Il Sapore
#03
OCTOBRE
2019

Il Sapore di carniato

Toutes les nouvelles tendances de la pâte fraîche !

Les pâtes

Un marché plus al'dente que jamais

Les vins

Découvrez les meilleurs vins à marier avec les pâtes

Innovations

Les nouvelles tendances des pâtes

Atelier de pâtes fraîches italiennes
a'pasta
Depuis 1982
édition limitée - malfatti
capesante
Produit en Ile de France
La star des fruits de mer revisitée à l'italienne !
Une recette nouvelle
à la farce crémeuse
au bon goût de saint jacques
Code 3516 - Cond : 3 x1 kg
À servir avec
• Une sauce aux tomates cerise jaunes Sicilienne (113039) relevée avec des herbes
Accord parfait avec : Prosecco Extra Dry DOC #BIO (9900)
#bio
Disponible à la commande dès le 2 Novembre 2019

Il Sapore di carniato

SOMMAIRE

EDITO
Les produits solidaires
02

MARCHÉ
Les pâtes
04

RESTAURANT & PORTRAIT
Pierluigi Pozzi
06
Le groupe Dorr
07
Le savoir-faire A'Pasta
10

RECETTES
Agnolini speck fontina alla crema di fromaggi e speck
08
Spaghetti all'uovo ai frutti di mare
09

TENDANCES
Alimentaire
16
Vin
17

SÉLECTION PÂTES
A'Pasta
12
La Molisana
18
De Cecco
22
Cipriani
25
Giuseppe Cocco
28
Pasta Di Gragnano IGP
30

SÉLECTION SAUCES
Menù
32
Agromonte
34

SÉLECTION VINS
Fattorie Melini
36
Ca'Bianca
38

Le marché des pâtes

Un business plus al dente que jamais

Elles représentent par excellence l'identité gastronomique de l'Italie, bien plus encore que la pizza ou le tiramisu. Tagliatelle, Fettuccine et Spaghetti mais aussi Pipe Rigate, Gnocchi et Orecchiette sont bien sûr consommées dans toute l'Italie mais aussi en Europe et même dans le monde entier. L'occasion de faire le point sur un marché alimentaire qui ne s'est jamais porté aussi bien.

Petite histoire des pâtes

Les pâtes auraient été inventées en Chine il y a plus de 4000 ans. Le célèbre marchand Marco Polo les aurait ensuite rendues célèbres à Venise puis dans toute l'Italie. On consommait à l'origine surtout des nouilles ou des raviolis, puis la fabrication des pâtes s'est diversifiée. Ce sont les pâtes sèches qui ont rapidement connu le plus de succès, car elles étaient moins périssables et donc plus faciles à transporter.

Le marché des pâtes dans le monde

Les pâtes ne se sont jamais aussi bien portées et leur consommation globale a augmenté de 57% durant les vingt dernières années. L'Italie est bien évidemment le plus grand producteur mondial de pâtes, devant les Etats-Unis et le Brésil. Avec 3,2 millions de tonnes par an, l'Italie produit près d'un plat de pâtes sur quatre consommés dans le monde. L'Union européenne est par ailleurs le premier exportateur (37% du total des ventes) mais aussi le deuxième importateur de pâtes alimentaires dans le monde. Le marché mondial des pâtes a aujourd'hui dépassé les 11 milliards d'euros, dont 8 milliards pour le marché européen seulement.

Premiers producteurs, les Italiens sont aussi les plus gros consommateurs de pâtes de la planète avec 26 kilos par personne et par an, devant les Tunisiens et les Vénézuéliens. En Europe, ce sont ensuite les Grecs et les Suédois qui en consomment le plus, puis la France en quatrième position avec un peu plus de 8 kilos par personne et par an.

« L'Italie est bien évidemment le plus grand producteur mondial de pâtes »

Plutôt pâtes sèches ou plutôt pâtes fraîches ?

Même si les pâtes asiatiques peuvent être fabriquées à partir de riz, de patate douce ou de soja, la composition des pâtes que nous consommons dans le reste du monde fait appel depuis toujours aux mêmes ingrédients. Les pâtes sont en effet constituées de farine ou de semoule de blé et d'eau, avec parfois l'ajout d'œufs et de sel.

On distingue deux type de pâtes : les pâtes fraîches et les pâtes sèches, ces dernières occupant aujourd'hui la plus grande part de marché mondiale. Les pâtes sèches sont proposées sous les formes les plus variées, en lames (lasagnes), rubans (tagliatelles), fils (spaghettis), tubes (macaronis) ou coussins (raviolis). Elles sont économiques, faciles à conserver et très simples à préparer avec une simple casserole d'eau salée.

Les nombreux atouts des pâtes fraîches ont stimulé un marché européen aujourd'hui en plein essor. Elles ont l'avantage de cuire très rapidement, en quelques minutes seulement. Elles ont aussi un goût plus marqué et sont souvent produites d'après des recettes originales, dans le respect des traditions régionales. Elles contiennent généralement des œufs, ont une forte teneur en eau et doivent être réfrigérées ou congelées pour garder leur fraîcheur.

Des pâtes entre innovation et tradition

Parce que les pâtes sont simples à préparer et à déguster, leur consommation épouse parfaitement l'évolution de nos modes de vie plus urbains et plus mobiles.

Les pâtes sont aussi capables d'attirer de nouveaux consommateurs adeptes d'une alimentation plus saine et plus énergétique. De nouvelles pâtes ont ainsi été récemment proposées, telles que les pâtes végétaliennes, organiques, sans gluten, avec des nutriments ajoutés ou des additifs naturels. On assiste également à une demande accrue pour les pâtes de blé entier et les pâtes préparées avec des ingrédients frais.

Dernière tendance forte à noter : l'attirance des consommateurs pour les goûts plus authentiques et les nouvelles saveurs. On assiste ainsi à une progression du marché des pâtes fraiches mais aussi à l'émergence de nouvelles recettes, comme les pâtes alimentaires farcies ou aromatisées et même les pâtes sèches colorées à saveur d'épinard, de betterave ou de tomate. De nouveaux segments prometteurs où les consommateurs sont prêts à payer un prix plus élevé pour continuer à se régaler !

