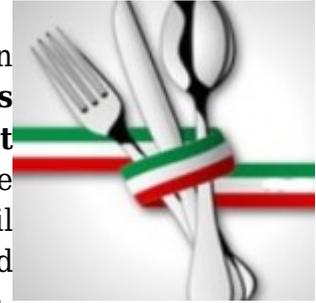


# Città del Tabacco

## Città di Castello - Gastronomie et Vins

Le territoire autour de Città di Castello est surtout une région de collines et de montagnes, où sont **cultivées des céréales** (blé, maïs, orge, avoine), **des légumineuses, des vignes et des oliviers**; il y a aussi beaucoup de bois, de prairies et de pâturages. Une terre verte et sereine, où l'art et l'histoire (il suffit de penser aux saints qui ont marché à partir du grand Saint François d'Assise, Sainte Claire, Sainte Rita de Cascia, saint Benoît de Norsie, les personnages tels que le poète religieux Jacopone da Todi, pour ne citer que les plus importantes) sont si omniprésents que l'on peut penser que les habitants se dédient plus aux joies de l'esprit qu'à celles du corps. Pourtant, il suffit tout simplement de s'asseoir à la table après la visite des églises, des forteresses, des palais médiévaux, des villes où le passé est toujours vivant et palpitant, pour comprendre comment la cuisine locale a un caractère fondamental dans cette région. Bien qu'il n'ait jamais été une vraie ville étrusque, Città di Castello a encore des influences gastronomiques importantes de cette civilisation.



Gastronomie

La cuisine se distingue par l'utilisation abondante de **légumes** et de **céréales**, principalement du blé et de l'orge qui sont la base de nombreuses recettes anciennes, qui ont survécu grâce aux traditions particulièrement enracinées chez les gens de cette terre. Des traditions tellement enracinées sont probablement dues au fait que pendant de nombreux siècles des propriétés agricoles extrêmement fractionnées travaillées par des métayers donnèrent lieu à un isolement social et culturel déterminé par l'emplacement des habitations rurales dispersées et le manque d'infrastructures adéquates. **Il n'y avait pas de contacts innovateurs et donc les plus anciennes habitudes culinaires persistent aussi.**

**C'est une cuisine basique qui évite la sophistication**, et produit des plats authentiques et simples, équilibrés et élégants. Elle est basée sur l'huile d'olive, qui est produit dans la Haute Vallée du Tibre : verte, précieuse dans la couleur, la lumière, mais savoureuse, l'huile d'olive donne de l'autorité aux plats, enveloppant de son arôme subtil et de son voile brillant la « bruschetta » et les « crostini », les viandes grillées et les légumes succulents.



Viande

L'ingrédient clé dans la cuisine ombrienne est la **viande**, le porc d'abord, particulièrement savoureux parce que souvent, dans ce pays, les cochons en pâturage libre se nourrissent de glands et de truffes dans les montagnes, ce qui leur permet d'acquérir ainsi la minceur et de donner l'inimitable saveur de la viande. Le **cochon d'Ombrie**, noir et puissant, a toujours excellé comme étoile de la table: Norsie a été depuis des siècles, la patrie des meilleurs abatteurs, de sorte qu'en italien le mot «**norcino**» (un habitant de Norsie) indique toujours un boucher-charcutier. Parmi les viandes de la basse-cour une place d'honneur va à **l'oie** (rôtie) et au **canard** (avec du lard) qui sont deux délicatesses essentielles.

L'âme de la cuisine traditionnelle de ce pays est le feu: des grandes cheminées qui accueillent de somptueuses brochettes de diverses viandes de bovins, ovins, de sanglier et de gibier, mais qui abritent aussi sous les cendres des pommes de terre qui pendant leur lente cuisson absorbent l'arôme du bois **soigneusement choisi et deviennent une merveille**. Ne manquez pas les soupes préparées avec des asperges sauvages, des oignons, des «raponzoli» (racines blanches), des pois et des chardons (appelés «gobbi», bossus), qui forment la base des «gobbi alla parmigiana». Un intérêt particulier est le «baggiana», une soupe de haricots, de tomates et de basilic.

Dans la cuisine de Città di Castello et des alentours les **desserts**, dont certains sont très anciens, sont très gouteux : les macarons aux noix, le «migliaccio dolce» (un pudding sucré), la tarte au fromage, les «zuccherini» (des biscuits ronds), les «castagnole al miele» (des beignets au miel) et le «torcolo» (un pain tressé aux écorces d'agrumes, raisins, pignons et d'anis). Pour les amateurs de truffes la truffe blanche de Città di Castello est incontournable et on la trouve sur les marchés à partir de la fin octobre. Également à la fin de l'automne vous pourrez profiter des bonnes variétés de châtaignes locales. Cherchez aussi (même si ce n'est pas facile) et ramenez le «Pecorino stagionato in botte» (fromage de brebis mûri en fûts) dans lequel différents types d'herbes sont ajoutés au caillé pour réduire la charge bactérienne du lait ainsi que pour donner un arôme particulier qui est ensuite transmis à du fromage en cours d'affinage.



Il torcolo