



Menu italien du jeudi 1^{er} juin





Une cantine aux couleurs de l'Italie, la veille de la fête nationale de la péninsule !



MENU



- *Mortadella*
- *Scaloppina di tacchino alla bolognese
con bastoncini di polenta*
 - *Gorgonzola*
 - *Tiramisù*



La mortadella

La mortadelle est une spécialité de charcuterie italienne. La mortadelle ressemble à un gros saucisson fait avec de la viande de porc. La mortadelle se coupe en tranches très fines et se déguste généralement en entrée.



Le nom "mortadella" remonte à l'époque romaine. Selon certaines sources, il dérive du terme "Mortarium" (mortier), un ustensile que l'on utilisait pour broyer la viande de porc. La mortadelle était surtout produite dans les territoires d'influence romaine qui s'étendaient de l'Emilie-Romagne au Latium. La mortadelle est la charcuterie cuite de la gastronomie bolognaise la plus réputée et ses origines datent du XVIème siècle.



Scaloppina alla bolognese con bastoncini di polenta fritta

C'est une recette de viande typique de l'Italie du Nord, et plus précisément de l'Emilie-Romagne, la région où se trouve la ville de Bologne, d'où la fameuse sauce bolognaise ! La polenta, elle, est faite à partir de semoule de maïs à grains fins ou moyens. C'est un régal de simplicité. Originaire du Piémont, servait traditionnellement d'aliment de base durant les longs mois d'hiver où l'on manquait de pommes de terre. C'est un plat très solide !





Les meilleurs repas se prennent entre ami(e)s !

Gorgonzola

Le gorgonzola est un fromage à base de lait de vache, à pâte persillée : il est produit dans la région de la Lombardie.

Avant de le déguster, il faut attendre une période de 5 à 7 semaines d'affinage dans des cavités rocheuses naturelles riches de souches de moisissures spécifiques.

Le fromage entier pèse en moyenne 6 à 12kg. Il peut être accompagné d'un risotto ou d'une poire.





Il tiramisù

Le **tiramisù** (de *tirami sù* en italien, littéralement « tire-moi en haut », qui signifie « remonte-moi » que ce soit moralement ou physiquement) est un dessert italien.



Le tiramisù s'élabore généralement avec les ingrédients suivants : œufs, sucre, mascarpone, alcool (traditionnellement du Marsala sec ou Amaretto), un biscuit à imbiber (génoise, boudoirs ou biscuits à la cuiller), café froid, cacao en poudre. Ces ingrédients sont préparés séparément et superposés en couches alternées. La Vénétie se proclame terre d'origine de ce dessert.



Un petit quiz de culture italienne est venu conclure ce repas







Pour le plaisir de jouer, de se tester et de chercher ensemble !





**Un grand merci au Chef Cuisinier
et à son équipe en cuisine pour
cet excellent repas !**

**Bravo aussi à toute l'équipe
des agents de service
pour la décoration de la salle
de restauration !**

