

Vinaigres

et cuisine italienne, accords pluriels

L'association vinaigre et Italie évoque généralement le balsamique. Si le vinaigre est bien un ingrédient omniprésent dans la cuisine italienne, du nord au sud avec des spécialités allant des *sarde in saor* vénitiennes à la *caponata* sicilienne, le balsamique n'est pourtant pas le quotidien des Italiens. Immersion en milieux acides...



BALSAMIQUE, CIDRE, CERISE... PAR RAP
Vinaigrierie S. Giacomo : vinaigres de vin non pasteurisés et naturels, vinaigres balsamiques affinés entre 1 et 8 ans, vinaigre de bière, vinaigre de pomme. Sirk : vinaigre de vin de raisin entier. Pojer e Sandri : vinaigres de vin aromatisés (framboise, coing, cerise, sorbier). Cesare Giaccone : vinaigres de vin (Barolo, Roero Arneis, Moscato...). Thun : vinaigre de miel (sève de pin, romarin). Vinaigre balsamique traditionnel de Reggio Emilia DOP. www.rapparis.fr

Le vinaigre balsamique, dix façons de le préparer par Alessandra Pierini

« C'est un brun presque noir, au caractère bien trempé, ténébreux, au regard limpide et brillant, au parfum intense d'une senteur aigre-douce tout en équilibre et délicatesse, une harmonie durable de notes boisées. »
Éditions de l'Épure.



BALSAMIQUE IGP PAR ITAL PASSION
Vinaigre balsamique de Modène IGP Grand Toscoro IGP (250 ml) affiné dans des barils de chênes. Vinaigre balsamique de Modène IGP (1 l et bidon PET 5 l). Crème de vinaigre balsamique de Modène classique Toscoro (250 ml) pour décorer les assiettes. www.italpassion.com



VINAIGRE DE TOMATES PAR MUTTI
Obtenu de tomates mûres dont le parfum rappelle celui des tomates séchées. Son goût dépourvu d'âpreté en fait le garant de plats subtils. Pour assaisonner les salades comme pour la cuisson des légumes et les marinades de poisson. www.mutti-parma.com



CRÈME DE VINAIGRE PAR DEMETRA
Crème de vinaigre balsamique de Modène IGP au goût fruité de jus de raisin, avec une délicate acidité. Crème de vinaigre citron vert et thé vert au vinaigre de vin blanc italien au goût rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert. wiberg.demetrafood.it



BALSAMIQUE IGP, CIDRE... PAR PONTI
Balsamico IGP (sans colorant, haute densité, vieilli au moins 2 ans, bio, bio non filtré), vinaigre de cidre (non filtré ni pasteurisé avec la mère, au miel), condiment italien blanc, vinaigres de vin blanc (pinot grigio), de vin rouge (chianti), vinaigre de vin antico, de vin aromatisé (fines herbes, citron), crèmes au balsamique (classique, bio, soja, curcuma, gingembre, piment), crème au jus de citron au vinaigre de cidre. www.ponti.com

BETTERAVE AU VINAIGRE BALSAMIQUE PAR LA COMPAGNIE DES DESSERTS
Un sorbet dont le mélange betterave et vinaigre balsamique donne un coup de pep's à des recettes originales. L'acidité du vinaigre balsamique apaise l'amertume de la betterave. Suggestions : fromage aux herbes et boule de sorbet, en accompagnement d'un poisson comme le bar, au sommet du fromage blanc tout simplement. www.compagniedesdesserts.com



c'est surtout le vinaigre de vin blanc qui est utilisé. Parmi les recettes italiennes dans lesquelles le vinaigre est indispensable, Alessandra énumère : foie de veau à la vénitienne, légumes en *scapece* ou in *carpione* d'abord frits puis conservés dans une marinade de vinaigre, menthe, poivre et laurier, *salsa verde* au persil pour le pot-au-feu, *guanciaie all'aceto*, typique de la cuisine romaine (en anti-pasto, servies sur du pain, des tranches de *guanciaie* sont revenues à la poêle, devenues translucides, elles sont mouillées de vinaigre de vin blanc et dressées sur du pain une fois devenues croquantes et le vinaigre réduit). Le vinaigre de vin se retrouve aussi dans les conserves

d'antipasti à l'aigre doux de toute l'Italie. Fabrizio Ferrara, chef propriétaire du restaurant parisien Osteria Ferrara cuisine essentiellement au vinaigre de vin de Xerès. Il l'emploie souvent dans la sauce des viandes. Son savoir-faire réside dans le dosage afin que l'acidité du vinaigre vienne tempérer le gras sans prendre le dessus pour une sensation en bouche équilibrée. Pour composer la sauce des salades proposées dans les restaurants du groupe Big Mamma, Ciro Cristiano, chef exécutif, associe simplement huile d'olive, vinaigre balsamique ou de Xerès, sel et poivre pour ne pas couvrir le goût des produits. Au restaurant parisien La Cucina du groupe Ducasse, c'est le



