

# GAZZETT'AL DENTE

C O N C E N T R É D ' H U M E U R S I T A L I E N N E S

## AL DENTE CON BRIO!

*Les pâtes alimentaires aujourd'hui se vantent sur le premier mouvement de la symphonie n°25 de Mozart. C'est le mouvement allegro con brio. Mozart s'excuse, il n'avait pas pensé à composer un allegro al dente.*

— Philippe Meyer



Le Caffè al Dente n'est pas en manque d'imagination gourmande. Avec brio et sous sa dénomination «al Dente», il ouvre la porte d'à côté à un tout nouveau concept «Enoteca & Negozio».

A l'origine du Caffè «al Dente», il y a ce bon mot qui a longtemps fait rire le père de Michele Rosa: Une bande de potes se retrouvait régulièrement dans un «p'tit Italien» du côté de la Grand-place et réclamait ses pâtes

lui croque à l'oreille comme une évidence.

D'humeur gourmande en inspiration vinicole, Michele, alors bardé d'un diplôme de l'AIS (Association Italienne des Sommeliers), fait évoluer son restaurant vers une cuisine plus authentique associée à une carte des vins largement développée.

C'est la rencontre avec Lakhdar-Hamina en 2007, qui sonne l'heure du premier

ducteurs et agritourismes locaux, font de Michele Rosa et Lakhdar-Hamina deux associés heureux. Heureux de vous présenter leur nouveau concept: un repère inspiré pour clientèle en quête de produits de niche.

D'un côté, on ne change rien si ce n'est que l'actuel restaurant se mue en véritable «Osteria» avec l'Italie, la vraie, dans l'assiette, et le tableau des suggestions pour simple guide. De l'autre, du côté de la maison voisine, qui porte la façade classée 1930 de l'ancien glacier Ottoy, on adopte le plus pur style «Enoteca & Negozio». Un espace conçu en trois parties: -La véritable épicerie populaire avec ses étagères à produits, son comptoir frigorifique et sa vieille trancheuse Berkel -L'atelier de préparation et son comptoir animé de part et d'autre par les produits de l'épicerie et les vins du cellier -Le cellier à vins, espace de dégustation et de stockage.

Ici, pas de choux réchauffés. L'amitié est forte et le dîner est bon. Le tout en mode «allegro al dente»!

— A.V.H.

### Caffè Al Dente IN BREVE

C'est une **OSTERIA** nappée de blanc, un service allegro ma non troppo, une cuisine authentique et toujours al dente!

C'est un **NEGOZIO** à l'image des épicerie populaire italiennes, une bottega comme on n'en fait plus, des produits de là-bas, une grande emozione!

C'est une **ENOTECA** pour nomades urbains en quête de vini locali et de brèves de comptoir, zoom sur le Chianti, buzz sur le Barolo, ou soif de Nero d'Avola!

### Al dente — expr. — [al'dente]

1. XX<sup>e</sup>; de l'italien «à la dent». Expression italienne utilisée pour désigner le mode de cuisson des pâtes. Pâtes cuites al dente, peu cuites et qui restent fermes sous la dent. Par extension, Haricots verts al dente.

Cuisson «al dente»: Les pâtes cuites «à la dent» sont des pâtes ni trop croquantes ni trop onctueuses, servies au mieux de leur saveur et de leur texture.

Pour que les pâtes soient cuites «al dente», les goûter régulièrement à partir du moment où elles ne sont plus raides et deviennent opaques.

*Les pâtes cuites «al dente» affichent un index glycémique plus bas que celui des pâtes bien cuites. Quand les vertus de la tradition rejoignent les conseils des nutritionnistes...*

2. 2010; du «Caffè al Dente». Expression signifiant ce qui «goûte» juste comme il faut, ce qui respire bon le terroir italien et l'air du temps.



Image1:  
Comptoir de l'Osteria  
© Denis Erroyaux

Image2:  
Vitrine du Negozio

[...] Bruxelles sans le Caffè al Dente, c'est comme un stoemp sans carottes [...]

al dente! ... Jusqu'à ce jour où un des amis de la bande a crié haut et fort: «Et mettez-moi un café AL DENTE!», ce qui a provoqué l'hilarité du groupe pendant de longues années. Lorsque Michele décide, en 2000, de se lancer avec son frère et de proposer une adresse de petite restauration italienne *come a casa*, le fameux lapsus «Caffè al Dente»

vrai relooking avec plus de 400 références de vins.

Aujourd'hui, la chaleur de cette rencontre, le plaisir partagé de ces deux amoureux de l'Italie, leur sens commun de la cuisine italienne en ce qu'elle a de plus pur, l'appel du terroir, de la vigne, les escapades gourmandes et arrosées auprès des meilleurs pro-

## Ce que l'Italie doit apprendre de la France ?

En Italie, nous devons encore beaucoup apprendre en matière d'accord mets / vins.