Pierluigi Pozzi

Il Parasole Deauville - Trouville - Honfleur

1/ Quel est votre parcours ?
Avant d'arriver à Trouville-sur-mer et d'y poser mes valises, j'ai beaucoup voyagé en Europe. Je suis originaire du nord de l'Italie, près de la frontière suisse. J'avais envie de voir autre chose que le sommet des Alpes italiennes, alors je suis parti et j'ai intégré une école hôtelière. J'ai eu la chance de faire mes armes dans un palace à Saint-Moritz où j'ai fait de belles rencontres. J'ai ensuite rejoint l'équipe d'un hôtel à Hambourg. Je n'avais que 17 ans. Mon père a dû signer une autorisation pour que je puisse quitter le territoire. Grâce à cela, j'ai appris l'allemand et l'anglais. En 1976, j'ai quitté l'Allemagne pour Londres et c'est là que j'ai rencontré ma future femme, une française. Après quelques années, c'est à Paris que nous nous sommes installés. Je travaillais à l'hôtel Intercontinental, rue de Rivoli, mais je n'y étais pas très à l'aise. J'ai eu l'opportunité d'intégrer une société de restaurants italiens et de me former à la gestion. En 1985, ils ont décidé d'ouvrir un restaurant à Trouville-sur-mer et de m'en confier les commandes. C'est comme ça que je suis arrivé à Trouville.

2 / En quelle année avez-vous ouvert Il Parasole ?
En 1985 je commençais donc sur le haut des quais de Trouville pour cette société parisienne. En 1989, j'ai eu l'occasion de racheter un fonds de commerce plus bas sur les quais, que j'ai transformé en restaurant. Il Parasole est né. C'était ma première aventure en Normandie en tant que propriétaire. Ensuite nous avons ouvert à Deauville en 1992 car vu le succès rencontré à Trouville, nous manquions de place. Nous avons eu l'occasion en prospectant, de trouver des murs à Deauville. Mais en 1996, nous avons tout de même déménagé Trouville dans les locaux actuels, au pied du pont des belges. Ensuite il y a eu Il Parasole Honfleur, une aventure qui a démarré en 2010.

3/ Vous fêtez donc les 30 ans d'Il Parasole cette année.
Tout à fait ! La réfection de l'établissement de Trouville vient d'ailleurs d'être terminée. C'est une vrai renaissance pour lui. Pour traverser encore un siècle j'espère !

4/ Quel est votre plat signature ?
Les spaghettis aux fruits de mer. C'est un plat que les clients adorent. Ils aiment aussi notre façon de préparer les escalopes. Notre qualité de veau est remarquable. C'est une viande française coupée à l'italienne pour obtenir des escalopes assez fines, poêlées, légèrement rosées pour qu'elles restent moelleuses. Sans oublier les pizzas d'Andrea (ndlr : le pizzaïolo) et de son collaborateur qui travaillent la pâte merveilleusement bien.

5/ Quelles sont vos relations avec votre commercial Carniato ?
La maison Carniato nous accompagne quasiment depuis le début de notre histoire. C'est une très vieille maison que j'ai connue lors de mon passage à Paris. Lorsque je me suis implanté en Normandie, j'ai renoué avec eux car ce sont de vrais professionnels. A l'époque, je travaillais avec eux tout ce qui était cave et produits liquides. Mais j'ai élargi la gamme sur des produits gastronomiques comme les pâtes fraîches, les jambons ou les mozarelles. Ils ont une grande variété de fromages frais qui nous permet de préparer des plats du jour et de changer régulièrement nos suggestions.Ils sont aussi très forts pour les sauces semi-préparées et les produits nobles comme la crème de truffes, la crème champignons-truffes, la crème d'asperge ou les artichauts. Tous ces produits sont très prisés par notre clientèle. Leurs produits ont du goût. Ce ne sont pas des produits standardisés que l'on peut trouver partout.

RESTAURANT

Le groupe Dorr

Le bistrot chic à l'heure italienne

Willy Dorr puis son fils Gary ont créé et développé un véritable groupe dédié à la restauration haute couture. Gary Dorr est aujourd'hui à la tête de 8 restaurants dans la capitale : des bistros, des bars à huitre… et quatre italiens à la personnalité unique mais qui partagent tous la même philosophie. Pour se régaler de qualité du terroir et de produits frais à prix abordable, c'est par ici !

L'invitation au voyage commence chez **The Little Italy**, une ambiance de trattoria italienne dans l'esprit du célèbre quartier italien de Manhattan… mais située Place de Clichy. Le temps d'un aperitivo au bar, d'une gelato sur le pouce ou d'un repas gourmand, on se promène parmi les meules de parmesan et la charcuterie du pays, tout en admirant l'un des plus grands fours à pizza de la capitale.

The Little Italy propose une cuisine qui ne triche pas, sincère jusque dans la sélection de ses produits DOP venus tout droit d'Italie. Ici, les pasta sont faites maison et la pâte à pizza est certifiée Bio. En cuisine, le Chef Massimo Curti est aux commandes, assisté du chef pizzaiolo Stefano Casu et de la vice-championne du monde de pâtisserie Ilham Moudnib. Parmi les produits 100% italiens incontournables : le jambon culatello di Zibello DOP de Cavazzuti, la stracciatella fondante et le risotto acquerello bio de Cesare Rondolino.

Murs de briques rouge, tuyaux apparents et béton ciré : bienvenue chez **The Brooklyn Pizzeria**, à deux pas du Marais. Installez-vous confortablement en salle ou sur la splendide terrasse végétalisée (et chaufée) et laissez-vous aller. Leur pizza Margherita a été élue la moins chère et la meilleure Paris !

A ne pas manquer : une grande et savoureuse sélection d'antipastis composés de produits italiens d'exception comme les saucissons aux truffes et au fenouil de chez Simonini et I Toscani, la Mortadella pistache Granrosa ou la Burrata Pugliese crèmeuse Murgia venue tout droit des collines des Pouilles...

Manhattan Terrazza est un des nouveaux restaurants du groupe, situé dans l'ouest parisien. Dans un décor chaleureux de briques, de néons et de végétaux, une superbe ambiance attend les plus gourmands du brunch au diner en passant par l'apéritivo. Sa carte est aussi savoureuse que généreuse, pour des plaisirs simples et une cuisine entièrement faite maison avec des produits provenant directement d'Italie.

A ne pas manquer : la pizza napolitaine bio aux vraies truffes fraîches du Molise, la bruschetta aux tomates datterino, les cocktails et les glaces maison…

Le petit dernier Madison Caffe a tout juste ouvert ses portes en septembre 2019 dans le 16e arrondissement de Paris. A visiter d'urgence !