50

FRANCE PIZZA N°77 • MAI-JUIN 2019

Le vinaigre a initialement été utilisé comme moyen de conservation des aliments puis en Italie notamment, il est resté un ingrédient indissociable de la cuisine du pays. Mais contrairement à l'idée que pourraient en avoir les Français, le balsamique est loin d'y être hégémonique, sauf peut-être en Émilie-Romagne, son berceau d'origine, et encore... D'autant qu'il y a vinaigre balsamique et vinaigre balsamique, de Modène avec IGP (mélange de moût et de vinaigre de vin pouvant être proposé à la vente à partir de 2 mois), traditionnel de Modène ou de Reggio Emilia avec DOP (obtenu de moût vieilli au moins

12 ans), les usages sont différents selon la qualité du produit et le champ de ses possibles pourtant illimité est encore peu exploré en France. Alessandra Pierini, figure phare de la scène gastronomique italienne haut de gamme à Paris avec son épicerie fine et sa cave RAP, lui dédie un opuscule qui l'extrait des sempiternelles sauces salade avec dix recettes originales (voir encadré) : confit d'oignons, magret de canard, queue de lotte, tartine de bleu, figues confites... Le consortium du vinaigre balsamique de Modène IGT propose une très large panoplie de recettes allant des entrées aux desserts en passant par les cocktails. Le foodblogger Florian Ebner y présente des aubergines fondantes marinées dans l'huile d'olive et le balsamique IGP, des tomates rôties déglacées au balsamique IGP, dressées sur un lit de roquette, agrémentées de quelques pignons grillés, arrosées de jus de citron mêlé à du balsamique IGP affiné. Pour l'apéritif, une entrée gourmande ou un repas sur le pouce,

l'auteur du blog La Raffinerie culinaire a imaginé des tartines d'avocat, brie et pêche nappées d'une réduction de balsamique et miel. Balsamique et fromage constituent un accord toujours réussi. La fromagerie artisanale Brema en Vénétie travaille même des bleus au lait de vache ou de chèvre affinés en immersion dans le vinaigre balsamique pour adoucir la dureté du persillé. Pour un bord de tasse, du balsamique peut s'incorporer dans le blanc d'œuf de *baci* de meringue et dans la crème de marrons qui les farcit. Le vinaigre balsamique a toute sa place en touche finale de nombreux plats : crèmes de légumes, sauce tomate, veloutés, risotto, pasta, pizza, légumes et fruits crus, cuits, glace...

Vinaigre de vin essentiellement

Contrairement à une idée reçue, Alessandra Pierini, épicerie et cave RAP, et Floriane Reif, trade marketing manager Ponti France, rappellent qu'en Italie,

VINAIGRES À BOIRE

Les vinaigres de cidre et de miel, peuvent être préparés en boissons, dilués dans l'eau chaude en hiver, froide ou glacée en été pour rafraîchir. Un vinaigre balsamique traditionnel DOP de Modène ou de Reggio Emilia de plus de 25 ans d'âge se prête à une dégustation au verre ou à la cuillère comme une liqueur.



LE MOULIN ITALIEN EXPERT EN FARINE A PIZZA



LA SEULE FARINE PROFESSIONNELLE AVEC DES GERMES DE BLE ESSENTIELS.

Le germe de blé le cœur du grain, c'est l'endroit où tout commence. C'est la partie la plus riche et la plus nutritive du blé, avec un goût extraordinaire et une couleur or. Une pâte avec de la farine de germe de blé est meilleure, plus parfumée et plus digeste.



VINAIGRE DE GRENADE
BIO PAR MENGAZZOLI
Obtenu de grenades 100% naturelles, fraîches et sélectionnées, le produit est cru, biologique et non pasteurisé préservant les qualités nutritionnelles des matières premières.
www.mengazzoli.it



BALSAMIQUE ET
BALSAMIQUE FRAISE
PAR MAILLE
Sauce vinaigrette balsamique fraise (bouteille d'1l), vinaigre balsamique de Modène IGP : (bouteille de 50 cl).
www.unilever-foodsolutions.fr