En France, la combinaison de tel plat avec tel vin fait l'objet d'une analyse subtile, cela relève d'une décision quasi chimique» (Musella)

## Les suggestions de «musella» pour accompagner nos plats d'automne:

Si nous optons pour un plat à base de champignons, ce sera un Ripasso, bouquet doux de cerises noires, fraises, herbes, sève et notes de terre.

Si l'humeur est au gibier, nous passerons alors au Monte del Drago (50% Corvina, 50% Cabernet Sauvignon) avec son magnifique bouquet «boîte à cigares».

## Carte postale d'Italie

Si Maddalena Pasqua devait nous envoyer une carte postale d'Italie, elle la posterait d'où?

De Naples, elle adore! Ville fantastique et terrible à la fois. De Rome, de Florence aussi... Pour l'histoire. Et pourquoi pas de Vérone? C'est, dit-elle, «une petite représentation de Roma!»

Et que dirions-nous d'une carte envoyée d'une boîte postale piémontaise, là, à l'endroit précis où l'on produit le Barolo et le Barbaresco? Elle aime cette région parce qu'il y a plein de vieilles personnes qui aiment raconter l'histoire de leur région... et les Dolomites, et la Sicile pour ses fabuleux petits restaurants...

Aah, l'Italie!

# MUSELLA

## TRANSMETTRE SON ESPRIT, SON EXPÉRIENCE, DANS UN VERRE DE VIN

*Quel bonheur de rencontrer des gens heureux, heureux de ce qu'ils font, de ce qu'ils ont, de ce qu'ils transmettent ! Passer une journée chez Musella, c'est exactement ça. Du bonheur à l'état brut. C'est une certaine idée du vin aussi... Comme on aime.*



Le domaine de Musella s'étend en périphérie de Vérone. Le père de Maddalena a toujours été dans le vin comme on dit. En tant que commerçant d'abord, avant d'acheter ces vignes, il y a 17 ans. Un beau jour, il demande à sa fille si elle est prête à le rejoindre. Maddalena hésite. Mais, quand elle découvre le paysage, la beauté cette nature absolument magnifique, elle se dit que c'est une évidence. Au bout de 4 ans, son cousin Enrico, enologue et viticulteur, les rejoint. Il est aujourd'hui son bras droit. Ils ont les mêmes passions, travaillent ensemble tous les jours et partagent beaucoup. Le patriarcat se plaît encore à «surveiller» le travail de son équipe bien qu'en général, il laisse faire. Il sait très bien, lui, que c'est de son expérience dont ils ont besoin. Maddalena aime vanter l'attitude «fantastique» de son père. Il est «relax»,



*« Le bonheur vient aux hommes qui naissent là où l'on trouve de bons vins »*

— Leonard de Vinci

«calme», et nous laisse pas mal de responsabilités. Aujourd'hui, le binôme a décidé de se lancer dans la biodynamie. «Nous n'utilisons déjà ni pesticides, ni fertilisants... Le pas n'est donc pas si grand que ça». Ce qui rend Maddalena encore plus heureuse, c'est qu'elle est sûre qu'elle aura d'excellents résultats. Quel bonheur de retrouver Son travail. Sa terre, dans un verre de vin!

Image1: Maddalena Pasqua, heureuse de nous présenter son vignoble

Image2: Les caves voûtées de Musella

Image3: Image du dragon gravé sur les barriques de Musella

Image4: Une bouteille du fameux Amarone de Musella



## Musella: L'Agriturismo, Bed & Breakfast

www.musella.it

Charme, nature et goût pour le détail sont les principales caractéristiques de l'atmosphère que l'on respire en résidant chez Musella.

On peut y pêcher à la mouche, se promener dans les bois, à bicyclette ou en canot sur la rivière...

## La recette du succès de Musella ?

Sans doute ce fabuleux mélange entre l'héritage d'un geste millénaire et une curiosité sans cesse ouverte au monde. Maddalena Pasqua voyage au milieu de ses vignes, mais bien au-delà.

Récemment, elle était à Seattle où elle a remarqué bien mangé. Au printemps passé, elle se promenait au Japon où elle a été fascinée par toute la philosophie qui accompagne la façon de se nourrir. Chaque année, elle se rend du côté de Naples pour profiter de cette ville fantastique parce qu'elle y croise «des gens marrants».

Maddalena est une passionnée; elle aime manger du poisson dans le Nord, Bruxelles pour «l'attitude» des Bruxellois. Maddalena vole, voyage et vendange.

C'est la plus belle ambassadrice de son domaine.