RECETTE

Agnolini speck fontina alla crema di fromaggi e speck

par Carniato

Agnoloni Speck et Fontina - A'Pasta - **3576**

Crème de fromage – Menu - **5005**

Sauce Pomodorina – Menu - **4510**

Speck Gran Resa – Senfter - **101803**

Parmigiano Reggiano – râpé - **70**

RECETTE

Spaghetti all'uovo ai frutti di mare

par Carniato

Spaghetti - A'Pasta - **3509**

Fruits de mer au naturel – Medusa - **4435**

Sauce Tomates Datterini – Menu - **4597**

Huile d'olive – Cucina d'Italia - **40024**

Ail, persil et huile d'olive

Le savoir-faire A'Pasta

Interview de Jorge, directeur de production

Pourriez-vous vous présenter ?

Je suis Directeur de Production de l'atelier A'Pasta. A ce titre, je m'occupe de la création des recettes mais aussi de l'entretien des machines, du suivi de la qualité, des contrôles, des commandes, du réapprovisionnement en matières premières, de l'accompagnement des intervenants… Comme vous le voyez, mon rôle est assez large !

Quelle est l'histoire de l'atelier A'Pasta ?

Tout a commencé à l'occasion d'une exposition de produits italiens aux Galeries Lafayettes, avec un exposant de machines Agnelli qui ne souhaitait pas les rapatrier en Italie. Mano Carniato, notre fondateur, lui a racheté son matériel et A'Pasta est né.

A ses débuts, l'atelier ne proposait qu'un seul format de pâtes, les Capeletti. Notre gamme ne se composait que de 8/9 références. Aujourd'hui, nous produisons plus de 600 tonnes de pâtes fraîches par an. Et l'atelier a continué à se développer avec de nouvelles machines toujours plus performantes.

Pourriez-vous nous en dire plus sur vos produits ?

Nous avons pour politique de n'utiliser pour nos recettes que des ingrédients de grande qualité, pour la plupart originaires d'Italie, sans économiser sur la farce. Vous ne trouverez aucun colorant ni conservateur dans nos produits, je vous le garantis. Nous ne produisons que du frais, selon les commandes, et nous ne faisons pas de stock. Mais notre force, c'est aussi notre rapport qualité-prix qui est sans nul doute le meilleur du marché.

En quoi vos pâtes sont-elles différentes des autres ?

Ce qui nous différencie, c'est d'abord bien sûr l'utilisation d'ingrédients haut de gamme labellisés DOP. Mais nous faisons aussi particulièrement attention au suivi de la qualité, avec de multiples contrôles qui nous permettent de maintenir A'Pasta au plus haut niveau.

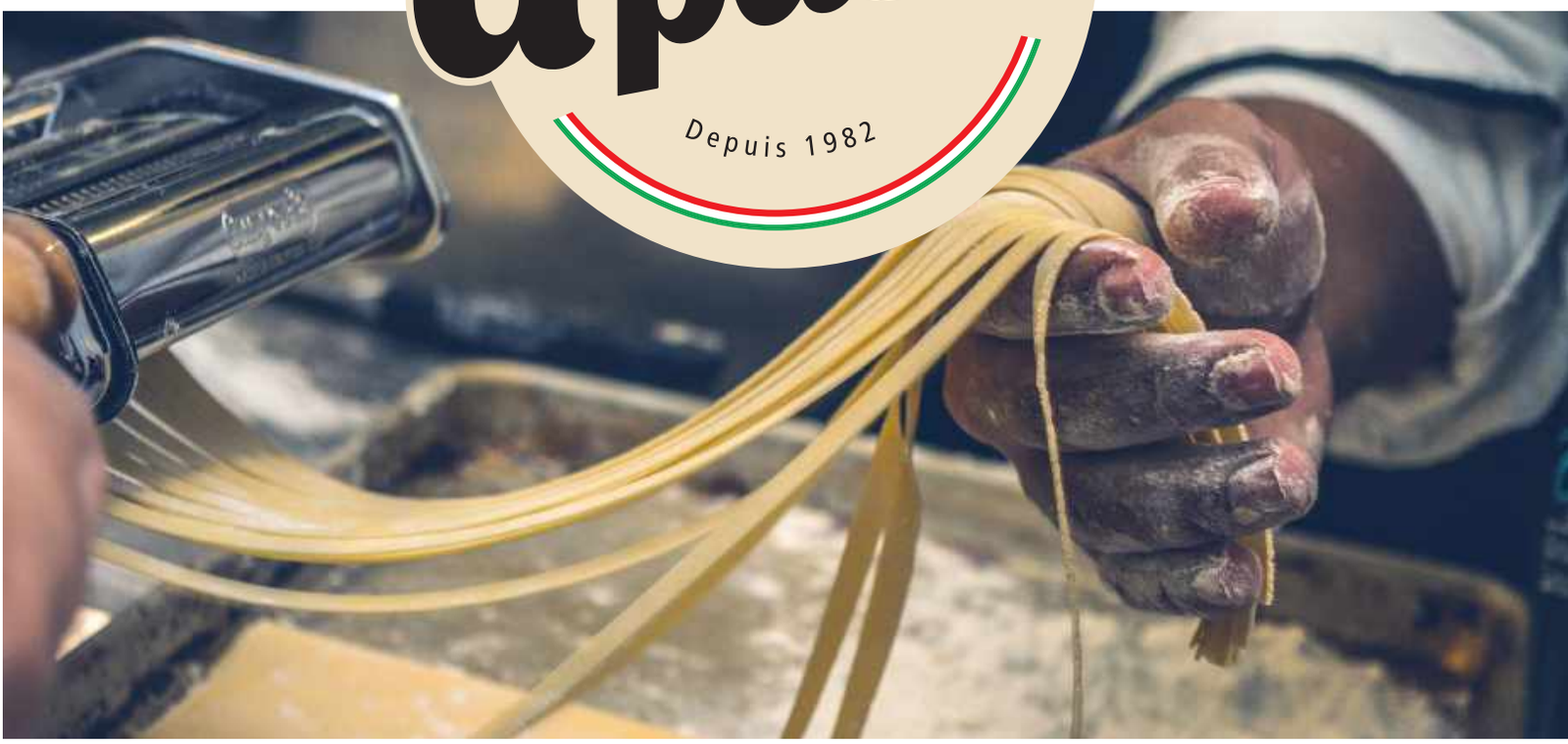
Alors pourquoi conseilleriez-vous à un restaurateur de choisir A'Pasta ?