VINAIGRES DE VIN
PAR LE DELAS

En directe de la vinaigrerie Ducale Estense de Vénétie, condiment à base de vinaigre de vin blanc (pinot gris) et moût de raisin blanc concentré, condiment à base de vinaigre de vin rouge (cabernet-sauvignon) et de moût concentré de raisins Merlot, affiné 3 ans minimum, condiment aigre-doux de moût de raisins vinaigrés et vinaigre de vin, vinaigre Sopraffino Réserve 12 ans à base de moût cru de raisins Cabernet Sauvignon, Raboso et Merlot.
www.ledelas.fr

52

TERRE BORMANE
PAR QUALITALIA
Balsamique de Modène IGP, crème de balsamique, crème de condiment balsamique blanc Aulente.
www.qualitalia.pro



vinaigre de vin de Barolo du vinaigrier Cesare Giaccone qui est privilégié. Dans son dernier ouvrage « *Balade gourmande en Italie* » (voir p.72), la styliste culinaire et auteure Laura Zavan présente 3 recettes dans la composition desquelles elle utilise du vinaigre de vin. Celui de vin blanc sert à la marinade des *sarde in saor* (p.53) ou sardines aigres-douces à la vénitienne. Préalablement frites, elles sont disposées dans un plat accompagnées de raisins secs, pignons et oignons cuits puis baignées dans le vinaigre et

laissées à mariner au moins 24h. Pour la *caponata* (p.199), plat emblématique de Sicile, Laura utilise du vinaigre de vin rouge dans lequel elle dilue du sucre pour ensuite verser la composition sur les aubergines revenues à l'huile d'olive, accompagnées d'olives, câpres, raisins secs, pignons puis tomates et mélange l'ensemble quelques minutes à feu doux avant de compléter de basilic et de servir sur des tranches de pain grillé. Pour la *panzanella* toscane (p.100), salade de pain rassis et de crudités (tomates, céleri branche, concombre oignon rouge, câpres, olives et basilic), Laura indique du vinaigre de vin blanc dilué avec de l'eau, de l'huile d'olive et l'eau des tomates pour la sauce.

est bon pour la santé. Ce vinaigre est la deuxième meilleure vente (près de 14 millions d'euros) en France après le vinaigre balsamique pour la maison historique du Piémont, Ponti. Il est apprécié pour sa douceur et son goût aromatique, son acidité tempérée. Inconditionnel du vinaigre de vin, Fabrizio Ferrara (Osteria Ferrara) pourrait l'intégrer prochainement dans ses recettes. Il peut s'utiliser pour apporter une touche originale aux risottos, rehausser la saveur d'une viande ou d'une sauce délicate, le goût de salades, légumes crus et cuits, salades de fruits. Les chefs de l'école de cuisine de la revue italienne La Cucina Italiana l'ont mis en scène dans une recette de suprême de poulet rôti aux champignons et noisettes : une fois cuit, le suprême est débarrassé du surplus de gras qu'il a libéré puis termine sa cuisson au vinaigre de cidre ensuite délayé pour napper le plat.

LES VINAIGRES BALSAMIQUES IGP VS DOP

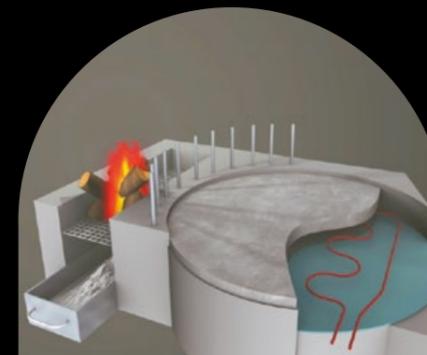
Le vinaigre balsamique IGP se compose de moût de raisin (20% au moins) cuit ou concentré et de vinaigre de vin, affiné au moins 2 mois. Les vinaigres balsamiques traditionnels de Modène et de Reggio Emilia sont composés de moût de raisin cuit affiné au moins 12 ans.

KUMA FORNI
Bois et à gaz

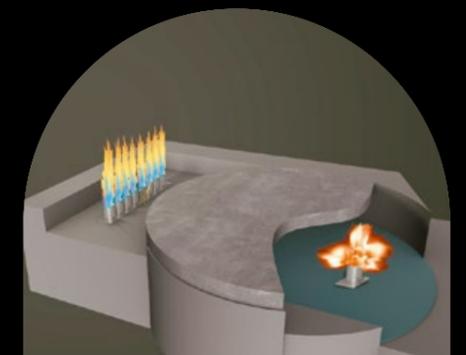


La meilleure façon de cuire la pizza
fours rotatifs pour pizzeria

Les fours et les mini-fours de l'entreprise KUMA FORNI ont toujours la plaque chaude, grâce à la résistance électrique qui est une réchauffe-plaque auxiliaire placée à l'opposé du feu et sous la plaque. Cette résistance permet au four de maintenir la plaque chaude pendant toute la durée du travail et jusqu'à la fin. En plus, le four est muni d'un ordinateur qui permet à l'opérateur de gérer toutes les opérations aisément et rapidement. Sur l'ordinateur un afficheur lumineux montre la température du four. Nos fours sont fabriqués avec des matériaux de qualité supérieure.