## L'amarone de Musella

Nous sommes conquis par l'AMARONE de Musella. L'Amarone est, on le sait, le vin phare «della Valpolicella», cette belle région proche de Vérone.

L'Amarone de Musella est à l'image de sa propriétaire, tout en élégance et féminité. La texture est souple, la douceur notable. Nous aimons!

- Dans vos rêves d'enfant, vous imaginiez-vous à cette place, occupée à «faire du vin», à poursuivre une tradition viticole ancienne?

- Probablement que oui. J'ai toujours aimé la nature, les animaux, la justice. J'ai grandi en ville et j'ai commencé des études de vétérinaire. J'ai toujours cherché quelque chose de différent. Finalement, je suis vraiment heureuse de ce que je fais. Je me sens bien parce qu'ici, tout est sincère. Pas de secrets, ni de mystères. Les choses sont ce qu'elles sont. Peut-être que je n'imaginai pas particulièrement ce genre de vie-ci dans les vignes, mais sûrement une implication forte en rapport avec la nature. Ici, je réunis la nature, les animaux et le vin! J'ai voyagé et découvert les différentes cultures et traditions viticoles. Chaque verre bu engendre une histoire différente. Je me sens comme un petit enfant quand j'écoute les histoires des nombreux vignerons que j'ai rencontrés...



- Comment organisez-vous vos journées? Vigneronne et mère de famille, c'est plus qu'un temps plein...

- C'est très compliqué, mais je suis chanceuse, j'adore mon travail! Quand je voyage - c'est souvent le cas - tout doit être très organisé; je m'assure que les enfants soient bien entourés, comme ils aiment. Je voyage en Europe, aux Etats-Unis, et j'apprends beaucoup. Nous devons travailler dur, mais nous sommes chanceux de faire ce travail merveilleux et de vivre ici avec la nature, de produire quelque chose d'agréable qui rend les gens heureux. Nous pouvons transmettre notre esprit, notre expérience dans un verre de vin. Même si ce n'est pas le meilleur vin du monde, nous faisons quelque chose que nous aimons, que nous avons la volonté d'améliorer chaque année. Nous ne voulons pas faire quelque chose de commercial apprécié par tout le monde, mais quelque chose de particulier, un vrai goût «Musella» issu d'un agriculture particulière et d'un climat particulier. J'ai des voisins fantastiques qui font un vin tout à fait différent. Et c'est ça le plaisir: goûter le lundi un Musella, le mardi un autre vin, le mercredi encore un autre...

- Quelle est la différence entre une journée de vendanges et une journée normale?

- Pendant les vendanges, nous démarrons à 7h30 s'il ne fait pas trop humide. Si c'est le cas, nous devons décaler de 2 heures et ne commencer qu'à 9h30 sinon tout est mouillé dans les

*« Nous devons peut-être travailler dur, mais nous sommes chanceux de faire ce travail merveilleux et de vivre avec la nature, de produire quelque chose d'agréable qui rend les gens heureux. »*

vignes et ce n'est pas bon pour le raisin. Nous cueillons les raisins et les mettons dans des caisses. Nous les posons ensuite dans la cave en face de grands ventilateurs, durant 3 ou 4 jours, pour laisser sécher. Pendant cette période des vendanges, nous engageons des personnes supplémentaires, amis, membres de la famille ou connaissances de nos ouvriers, qui viennent pour la plupart de Moldavie.

- Que pensez-vous de la cuisine italienne? Vous aimez, vous n'aimez pas?

- J'aime nos différences tous les 3 kilomètres! Dans chaque famille, on met des ingrédients différents pour une même recette. C'est fantastique, créatif, ça donne chaque soir quelque chose de différent. J'aime la cuisine parce ça crée des occasions de se rencontrer, de parler fort! Je ne sais pas trop ce que je n'aime pas... L'ail peut-être, je ne suis pas fan. Cette une idée fautive de croire que les Italiens mettent de l'ail dans leur nourriture. Dans les Pouilles, oui, on met de l'ail dans les plats de légumes, mais pas dans les autres régions. Pour moi, la cuisine italienne est la meilleure au monde! Elle fait naturellement partie de notre comportement et peut nous rendre heureux.

- Si vous ne deviez emporter qu'un plat avec vous?

- Un Bollito avec plein de viandes bouillies différentes, cuites avec l'eau des pâtes... Ou... La Pastissà De Caval, plat typique de Vérone, viande de cheval, oignons, goût intense. Servi avec de la polenta.

- Et si je vous dis qu'au Mexique ou n'importe où ailleurs dans le monde, les Italiens vont dans les pizzerias..?

- Les Italiens aiment se plaindre!

Image5: Les vignes du domaine de Musella

Image6: Raisins du cépage de Corvina

Image7: Valpolicella superiore - Ripasso 2006 - dégusté durant l'interview



- Combien de bouteilles, produisez-vous?