Je dirais aux restaurateurs qui se fournissent déjà chez Carniato pour le vin et d'autres produits alimentaires de compléter leur gamme avec nos produits. Ils se marient très bien ensemble, c'est certain. Et je dirais aux restaurateurs qui ne nous connaissent pas encore qu'ils ne trouveront pas ailleurs de meilleur rapport qualité-prix ni de service aussi professionnel : Carniato livre jusqu'à deux fois par semaine. C'est pour eux l'assurance de ne servir que des produits frais à leurs clients, avec un minimum de 10 jours de DLC, et un choix de 52 références. La qualité de nos produits est contrôlée et toujours garantie !

Atelier de pâtes fraîches italiennes

a'pasta

Depuis 1982



Carniato produit ses pâtes fraîches A'Pasta à Bonneuil-sur-Marne avec des ingrédients nobles,traditionnels... et italiens. Avec une gamme de 50 pâtes fraîches et la garantie d'une qualité irréprochable, les pâtes A'Pasta offrent un rendement exemplaire et une grande facilité de cuisson.Les farces des pâtes A'Pasta sont élaborées avec des produits régionaux italiens de qualité, dont la plupart bénéficient du label d.o.p. (denominazione d'origine protetta).

Verdura

MALFATTI TARTUFATA
A'Pasta
Code 3510 - 1 kg x3

TORTELLONI AUX CÈPES
A'Pasta
Code 3512 - 2 kg

MALFATTI RICOTTA ÉPINARD
A'Pasta
Code 3525 - 2 kg

TRIANGOLI PESTO DE GÊNES
A'Pasta
Code 3527 - 2 kg

Formaggi

AGNOLONI AUX 4 FROMAGES
A'Pasta
Code 3529 - 2 kg

MEZZA LUNA CHÈVRE MOZZARELLA
A'Pasta
Code 3495 - 2 kg

FIORE AU GORGONZOLA
A'Pasta
Code 3728 - 2 kg

Carne e Pesce

MALFATTI SAUMON & ANETH
A'Pasta
Code 3522 - 2 kg

TORTELLONI NOIR AU CRABE
A'Pasta
Code 3524 - 2 kg

FAGOTTINI JAMBON DE PARME
A'Pasta
Code 9671 - 2 kg

AGNOLONI SPECK & FONTINA
A'Pasta
Code 3576 - 2 kg

Pasta Lunga

TAGLIATELLE NIDI
A'Pasta
Code 3505 - 1 kg x3

TAGLIERINI NIDI AIL ET BASILIC
A'Pasta
Code 3507 - 2kg
Code 3594 - 1 kg x3

PAPPARDELLE BARQUETTE
A'Pasta
Code 3508 - 2 kg

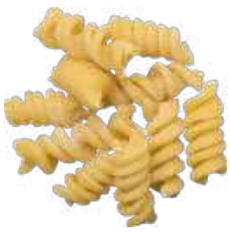
FEUILLES À LASAGNES
A'Pasta
Code 3543 - 2 kg

TAGLIOLINI ENCRE DE SEICHE
A'Pasta
Code 3555 - 1 kg x3

Pasta Corta

RADIATORI
A'Pasta
Code 3535 - 1 kg

PENNE RIGATE
A'Pasta
Code 3554 - 2 kg



FUSILLI
A'Pasta
Code 3557 - 2 kg

CASARECCIA
A'Pasta
Code 3574 - 2 kg

ALIMENTAIRE

Découvrez les nouvelles tendances produits Carniato et mettez de la nouveauté dans vos plats !

GORGONZOLA GRAN RESERVA LEONARDI
Igor
Code 458 - 6 kg

CARPACCIO DE TRUFFES
Menu
Code 5007 - 350 gr x3

RAGÙ SALSICCIA & FUNGHI
Menu
Code 5008 - 1800 gr x6

PESTO FRAIS
Menu
Code 5009 - 800 gr x3

NODINI
Code 203333 - 125 gr x8

CUOR DI LATTE
Code 203334 - 100 gr x8

MEZZALUNA REGIANNO BASILIC
Code 3511 - 1 kg x3

VINS

Découvrez les nouvelles tendances vins Carniato pour accompagner vos plats avec de la nouveauté !

SPRIZZER
Volare
Code 11000
70 cl

ETNA ROSSO
Rapitala
Code 25285
75 cl x6

SOLIDALE BIO
Rosso Terre di Chieti
Code 5899
75 cl x6

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU
Volare
Code 10001
70 cl

#BIO
Chianti
Code 9903
75 cl x6

#BIO
Valpolicella
Code 9901
75 cl x6

#BIO
Grillo
Code 9902
75 cl x6

#BIO
Primitivo
Code 9905
75 cl x6

#BIO
Prosecco
Code 9900
75 cl x6

#BIO
Rosé
Code 9904
75 cl x6

ZOOM

La Molisana

Quand l'excellence se met à table

C'est à Campobasso, en Italie du Sud près de Naples, que la meunerie La Molisana produit de succulentes pâtes de tradition depuis plus de quatre générations.

L'histoire de La Molisana est l'histoire d'une des plus grandes usines de pâtes d'Italie, créée en 1912 et qui ne moud que les meilleures variétés de blé. C'est aussi l'une des plus hautes usines de pâtes alimentaires, culminant à 730 mètres d'altitude au cœur de la Molise, véritable paradis naturel riche en eau de source et en air pur.

Un contrôle complet de toute la chaine de production

La Molisana est aujourd'hui le cinquième fabricant de pâtes en Italie et exporte dans plus de 80 pays du monde. Son secret ? Superviser avec la plus grande attention toutes les étapes de la production, du silo au moulin puis à la fabrication de la pâte. Le blé dur est sélectionné avec soin en laboratoire puis conservé en silo et étroitement surveillé pour rester toujours propre et sain. La pierre est soigneusement polie afin de nettoyer doucement chaque grain tout en conservant ses propriétés originales parfaitement intactes.

La Molisana veille tout particulièrement au mélange des différentes variétés de blé, qui seul permet d'obtenir une pâte nutritive, savoureuse et ferme, capable de cuire à la perfection. La pâte Molisana, c'est aussi une excellente teneur en protéines pour préserver la forme et la structure des pâtes et un excellent indice de jaunissement pour des pâtes encore plus esthétiques et appétissantes.

