

## **Journée Internationale de la Cuisine Italienne : deux recettes pour sublimer les charcuteries italiennes**

**Bruxelles, le 15 janvier – Ce 17 janvier, pour marquer la Journée Internationale de la Cuisine italienne, le projet européen Trust Your Taste célèbre cette passion particulièrement forte chez les Belges. En Belgique, elle est synonyme de convivialité et de plaisir, deux valeurs profondément ancrées dans la culture belge. Pour l'occasion, deux charcuteries italiennes très appréciées des Belges sont mises à l'honneur : la Coppa di Parma IGP et le Speck Alto Adige IGP. Cette journée invite amateurs de cuisine et gourmets à redécouvrir ces produits emblématiques à travers des recettes traditionnelles et innovantes.**

**La Coppa di Parma IGP et le Speck Alto Adige IGP : des charcuteries qui émoustillent les papilles des Belges**

**La Coppa di Parma IGP : Un Délice du Nord de l'Italie.** La Coppa, originaire du nord de l'Italie, est une charcuterie élaborée à partir de viande de porc de haute qualité. Sélectionnée pour son équilibre parfait entre maigre et gras, la coppa est assaisonnée avec un mélange de sel, poivre, et épices avant d'être soigneusement séchée. Sa saveur délicate et sa texture fondante en font un incontournable de la gastronomie italienne.

**Le Speck Alto Adige IGP : Un Savoir-Faire du Sud Tyrol.** Le Speck, quant à lui, est un jambon cru fumé typique de la région du Sud Tyrol. Il est caractérisé par son processus de fumage et de séchage qui lui confère un goût distinctif et fumé. Le speck se distingue par sa saveur relevée et sa texture ferme, en faisant une charcuterie prisée tant en Italie qu'à l'international. Le Speck dell'Alto Adige est le seul à avoir reçu la reconnaissance communautaire IGP.

**Deux recettes à préparer et à dévorer sans modération**

### **1. Salade de roquette, parmesan et speck Alto Adige IGP**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- Roquette fraîche : 200g
- Speck en tranches fines : 150g
- Parmesan en copeaux : 100g
- Noix concassées : 50g
- Vinaigrette balsamique : au goût

**Étapes de Préparation :**

1. Lavez et essorez la roquette. Disposez-la dans un grand saladier.
2. Découpez le Speck en tranches fines, si ce n'est pas déjà fait.
3. Dispersez les tranches de speck sur la roquette.
4. Ajoutez les copeaux de Parmesan. Pour obtenir des copeaux, utilisez un éplucheur de légumes ou un couteau fin.
5. Parsemez la salade de noix concassées pour ajouter du croquant.

6. Juste avant de servir, assaisonnez avec la vinaigrette balsamique. Mélangez délicatement pour que la salade soit bien enrobée.

## **2. Pâtes aux Champignons et Coppa di Parma IGP**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- Pâtes fraîches : 400g
- Champignons variés (champignons de Paris, shiitake, etc.) : 300g
- Coppa en tranches fines : 200g
- Ail : 2 gousses
- Crème fraîche épaisse : 200ml
- Persil frais haché : 2 cuillères à soupe
- Huile d'olive : 2 cuillères à soupe
- Sel et poivre : au goût

### **Étapes de Préparation :**

1. Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée selon les instructions du paquet. Égouttez et réservez.
2. Nettoyez et tranchez les champignons. Hachez l'ail finement.
3. Dans une grande poêle, chauffez l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez l'ail et faites-le dorer légèrement.
4. Ajoutez les champignons à la poêle. Faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que toute l'eau se soit évaporée.
5. Coupez la Coppa en lanières et ajoutez-la aux champignons. Faites revenir ensemble pendant environ 2 minutes.
6. Baissez le feu, ajoutez la crème fraîche dans la poêle. Mélangez bien et laissez mijoter pendant quelques minutes.
7. Incorporez les pâtes cuites et mélangez délicatement pour que les pâtes s'imprègnent bien de la sauce.
8. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
9. Servez les pâtes dans des assiettes préchauffées. Garnissez de persil frais haché.

**Bon appétit !**