- Au total, 100 000 bouteilles par an, dont 35 000 bouteilles d'Amarone. Pour le reste, essentiellement du Valpolicella et du Ripasso; le blanc est une plus petite production (5000 bouteilles)...

- Qu'est-ce qui fait le charme de votre région?

- Dans la région de Vérone, nous adorons les fêtes! Nous avons une grande tradition en nourriture et en vin, ce qui ne nous empêche pas de travailler. Notre région est très productive et nous avons beaucoup de marques célèbres. Bons vivants et en même temps travailleurs, voilà ce que nous sommes!



# LES ITALIENS QUI FONT BRUXELLES

ou l'Italie dans Bruxelles, depuis Bruxelles et à travers Bruxelles...

## D'ORO!

Si nous aimons tant cette boutique bruxelloise pour enfants, c'est qu'elle n'est pas simplement «bruxelloise». Il y a dans les racines de Sabrina Palmisano, âme créatrice des lieux, du sang sici-

lien. Un véritable condensé de tempérament, un tutti frutti d'humeurs et beaucoup de chaleur... Ce qui fait de BOUCLE D'OR, un endroit magique rempli de trop trop belles choses. Faut aller y jeter un œil, nous on adore!

<http://boucledorbruxelles.blogspot.com>

## À LIRE, à VOIR et à BOIRE

Le saviez-vous? «Piola» est un ancien terme piémontais pour désigner un bar à vins. Chez «Piola.libri», comme son nom l'indique, on trouve donc du vin et des livres... italiens. Mais il y a aussi des DVD, des expositions, des rencontres. C'est au cœur de Bruxelles, c'est bien!



UN BELGE QUI RACONTE SON ITALIE

«J'aime l'Italie, j'aime les villes italiennes avec un sérieux penchant pour Pise»  
— Philippe Geluck

[www.piola.libri.be](http://www.piola.libri.be)

# UNE RÉGION, LE PIÉMONT

Piemonte sotto i riflettori!

Comme on aime défendre les bons produits, on aime le Piémont en automne. Comme on aime les bons vins, on aime les Piémontais, qui boivent plus de rouge que de blanc.

Après la figue et le fromage de chèvre, c'est la pomme, le champignon, la citrouille, la châtaigne et surtout... La truffe blanche d'Alba.

L'éducation au goût, c'est de là qu'elle vient de toute évidence. Si le Slow Food y a fait ses armes, ce n'est pas par hasard. C'est que le Piémont est une terre de gastronomes.

Là, au Nord-Est, on sait vivre! On aime ce qui est vrai. On est fier de son terroir et de son vin. Cette région bordée par les Alpes et les Apennins (d'où l'origine de son nom: «pied des monts»), est un géant du vin italien. Au Caffè Al Dente, nous l'avons toujours prôné. Les traditionnels Barolo et Barbaresco, issus du noble Nebbiolo, demeurent rois en leur domaine, faisant pâlir de jalousie les plus grands bourgognes et bordeaux. C'est qu'ils en ont de l'acidité et des tanins; ils ne goment rien de leur terroir, fiers et élégants; on goûte et on signe, total respect!

## AU RYTHME DU MARCHÉ ET DES MARÉES

Chez nous, à la redac' de la Gazzett'al Dente, notre coup de cœur va à Claudio Damiano. Tout droit venu des Pouilles, ce chef, doté d'une impressionnante personnalité, est à l'origine de nombreux restaurants à Bruxelles. Ses débuts comme cuisinier dans la marine marchande italienne ont nourri son imagination culinaire. Nous l'avons découvert aux commandes de l'excellente cuisine du Vini Cucina; il est aujourd'hui chef à La Fabricca. Son assiette accorde harmonieusement le postulat d'une brasserie urbaine et ses envies de terre, mer, pêche et culture agricole. Son amitié et ses conseils sont aussi précieux que sa verve et son tempérament.



## LIBRI DE GASTRONOMIA ITALIANA

FILIGRANES au Caffè al Dente



On dit qu'en Italie, la nature fournit les matières premières, le talent des cuisiniers!

faisant le reste. Mais les amateurs de cuisine italienne en demandent toujours plus; ils veulent apprendre à faire tout seuls, découvrir des nouveautés, recopier les recettes. Les relais faits par les nombreux chefs, auteurs, chroniqueurs sur l'Italie ne manquent pas. Des bouquins à découvrir chez nous en «association gourmande» avec la librairie Filigranes!

## BELGI IN ITALIA

Et si on vous disait ce que les Belges font de bien pour l'Italie?...

Ils vantent le plaisir de découvrir ses régions à travers l'Agriturismo. Pour vos prochaines vacances, nous vous recommandons ce site de réservation. Nous l'avons testé personnellement. Chaque adresse a été visitée, chaque adresse est unique.