Derrière une pâte réussie se trouve souvent une eau d'exception. Elle provient ici du cœur de la Matese, une source bien particulière issue des profondeurs de la terre, protégée de toute contamination, pauvre en sodium et à faible teneur en nitrates. Reconnue comme l'une des meilleures d'Italie, la Charte de la qualité de l'eau de la région Molise en fait aussi un produit local d'excellence.

La Molisana propose aujourd'hui une gamme variée qui comprend les classiques Penne Rigate, Tagliatelles et Fusilli mais aussi des pâtes bio et sans gluten. A découvrir et à déguster sans modération !

Collezione da chef – 1 kg

LINGUINE N°6
La Molisana
Code 116137 - 1 kg - x12

SPAGHETTI N°15
La Molisana
Code 116138 - 1 kg - x12

RIGATONI N°31
La Molisana
Code 116140 - 1 kg - x12

FUSILLI N°28
La Molisana
Code 116141 - 1 kg - x12

CASERECCE MOLISANE N°29
La Molisana
Code 116142 - 1 kg - x12

FARFALLE RIGATE N°66
La Molisana
Code 116143 - 1 kg - x12

Formats 500 gr

RADIATORI N°73
La Molisana
Code 116105 - 500 gr x24

LINGUINE N°6
La Molisana
Code 116109 - 500 gr x24

SPAGHETTO QUADRATO N°1
La Molisana
Code 116136 - 500 gr x24

PENNE RIGATE N°20
La Molisana
Code 116139 - 500 gr x24

Formats spéciaux

GNOCCHI DI PATATE
La Molisana
Code 116107 - 500 gr x12

TAGLIATELLE ALL'UOVO N°203
La Molisana
Code 116120 - 250 gr x12

FUSILLI N°28 INTÉGRALE
La Molisana
Code 116153 - 500 gr x12

PENNE RIGATE N°20 SANS GLUTEN
La Molisana
Code 116158 - 400 gr x12

SPAGHETTI À L'ENCRE DE SÈCHE
La Molisana
Code 116163 - 500 gr x24

Cipriani

Le processus de fabrication Cipriani est unique. Une machine exclusive, créée par Arrigo Cipriani, permet de travailler la pâte plus de 30 fois et donne aux pâtes une qualité exceptionnelle. Cet appareil reproduit le mouvement d'un rouleau à pâtisserie, pour obtenir une pâte très élastique (seulement 0,6 mm d'épaisseur) après laminage.

TAGLIOLINI AUX OEUFS
Cipriani
Code 110200 - 250 gr x12

TAGLIARELLES AUX OEUFS
Cipriani
Code 110210 - 250 gr x12

FUSILI BIO
Cipriani
Code 110213 - 500 gr x12

RIGATONI BIO
Cipriani
Code 110214 - 500 gr x12

SPAGHETTI BIO
Cipriani
Code 110215 - 500 gr x12

ZOOM

De Cecco

Bien plus que des pâtes

De Cecco est née dans les Abruzzes il y a plus d'un siècle, en 1886 exactement. Aujourd'hui encore, la Fabrique de Pâtes Alimentaires des Frères De Cecco produit des pâtes synonymes de qualité et de plaisir à l'italienne dans le monde entier.

L'innovation au service du succès

Au commencement, Don Nicola De Cecco produisait dans son moulin en pierre "la meilleure farine de toute la campagne" puis son fils se lança dans la production de pâtes. Innovante dès ses débuts, l'entreprise mit au point un nouveau modèle de sécheur à basse température, libérant la production des contraintes météorologiques. La production s'intensifia et De Cecco put conquérir de nouveaux marchés, sans rien changer aux principes de production établis dès l'origine : ne traiter que du blé de grande qualité et le transformer en semoule fraîche au moyen de ses propres moulins, sécher lentement à basse température et contrôler en permanence la qualité.

Un peu de méthode et beaucoup de savoir-faire

Le site de production de Fara San Martino, qui a vu naître la Méthode de fabrication De Cecco, se trouve depuis toujours dans les montagnes de la Majella. C'est là que les experts sélectionnent les matières premières en vérifiant personnellement la qualité des blés durs, lorsqu'ils sont encore dans les champs. La qualité du blé se reconnait dans la couleur ambrée et la forme pleine des grains. Puis la pureté, l'aspect et toutes les caractéristiques physiques et chimiques des grains sont vérifiés en laboratoire. Le gluten est même contrôlé au toucher, à main nue, afin de vérifier l'élasticité de la matière première. Les variétés de blés sont ensuite mélangées pour obtenir le parfait équilibre entre goût, couleur et parfum.

Le blé est ensuite moulu dans le moulin à pierre de Fara San Martino. Durant la mouture, les couches extérieures des grains de blé sont retirées afin d'atteindre la partie centrale qui est la plus précieuse : c'est pourquoi 100 kilos de blé sont nécessaires pour obtenir 65 kilos de semoule d'une grande pureté.

La semoule est alors pétrie avec l'eau fraîche de la montagne avoisinante, lentement pour respecter la matière première et préserver l'intégrité du précieux réseau glutineux. Puis le tréfilage au bronze donne à la pâte sa consistance rugueuse et poreuse qui lui permet de mieux retenir les sauces.

Voilà comment chez De Cecco le bon goût se perpétue dans le plus grand respect de la tradition.

Formats classiques 1 kg

TORTIGLIONI N°23
De Cecco
Code 111275 - 1 kg x12

FUSILLI N°34
De Cecco
Code 111276 - 1 kg x12

LINGUINE N°7
De Cecco
Code 111277 - 1 kg x12

PENNE RIGATE N°4
De Cecco
Code 111278 - 1 kg x12

SPAGHETTI N°12
De Cecco
Code 111279 - 1 kg x12

Formats originaux

CONCHIGLIE RIGATE N°50
De Cecco
Code 111213 - 500 gr x24

CAVATAPPI N°87
De Cecco
Code 111217 - 500 gr x24

GALLETTI N°44
De Cecco
Code 111235 - 500 gr x24

PUNTALETTE N°73
De Cecco
Code 111239 - 500 gr x24

CONCHIGLIONI RIGATI N°126
De Cecco
Code 111250 - 500 gr x24

ZITONE N°19
De Cecco
Code 111251 - 500 gr x24

ADIEU LES PAILLES EN PLASTIQUE ?

