



Gastronomia
Italiana

HISTÓRIA

- ✦ A gastronomia **italiana** evoluiu através dos séculos, ao longo das mais variadas alterações sociais e políticas.





As mudanças mais significantes ocorreram com a descoberta do Novo Mundo, que ajudaram a moldar muito do que é conhecido como a culinária italiana de hoje em dia. Através da introdução de diversos ingredientes: como batatas, tomates, pimentões e milho, e que no entanto só foram introduzidos em grande escala a partir do século XVIII.



- ✘ Podemos encontrar na culinária Italiana, muitas características particulares que são de conhecimento mundial.
- ✘ É importante ter conhecimento de que dentro da própria Itália, as regiões possuem características próprias que as diferenciam uma das outras, e elas fazem uso de diferentes ingredientes.

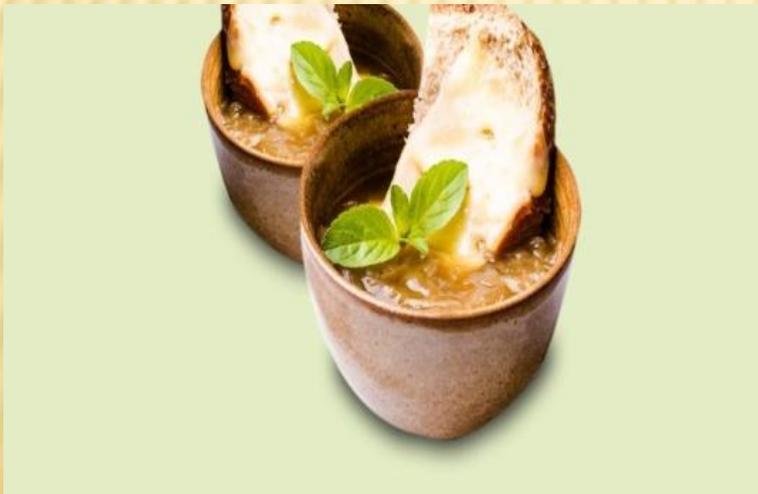
PRATOS ESCOLHIDOS



PIZZA DOCE



NHOQUE



CARABACCIA



BRUSCHETTA

NHOQUE

Conta a lenda que São Pantaleão, num certo dia 29 de Dezembro perambulava por um vilarejo da Itália. Faminto, bateu a porta de uma casa e pediu comida.

A família era grande e tinha pouca comida, mas apesar disso, eles não se importaram em dividir o seu nhoque com o andarilho, cabendo a cada um 7 massinhas.

São Pantaleão comeu, agradeceu a acolhida e se foi. Quando foram recolher os pratos, descobriram que debaixo de cada um havia dinheiro.

Por isso, tradicionalmente, no dia 29 de Dezembro é dia do **nhoque** da sorte. Acompanhado do famoso ritual de colocar dinheiro sob o prato, comer os primeiros sete pedacinhos em pé, fazer um pedido para cada um deles e depois, comer à vontade.



CARABACCIA COM BRUSCHETTA

- ✘ A **Bruschetta** é iguaria italiana, tem sua origem na antiguidade entre os trabalhadores rurais, quando o pão era seu principal alimento e se constitui numa forma saborosa de se aproveitar o "pão velho" que sobrava de um dia para o outro.



- **Bruschetta** é feita à base de pão, que é tostado em grelha com azeite e depois esfregado com alho.