[www.dolcevita.be](http://www.dolcevita.be)

# LA RECETTE DU CAFFÈ AL DENTE

PASTA CON SALSICCIA E ZUCCA

(Pour 4 personnes)  
200 gr de saucisse de toscane  
100 gr de potiron sans la peau  
Pâtes courtes style Penne  
Une branche de persil plat  
Une poignée de Pecorino  
Huile d'olive  
Sel, Poivre

Emietter la saucisse, la chauffer à l'huile d'olive en ajoutant poivre et sel.

Quand la saucisse est bien dorée, y ajouter le potiron mouliné en purée.

Remuer le tout avec le persil plat et le Pecorino de façon à obtenir un aspect crémeux.

Cuire les pâtes «al dente» à l'eau bouillante salée.

Mélanger les pâtes à la préparation en ajoutant un filet d'eau de cuisson.

Astuce: La petite astuce pour éviter que la préparation ne soit trop sèche sans être trop salée, ajouter un peu d'eau du robinet!



# PRANZO, BERE VINO, VISITA, COSA FARE?

Des choses à savoir, des choses à boire, des choses à manger... Où aller? Où dîner? Où dormir?

## Aperitivo di Verona

On n'est pas dans la pub Nescafé Cappuccino avec les moustaches de lait, mais presque... Ici, vous vous installerez à l'heure de l'apéritif et commanderez un «Spritz». C'est l'apérito traditionnel de la région, qui a une furieuse tendance à s'exporter, mais c'est ici qu'on le fait le mieux! Le verre est bien glacé, le zeste d'orange parfait, l'Aperol justement dosé avec le Prosecco, et, pour l'osmose, cette pression

d'eau pétillante exécutée par de jolies filles en chemisier blanc et tablier noir, qui vous servent en vous envoyant des bisous du bout de la main. Waouh! C'est tout près des arènes de Vérone.

VIAROMA33 Café  
Via Roma, 33  
37121 Verona

[www.viaroma33cafe.it](http://www.viaroma33cafe.it)



## À vos carnets d'expressions! Come si dice in italiano?

Appeler un chat un chat  
Dire pane al pane e vino al vino

Un Tiens vaut mieux que deux Tu l'auras  
Meglio un uovo oggi che una gallina domani

Tous les goûts sont dans la nature  
Tutti gusti sono gusti



# L'ITALIE TELLE QUE VOUS NE LA CONNAISSEZ PAS!

Récemment, nous lisions qu'un cinéaste italien célèbre emportait en voyage non seulement ses pâtes mais également l'eau dans laquelle il les fait cuire. Il y a, certes, chez les Italiens, un rapport aux pâtes qui n'est pas loin de relever de la psychanalyse.

Pour l'écrivain Alessandro Baricco, le plat parfait, ce sont les tortellini dans le bouillon. Un truc de grand-mère. Il est bien en peine d'en donner la recette, mais s'essaie quand même: «Cuire un animal. On pose ça dans l'eau et on attend des heures.

[...] le plat parfait, ce sont les tortellini dans le bouillon.

On fait beaucoup de choses ailleurs, puis on revient et il y a le bouillon!» SUBLIME.

Et cet extrait absolument jolissif du roman de Niccolò Ammaniti (Et je t'emmène): «Le surveillant du collège Michel-Ange était le type même du gars qui, si on ne lui donnait pas son assiette de pâtes bien assaisonnées et si on ne le laissait pas aller aux

putes, s'éteignait comme un cierge (...) Il était assis, serviette nouée autour du cou, à une table du Vieux Chariot et se gointrait de la spécialité de la maison, des «pappardelle mare e monti». Un mélange de sauce au sanglier, petit pois, crème fraîche et moules»

Si, ça, ce n'est pas du rapport «personale» aux pâtes, alors nous rendons notre tablier!

## La Locanda dell'Arco

À Cissone, petite commune italienne de la région du Piémont, voici une étape comme nous aimons en faire. Des chambres d'une simplicité absolue. Un menu gastronomique composé de plats typiques piémontais. Une carte de vins de Barolo absolument époustouflante! Tout ça pour une addition particulièrement légère. Et comme le patron est un passionné, il vous emmènera visiter ses caves et son domaine...

[www.lodarc.com](http://www.lodarc.com)



## Un'espressione passato attraverso il mulino

Connaissez-vous cette expression de grande mère, «pesce scappato»? Le poisson-qui-s'est-échappé? Elle fait référence à un plat populaire que l'on servait dans le sud de l'Italie, au sein des familles de pêcheurs les plus pauvres. Un plat de poisson sans poisson, mais qui avait gardé le

goût du poisson! On assaisonnait les spaghetti avec ce qu'on avait, de l'ail, des piments, du persil, un tout petit peu d'anchois, du thon quelquefois... Mais toujours, on y goûtait les «vongole» qui semblaient s'être échappées en y laissant leur âme. Magnifique!