BONJOUR AUX PAILLES EN PÂTES !

UNE PAILLE HOMEMADE ! 100% ÉCOLOGIQUE !

#bio

Valpolicella

Chianti

Primitivo

Gamme déjà

La création de nos vins est un acte d'amour pour la nature

Grillo

Rosé

Prosecco

jà disponible

ZOOM

Giuseppe Cocco

Un fabriquant et un grand artisan

En 1916, Domenico Cocco crée sa fabrique de pâte artisanale dans son petit village de Fara San Martino puis transmet son patrimoine à son fils Giuseppe. Produites selon des méthodes artisanales anciennes, avec toujours les mêmes techniques et les mêmes procédés de fabrication, les pâtes Giuseppe Cocco subliment le goût et les saveurs remarquables des pâtes d'autrefois. Giuseppe Cocco est aujourd'hui considéré comme l'un des meilleurs producteurs de pâtes italiennes et fournisseur officiel de pâtes de l'État du Vatican.

Les anciens maîtres fabricants de pâtes soutenaient que pour réaliser un bon produit il fallait quatre éléments essentiels : le blé, l'eau, l'air et la technique de travail de ces ingrédients. Toutes qualités qu'offrent les terres de la région de Fara San Martino dans les Abruzzes. Elles profitent en effet de l'eau de la rivière Verde, alimentée par des sources naturelles, et du climat sec et ventilé typique de ce terroir.

Les pâtes Giuseppe Cocco sont fabriquées à partir d'anciennes céréales de la région. Le Kamut et l'épeautre biologiques donnent des pâtes de blé entier riches en protéines et riches en fibres. Les équipements utilisés aujourd'hui (extrudeuses en bronze de différents types) sont ceux d'autrefois, scrupuleusement contrôlés et entretenus, tout comme les processus artisanaux de fabrication, de séchage (statiques, à chaleur naturelle, durant plus de 2 jours) et d'emballage. Le séchage sur châssis en bois de hêtre préserve les nutriments et offre une saveur incomparable.

La gamme comprend des pâtes aux formes anciennes telles que les bobines imbriquées «matassine», des pâtes maison traditionnelles et de luxueuses pâtes safranées à base de safran italien Navelli. Les pâtes Giuseppe Cocco se dégustent également à l'encre de seiche, à l'ail, au basilic, au piment rouge ou au safran.

Les produits

RIGATONI N°37
Guiseppe Cocco
Code 116014 - 500 gr x24

PENNONI GEANTE N°77
Guiseppe Cocco
Code 116019 - 250 gr x20

FARFALLE N°36
Guiseppe Cocco
Code 116021 - 500 gr x24

TAGLIATELLE AUX OEUFS N°13
Guiseppe Cocco
Code 116026 - 250 gr x20

SPAGHETTO EXTRA 50 CM N°82
Guiseppe Cocco
Code 116033 - 1 kg x10

ORECHIETTE N°59
Guiseppe Cocco
Code 116036 - 500 gr x20

LINGUE PASSERO N°51
Guiseppe Cocco
Code 116043 - 500 gr x20

ZOOM

Pasta Di Gragnano IGP

Au nom de la qualité

Le Consortium de Gragnano Città della Pasta a été fondé en 2003 et regroupe les entreprises historiques produisant des Pasta di Gragnano. L'action commune des fabricants de pâtes du Consortium a conduit, en octobre 2013, à l'obtention de la première reconnaissance de qualité communautaire attribuée aux pâtes alimentaires en Italie et en Europe.

Le système européen des Indications Géographiques Protégées des denrées alimentaires a été créé dans le but d'harmoniser les normes de protection existantes dans certains pays de l'Union européenne. La zone de production et de conditionnement de l'indication géographique protégée Pasta di Gragnano comprend l'ensemble du territoire de la commune de Gragnano, dans la province de Naples.

Les Pasta di Gragnano, produites à partir d'un mélange de semoule de blé dur et d'eau locale, ont toutes des caractéristiques de production spécifiques. Elles doivent essentiellement leur réputation à l'utilisation de tréfileuses en bronze qui confèrent à la pâte sa rugosité et sa porosité caractéristiques (parfaitement adaptée aux sauces) ainsi qu'à un long séchage.

Après malaxage, la pâte est soumise à divers cycles de ventilation avec de l'air chaud, au cours desquels se forme une croûte superficielle constituée de la partie la plus externe de la pâte, devenue complètement sèche. La production se termine par un refroidissement et une stabilisation. Les pâtes sont ensuite emballées dans les 24 heures sur le lieu de production, afin d'éviter toute perte d'humidité susceptible de compromettre les qualités organoleptiques du produit et de limiter les manipulations pendant le transfert.

Ces pâtes au goût jamais altéré sont ainsi dignes de la certification IGP, gage d'authenticité et de qualité.

Les produits

SPAGHETTI IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115042 - 500 gr x12

LINGUINE IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115043 - 500 gr x12

PENNE RIGATE IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115041 - 500 gr x12

MEZZI PACCHERI LISIA IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115047 - 500 gr x24

VESUVIO IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115049 - 500 gr x12

FUSILLI CASERECCI IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115060 - 500gr x12

SCIALATELLI TRICOLORE IGP
Pasta di Gragnano IGP
Code 115061 - 500 gr x12

ZOOM

Les sauces Menù

Bonnes comme à la maison

Menù a été fondée en 1932 à Cavezzo, dans la province de Modène. Nous sommes une entreprise leader dans le domaine des spécialités alimentaires : légumes en conserve, pestos et sauces, ingrédients pour desserts et sauces tomates. Nos produits répondent aux besoins des chefs les plus exigeants, avec plus de 800 références dans notre catalogue. Nos recettes s'inspirent de la cuisine maison traditionnelle, avec différentes spécialités gourmandes pour les palais les plus raffinés.

Nous avons la passion du bon et de l'excellence et nous le prouvons chaque jour en n'utilisant que des ingrédients de qualité mais aussi en veillant à l'hygiène et à la sécurité. Nous avons été l'une des premières entreprises italiennes à utiliser des systèmes de stérilisation aseptiques pour garantir des produits d'une qualité et d'une fraîcheur inimitables, sans agents conservateurs. Notre méthode de cuisson après conditionnement met en valeur la saveur et l'arôme des ingrédients soigneusement sélectionnés par des agronomes experts.

