant du même nom vous invite à goûter de la mortadelle pur porc. « Promis, il n'y a pas d'âne dedans », explique avec son accent chantant Olindo

Ballarin, un des douze restaurateurs venus spécialement de Cavallino, en face de Venise. « Nous proposons deux sortes de spécialités : des italiennes... et des piémontaises. » Ainsi on peut goûter aux antipastis piémontaise, au

bœuf braisé au Barolo, au poulet Marengo, au vitello tonnato, au délicieux tiramisù et au gâteau à la noisette, le tout arrosé de bons crus piémontais. L'ambiance est plus que sympathique, le service rapide et la cuisine délicieuse. Viva Italia !

La révolution des fiancés

Le Piémont nous réserve bien des traditions parfois étonnantes. Au XXe siècle on parle des droits de la femme. Mais au Moyen Age, dans la commune di Rocca Grimalda, on a fait la révolution pour le droit des époux. En effet, le chef du village avait un droit sur toutes les promises le soir de leurs nuits de noces. N'en déplaise au fiancé. Mais les futurs ne se sont pas laissés faire, la colère est montée, la révolution est née ! Depuis le groupe folklorique *La Lachera* illustre les personnages de cette tradition et fête le droit des époux.



Goûtez au panier piémontais

Ça sent le soleil dans le panier piémontais. Tomates séchées, poivrons frais, pâté d'olives, Salampata, tome d'alpage de la Vallée di Lanzo, la corbeille des gourmets piémontais vous invite au voyage.

Lucas confectionne les célèbres canestrelli.

La recette de ces petits biscuits au citron date de 1400 ! Ils étaient distribués aux villageois après un mariage.

Les pâtes fraîches sont dans l'assiette de l'Italie et le Piémont a sa confection artisanale.

Alors pour accompagner les spaghettis et autres macaronis, rien ne vaut une sauce



Le Piémont met du soleil dans nos assiettes. Buonissimo !

aux champignons, aux aubergines ou un Bagnetto rosso pour relever le goût de la viande à la bolonaise.

Ce n'est plus un scoop, Turin est la patrie du chocolat. Aux amandes, aux fruits confis, à la réglisse, aux piments et au curry, les parfums se succèdent et les tablettes à croquer ne se ressemblent pas.

Puis il y a la célèbre pâte à tartiner aux noisettes qui régale les enfants. Pas d'étiquettes colorées, pas de slogan, rien que du bon et sans colorant.

Riche de saveurs, le bonheur des gourmets est dans le panier du Piémont.