(Histoire lue sur [www.undejeunerdesoleil.com](http://www.undejeunerdesoleil.com))

## L'agritourisme, c'est quoi?

Du «tourisme», certes. «Agricole», puisque lié par définition à une exploitation agricole en activité. En d'autres mots, l'agritourisme est l'affaire d'agriculteurs.

En marge de leur activité classique, ceux-ci choisissent de développer la vente directe de produits fermiers, l'accueil à la ferme, petite restauration et hébergement... Ce phénomène se développe en Italie vers le début des années 70. On reconvertit alors une activité agricole de moins en moins rentable en de véritables structures de séjours «agritouristiques».

La Toscane est pionnière. Ses richesses artistiques attirent. Sa campagne est de toute beauté. On y goûte la quiétude à l'italienne. Aujourd'hui, la formule est quelque peu galvaudée, mais demeure néanmoins un plus en matière de tourisme vert.

## Metodo biodinamico

Nous, on aime! C'est de la culture biodynamique pure. Terroir, cépage, climat. Des vins 100% naturels, qui trouvent tous leurs effluves dans ces trois éléments, au croisement de trois régions, le Piémont d'abord, mais non loin, la Ligurie et la Lombardie. Les terres sont faites de calcaire et d'argile rouge. L'art de faire du vin comme le conçoit Stefano Bellotti, est un art qui consiste à accompagner le vin dans son processus de transformation naturelle. Ça paraît simple, mais quel exceptionnel travail!... Que nous invitons à voir et à goûter.

STEFANO BELLOTTI  
CASCINA DEGLI ULIVI  
Strada Mazzola 14  
15067 Novi Ligure (AL)

[www.cascinadegliulivi.it](http://www.cascinadegliulivi.it)

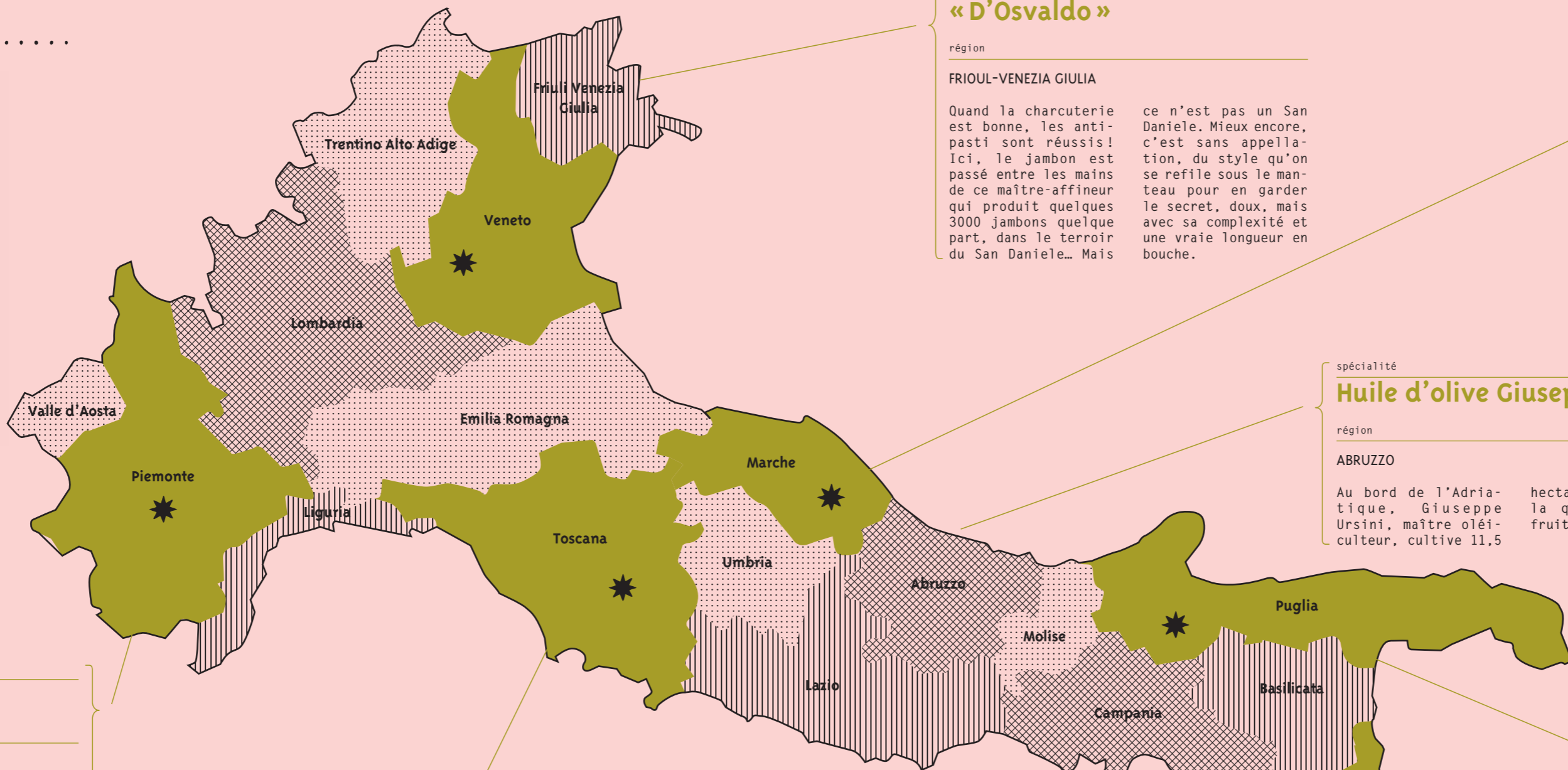
## Un bon plan en Toscane si vous passez par Montepulciano?