Notre sauce Pomodorina, une spécialité préparée avec des morceaux de tomates fraîches 100% italiennes, unique par sa qualité et sa fraîcheur, est une des plus vendues. Comme bien sûr notre crème à la truffe d'été, nos champignons de Paris frais à l'huile, à l'ail et au persil et notre nouvelle Panna Cotta prête à servir, composée de lait, de crème, de sucre et de gélatine qui peut être conservée à température ambiante.

Nous sommes fiers d'être le partenaire de Carniato en France, tout d'abord parce que Carniato est le plus grand et le meilleur distributeur en France de produits italiens. Notre relation est basée sur la confiance, le respect et le partage des compétences. La gamme de produits, la distribution territoriale et l'expertise font de Carniato un partenaire de tout premier ordre avec qui nous sommes en relation depuis plus de 20 ans.

Les produits

SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES BLANCHES
Menu
Code 4576 - 750 gr x6

CRÈME AUX CÈPES
Menu
Code 4578 - 750 gr x6

SAUCE POMODORINA NAPOLITAINE
Menu
Code 4587 - Boîte 3/1 x6

SAUCE POINTES ASPERGES
Menu
Code 4588 - Boîte 4/4 x6

SAUCE DE CHAMPIGNONS BLANCS AROMATISÉE À LA TRUFFE BLANCHE
Menu
Code 4595 - 760 gr x6

CRÈME AUX FROMAGES
Menu
Code 5005 - 820 gr x6

RAGÙ BIANCO
Menu
Code 5006 - 560 gr x6

ZOOM

Les sauces Agromonte

La passion du bon

Agromonte est un des tout premiers producteurs de tomates cerises et de tomates demi-sèches. Ses sauces siciliennes à base de tomates fraîches donnent aux pâtes une saveur unique aussi sucrée qu'ensoleillée.

Agromonte est situé à l'extrême sud-est de la Sicile, sur les hauteurs de la province de Raguse. C'est ici que, chaque jour, des milliers de bouteilles et de flacons de verre de toute taille sortent des chaînes de production. Les tomates Agromonte sont directement issues de la serre et soigneusement sélectionnées par des experts qui en garantissent le haut niveau de qualité. Des analyses environnementales et microbiologiques systématiques accompagnent d'ailleurs chaque étape de la production.

La bonne croissance des plants de tomate est favorisée par les bourdons qui pollinisent les fleurs des tomates cerise et datterino. Des tomates sucrées, à l'arôme puissant, particulièrement savoureuses et typiques du sud de la Sicile.

Les tomates atteignent leur degré de maturation optimum durant la période chaude, de mai à septembre, dans le plus grand respect du rythme de la nature. Elles sont ensuite cueillies à la main, grappe par grappe, bien mûres et présentant une couleur rouge vif caractéristique.

Et c'est ainsi, après lavage et triage, que les tomates Agromonte se transforment en spécialités de tomates fraîches, à consommer pures, au basilic ou au piment.

Les produits

CAPONATA DI MELANZANE
Agromonte
Code 113019 - 560 gr x6

SALSA BIO PRONTA DI POMODORINO CILIEGINO
Agromonte
Code 113028 - 330 gr x12

CARCIOFI SICILIANI
Agromonte
Code 113015 - 560 gr x6

SALSA PRONTA DI POMODORINO CILIEGINO
Agromonte
Code 113018 - 2 kg x2

BIB PULPE DATTERINO
Agromonte
Code 113032 - 5 kg x2

BIB PULPE DATTEINO BASILIC
Agromonte
Code 113037 - 5 kg x2

SALSA PRONTA TOMATES CERISES JAUNES
Agromonte
Code 113039 - 330 gr x12

ZOOM

Fattorie Melini

Trois siècles d'excellence et de Chianti

L'établissement vinicole Gaggiano de Melini se dresse à 300 mètres d'altitude, sur les collines du Chianti Classico. C'est ici, dans une cave moderne construite sur la colline entre 1970 et 1974, que la Cave Melini représente avec fierté le savoir-faire régional du Chianti dans le monde entier.

Tous les processus de vinification, des salles de séchage au vieillissement en fûts et à la mise en bouteille, sont réalisés à l'aide de techniques spécifiques respectant une philosophie d'excellence.

C'est la maison Melini, fondée en 1705, qui a fait connaitre le Chianti au monde entier et l'a amené au succès dès le siècle dernier. Elle fut aussi la première en Toscane, et l'une des premières en Italie, à sélectionner les vignobles les plus appropriés au vin pour en élever la qualité.

Le Chianti Melini a mis en bouteille tous les parfums de la Toscane, revisités de manière contemporaine par l'utilisation de nouvelles méthodes de production. Son âme est noble, il exhale des parfums puissants et donne du corps aussi bien à la gastronomie traditionnelle qu'à la nouvelle cuisine italienne.

Les vins

GRANAIO
Chianti Classico DOCG
Code 5155 - 75cl x6

Couleur rouge rubis vif ; parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes (fruits des bois, raisin mûr) et avec d'élégantes senteurs de vanille, d'iris et de violette; en bouche il est sec, franc et agréable, souple mais bien soutenu, avec un fond net de confiture et d'amande. Il est excellent avec des viandes rôties, gibier et du fromage.

SAN LORENZO
Chianti DOCG
Code 5150 - 75cl x6

LA SELVANELLA
Chianti Classico DOCG
Code 5300 - 75cl x6

LE GRILLAIE
Venaccia di San Gimignano DOCG
Code 5850 - 75cl x6

I COLTRI
Toscana IGT
Code 5870 - 75 cl x6

LILIUM GOVERNO
Toscana IGT
Code 5950 - 75cl x6

Robe rouge rubis intense et vive ; bouquet enveloppant et complexe, avec des notes marquées de fruits mûrs (griotte et framboise) et d'agréables senteurs florales (iris, violette) ; bouche ample, corsée, douce et fruitée, très savoureuse et harmonieuse.

GOVERNO ALL'USO TOSCANO
Chianti DOCG
Code 5948 - 75cl x6

ZOOM

Cave Ca' Bianca

Piémont et merveilles

Ca'Bianca est une maison fondée au début des années cinquante, au coeur des douces collines du Haut Monferrato, sur la commune d'Alice Bel Colle, dans la province d'Alessandria. Jeune et dynamique, Cà Bianca est fortement enracinée dans son terroir.