résistance électrique sous la plaque de cuisson



brûleur à gaz sous la plaque de cuisson

MODÈLES

- 85 Gauche Bois/Gaz 4 pizzas de 33 cm
- 105 Bois/Gaz/Mix 7 pizzas de 33 cm
- 125 Bois/Gaz/Mix 10 pizzas de 33 cm
- 140 Bois/Gaz/Mix 14 pizzas de 33 cm

CONTACTEZ-NOUS! 0039 348 51 65 203
info@kumaforni.it

Demandez votre devis gratuit



BALSAMIQUE IGP ORO RISERVA PAR CARNIATO
Pour accompagner le jambon de Parme, le parmigiano ou la mozzarella di bufala. Mais aussi du melon, des fraises, une glace fermière à la vanille...
www.carniato.com



MODÈNE IGP ET VIN BIO PAR COPPOLA
Vinaigre de Modène IGP (35% de moût sans sucre, épaississant ni colorant), vinaigre de vin obtenu de raisin bio, ni pasteurisé ni filtré avec fermentation naturelle.
www.coppolafoodsgroup.com

BOULE DE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE IGP À RÂPER PAR GUSTO D'ITALIA
Cette boule (93% vinaigre balsamique de Modène IGP + agar-agar, sans colorant, ni sucre, caramel ou conservateur) s'utilise avec une râpe à fromage ou en en coupant des très fines lamelles pour accompagner fromages frais ou affinés, pâtes, risotti, pizza, viandes, volailles, poissons, antipasti, légumes, fruits, glaces...
www.gustoditalia.com



MODÈNE IGP ET DOP BELLEI PAR QFS
Balsamique de Modène DOP, Modène IGP (3, 5 et 12 ans, bio), vinaigre de cidre, crèmes au balsamique (argent, or, blanc, pomme, orange, truffe, romarin, citron, framboise, figue piment et gingembre), oignons et tomates séchées au Modène IGP, compotes de figues et fraises au Modène IGP.
+33 (0) 679 848 797



Fruits, miel... insolite et distinctif

La variété des vinaigres ne s'arrête pas là. Alessandra Pierini évoque notamment le vinaigre de cerise, qu'elle recommande d'associer à des fromages, des risottos, des préparations à base de légumes, viandes, poissons, glaces... Le vinaigre de coing est pour elle une option originale avec un foie gras. Elle recommande le vinaigre de sureau, très parfumé, nature ou aromatisé au thym ou à la sauge pour conférer une touche insolite à une salade, la viande de pot-au-feu. Elle mentionne aussi un vinaigre au sorbier récolté à 700 m d'altitude comme une rareté réservée aux connaisseurs qui l'apprécieront avec du poisson cru, des crustacés, des légumes à la vapeur, en beignet... Alessandra évoque encore le vinaigre de miel pour assaisonner les salades de légumes, les macédoines de fruits, parfumer les plats à base de viande de porc, les légumes à l'aigre-doux (fenouil, oignon, carotte...). Il y a aussi le vinaigre de bière à marier avec des préparations frites, un saumon, des crevettes, et même des desserts au chocolat. Alessandra le suggère pour assaisonner des salades, des légumes cuits à l'eau, réaliser un poulet à la bière, la cuisson de la viande de porc. L'offre est vaste, à chacun de goûter, imaginer, doser, dans la complexité ou en toute simplicité. **Carole Gayet**

CUISINE ET PLUS

Ajouté à la cuisson des poivrons, des légumineuses, le vinaigre les rend plus digestes. Envelopper des légumes crus dans un torchon humidifié d'eau et de vinaigre en prolonge la durée de conservation. Quelques gouttes sont le secret de la tenue d'œufs montés en neige.

france pizza tour

Et si c'était vous le
prochain Champion ?
Nouvelle édition 2019-2020

La seule chance de vous qualifier pour le
Championnat de France de la Pizza 2020.
Première étape : le jeudi 19 septembre
à Marseille, lors du **Festival Mania Pizza.**

**MANIA
PIZZA!**
STREET FOOD FESTIVAL

La liste de l'ensemble des étapes prochainement sur www.pizzerias.asso.fr
Pour toute information, veuillez contacter le Secrétariat Générale de l'Association des Pizzerias Françaises
Tél. 01 47 17 86 78 | info@pizzerias-asso.fr



France Pizza Tour
est organisé par l'APF