Cette «osteria» qui se revendique comme une sorte de restaurant informel où l'on trouve un service simple avec une nourriture de grande qualité. C'est un lieu de rencontre entre gens du cru et visiteurs d'ailleurs. Une bonne alchimie!

[www.acquacheta.eu](http://www.acquacheta.eu)

## Nos régions d'Italie

PRODOTTI & VINI LOCALI



spécialité  
**Le jambon cru à l'os « D'Ossvaldo »**

région  
FRIOUL-VENEZIA GIULIA

Quand la charcuterie est bonne, les anti-pasti sont réussis! Ici, le jambon est passé entre les mains de ce maître-affineur qui produit quelques 3000 jambons quelque part, dans le terroir du San Daniele... Mais ce n'est pas un San Daniele. Mieux encore, c'est sans appellation, du style qu'on se refile sous le manteau pour en garder le secret, doux, mais avec sa complexité et une vraie longueur en bouche.

spécialité  
**Laurentina - Rosso Piceno**

région  
MARCHE

Un vin rouge des Marches, c'est pas banal. Élégance et fraîcheur sont les meilleurs qualificatifs pour cette appellation locale typique, fruit de deux cépages: Sangiovese et Montepulciano.



spécialité  
**Huile d'olive Giuseppe Ursini**

région  
ABRUZZO

Au bord de l'Adriatique, Giuseppe Ursini, maître oléiculteur, cultive 11,5 hectares d'oliviers, la quintessence du fruité!

spécialité  
**Cuisie**

région  
PIEMONTE



C'est un fromage! Un sacré fromage des alpages piémontais, affiné au Malte d'orge et au whisky. Sous ses apparences de dur, il est très crémeux en bouche.



spécialité  
**Pasta di Gragnano - Alifetra**

région  
CAMPANIA

Quand la pasta vient d'une région où le vent sèche, on dit qu'elle a la particularité de sa bonne terre. Ces pâtes de semoule de blé dur séchées à basse température et passées au bronze, c'est la vita come a Napoli!

spécialité  
**La Burrata**

région  
PUGLIA

Attention, ne pas confondre avec la mozzarella di bufala! La Burrata des Pouilles, originaire de la petite cité d'Andria, est au lait de vache, son cœur coulant agrémenté de crème de lait (miam!). Elle est archi-tendance dans les dîners chics en ville bien qu'en Italie, cela fait des décennies qu'on en mange sans que personne n'en fasse tout un fromage!



spécialité  
**Les « Cantuccini » de Deseo**

région  
TOSCANA

Qui ne s'est rendu à Florence sans avoir trempé quelques cantucci dans du Vino Santo? Gourmandise enivrante ou tentation délicieuse, peu importe, l'essentiel est d'en goûter. L'histoire se recentre autour de la ville de Prato. Là, en 1858, Antonio Mattei a lancé sa première douceur sous le nom de «Biscotti di Prato», commercialisée depuis trois générations par la famille Pandolfini sous un packaging de toute beauté.



spécialité  
**Etna Rosso DOC - Tenuta Delle Terre Nere**

région  
SICILIA

Un vin de l'Etna? Oui, forcément, on s'y intéresse. Un cépage local: Le Nerello Mascalese. Des raisins noirs qui, habituellement, donnent des vins chargés en matière, mais pas celui-ci. Cet Etna Rosso est surnommé «le Bourguignon sicilien». On l'apprécie comme on déguste avec plaisir un Pinot noir.

# AGENDA AUTOMNE 2010

Une pâte fraîche, une tomate... que demande le peuple!