Le domaine Tenimenti Cà Bianca se déploie sur plus de 25 hectares d'un seul te-nant, en couronne autour de la cave de vinification, point central d'où les vignes offrent un panorama spectaculaire particulièrement suggestif.

Les vignes sont pré-disposées sur les collines autour de la cave, exposées à l'est, à une altitude de 350 mètres, sur des sols meubles constitués de marnes sédimentaires, argiles et calcaire. La plupart des 39 hectares de vignes sont des cépages Barbera. Le vin est d'une couleur rouge rubis profond et vif, au parfum ample et harmonieux, aux douces notes d'épices et aux senteurs de fruits rouges mûrs et de violette.

La saveur est souple mais puissante, pleine et élégante, avec un agréable et persistant fond de confiture de marasque. Depuis des années, Cà Bianca propose aux côtés du vin Barbera toute une sélection des meilleurs vins typiques de son territoire : le Dolcet-to, le Gavi et le Moscato.

Les vins

MOSCATO D'ASTI DOCG
Ca'Bianca
Code 25042 - 75cl x6

Le vin est cultivé dans le vignoble Alto Monferrato dans la commune d'Alice Bel Colle dans la province d'Alessandria.

Après la mousse, le vin nouveau a une couleur jaune paille pâle, avec un perlage fin et persistant. Le nez est immédiatement parfumé et floral avec des notes d'acacia et de sauge. En bouche, la sensation sucrée et jamais écaillée nous accompagne vers d'agréables sensations mielleuses.

ASTI DOCG
Ca'Bianca
Code 6667 - 75cl x6

BAROLO DOCG
Ca'Bianca
Code 25037 - 75cl x6

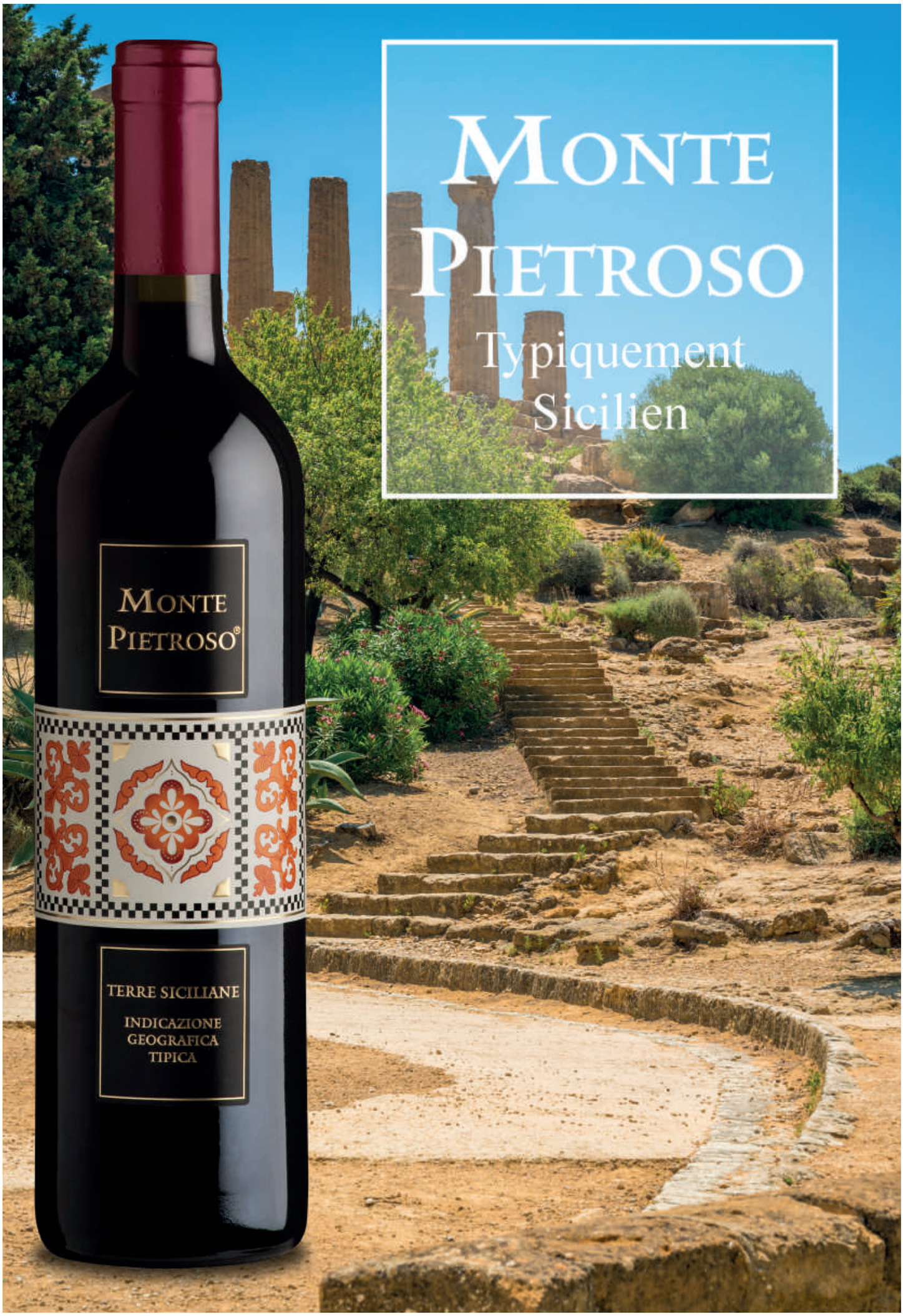
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG
Ca'Bianca
Code 25057 - 75 cl x6

Robe rouge rubis intense ; le parfum est immédiatement intense et enveloppant, avec des notes de fruits rouges mûrs bien associées à des notes épicées sucrées. En bouche, il a un bon corps, plein avec des notes évidentes de confiture. Souligner, à la dégustation, le bon équilibre acide avec une structure remarquable.

Il est excellent avec les entrées de viande, les viandes rouges cuites à l'étouffée et le gibier.

CHERSI
Barbera d'Asti superiore DOCG
Ca'Bianca
Code 25044 - 75cl x6

DOLCETTO D'ACQUI DOCG
Ca'Bianca
Code 25039 - 75cl x6


MONTE
PIETROSO
Typiquement
Sicilien
MONTE
PIETROSO®
TERRE SICILIANE
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
TIPICA