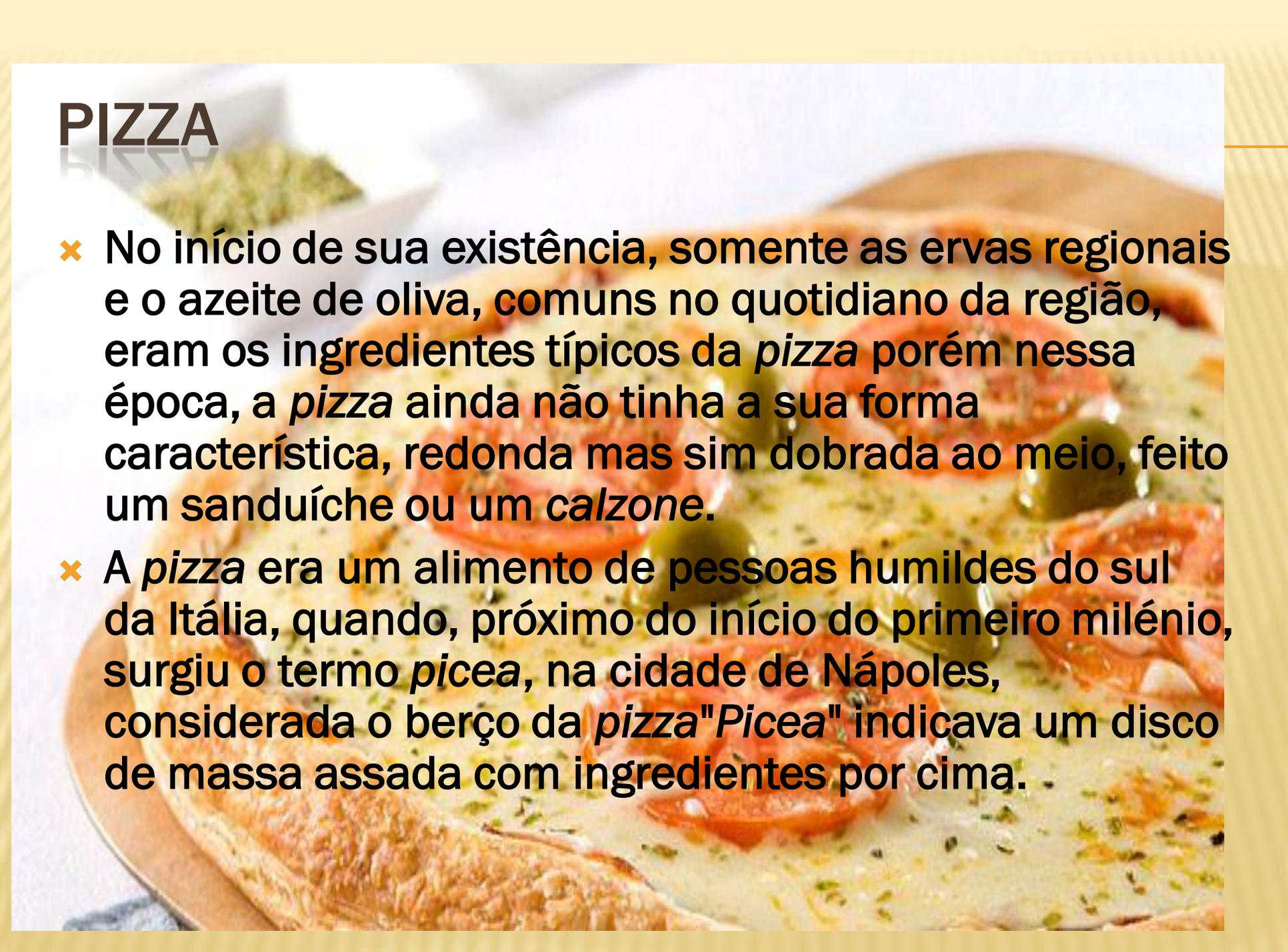
- ✘ **Carabaccia** sua origem é tipicamente italiana.
- ✘ Mais precisamente, surgiu em Florença (capital da região da Toscana).

- ✘ A original receita da **Carabaccia** é muito antiga e alguns pesquisadores encontraram resquícios seus em livros Renascentistas.

Dizem até que era um dos pratos prediletos de Leonardo da Vinci!



PIZZA



- ✘ No início de sua existência, somente as ervas regionais e o azeite de oliva, comuns no cotidiano da região, eram os ingredientes típicos da *pizza* porém nessa época, a *pizza* ainda não tinha a sua forma característica, redonda mas sim dobrada ao meio, feito um sanduíche ou um *calzone*.
- ✘ A *pizza* era um alimento de pessoas humildes do sul da Itália, quando, próximo do início do primeiro milênio, surgiu o termo *picea*, na cidade de Nápoles, considerada o berço da *pizza* "*Picea*" indicava um disco de massa assada com ingredientes por cima.

- 
- ✘ Servida com ingredientes baratos, por ambulantes, a receita objectivava "matar a fome", principalmente a da parte mais pobre da população. Normalmente, a massa de pão recebia, como sua cobertura, toucinho, peixes fritos e queijo.
 - ✘ Em 1982, foi fundada, em Nápoles, na Itália, por Antonio Pace, a Associação da Verdadeira *Pizza* Napolitana, com a missão de promover a culinária e a tradição da *pizza* napolitana.

EMENTA

- ✘ Carabaccia e Bruschetta - Entrada
- ✘ Nhoque recheado – Prato principal
- ✘ Pizza doce – Sobremesa

ITÁLIA



4674 - COZINHAS DO MUNDO



× Trabalho realizado por:

× *Bruno Alves*

× *Carmen Lopes*

× *Vânia Santos*

× *Rui Cabrita*

× *Edileuza Santos*

× Chef Samuel Sousa