## TOUS LES MARDIS

«Negozio»

Arrivée de la burrata en provenance directe des Pouilles!

## TOUS LES SOIRS

«Enoteca»

Aperitivo: Spritz vénitien et parcours des régions d'Italie à travers une dégustation de vins et de produits

## OCTOBRE

Samedi 30

«Osteria»  
Atelier d'écriture animé par marygoR accompagné d'un lunch «Caffè»

## NOVEMBRE

Samedi 6 & dimanche 7

«Enoteca»  
Portes ouvertes. Dégustation d'automne. Découverte de nos vins et produits en compagnie des vignerons

Vendredi 19

«Enoteca»  
Aperitivo -18 à 21h - Dégustation et présentation de vins en présence de leurs producteurs, Piero Busso du Piémont et Coffele de Vénétie.

## TOUS LES SAMEDIS

entre 11h et 13h sur demande

Cours d'initiation à l'œnologie (groupes de 10 à 12 personnes)

PLUS D'INFOS AGENDA SUR WWW.CAFFEALDENTE.COM

## LE BOUQUIN DE LA SAISON

La Cuillère d'argent.  
Pâtes / Editions Phaidon

Publiée pour la première fois en 1950 par Domus, célèbre magazine italien d'architecture et de design, « La Cuillère d'argent » n'a été traduite en français que 50 ans plus tard.

En voici un nouvel opus, exclusivement consacré à cette institution de la cuisine italienne qu'est la pasta! Enrichie de recettes inédites, claires, efficaces, cette version 2010 se positionne comme une référence en la matière. 46 variétés de pâtes au fil de 360 recettes, des anecdotes, des infos historiques, c'est riche!

Un ouvrage que tout gastronome, gourmand, cuisinier amateur ou éclairé se doit de posséder... (en vente dans notre Negozio)



## COLOPHON

Direction de la rédaction  
Antoinette  
Van Ham

Photographie  
Wine,  
Food & Cinema

Production  
Caffè Al Dente

Design graphique  
Codefrisko

Illustrations  
Audrey Schayes

## REMERCIEMENTS

Le plus beau cadeau, c'est d'avoir la chance de pouvoir faire les choses.

MERCI à ...  
Jean-Michel De Haan  
Mur Réfection  
Pierre Lepas  
Hélène Wallemacq  
Michaël Goldberg et Boris Van Gils  
Sinem Mama Huner

Michele et Lakhdar

le petit filigranes

WINE FOOD & CINEMA

Codefrisko

# MUSELLA

Vigneti, cucina & accogliente agriturismo

Transmettre son esprit, son expérience, dans un verre de vin; nous sommes chanceux de faire ce travail merveilleux, de vivre ici avec la nature... ➔ page 3

Quel bonheur de rencontrer des gens heureux, heureux de ce qu'ils font, de ce qu'ils ont, de ce qu'ils transmettent! Passer une journée chez Musella, c'est exactement ça. Du bonheur à l'état brut. C'est une certaine idée du vin aussi... Comme on aime.

Ecouter parler Maddalena Pasqua a ceci d'exceptionnel que l'on se trouve immédiatement plongé dans les plaisirs simples - parfois rudes - de la vie en pleine nature... Le domaine de Musella s'étend en périphérie de Vérone. ➔ page 2



Que pensez-vous de la cuisine italienne? J'aime nos différences tous les 3 kilomètres! Dans chaque famille, on met des ingrédients différents pour une même recette. C'est fantastique, créatif, ça donne chaque soir quelque chose de différent. ➔ page 3

Piemonte sotto i riflettori! La région qui nous passionne en automne. ➔ pages 4 & 5

# GAZZETT'AL DENTE

CONCENTRÉ D'HUMEURS ITALIENNES

PRODOTTI & VINI LOCALI



A... comme Alfetra, de si bonnes pâtes de la région de Naples. C... comme Cantuccini, les savoureux biscuits de Deseo. O... comme Osvaldo, maître-affineur, expert du jambon cru «da Frioul»... ➔ pages 6 & 7



## AUTUNNO 2010

NOTE

CAFFÈ AL DENTE



Une pâte fraîche  
Une tomate  
Que demande le peuple?

A... pour Abruzzo. C... pour Campania. P... pour Puglia ou Piémonte.

Nos régions d'Italie à travers les produits de notre «Negozio» ou l'inverse. ➔ pages 6 & 7

CUCINA, CULTURA & AUTHENTICITÀ

Un catalogue de petites annonces qui vous feront voir la vita piu bella! Qui sont les Italiens qui font Bruxelles? Où aller en Italie? Où dormir? Que lire? Que savoir? Que boire? Que voir? Que faire?... ➔ pages 4 & 5