

## ~ "Joyeux Noël" en italien se dit : "Buon Natale" ~

En Italie, les traditions de Noël varient d'une région à l'autre et les petits italiens ne reçoivent pas tous leurs jouets en même temps.

Dans certaines régions du nord de l'Italie, c'est le Père Noël ("Babbo Natale") ou le Petit Jésus ("Gesù Bambino") qui apportent les cadeaux le 25 décembre. Ailleurs, c'est Sainte Lucie, le 13 décembre.

A Rome, la capitale, c'est "la Befana" qui apporte les jouets le jour des Rois. La Befana est une sorcière âgée, mais très gentille. Elle se déplace sur son balai et passe par les cheminées pour distribuer les cadeaux.



Ces temps de fêtes fleurissent bon la boulangerie, la pâte d'amande et les fruits confits. Le plus traditionnel des gâteaux italiens, est le moelleux Panettone sucré et parsemé de délicieux petits fruits : raisins, fruits confits, surtout des agrumes. Il a vu le jour à Milan vers 1490 ; rapidement on l'adopta dans toute l'Italie, des Alpes à la Sicile. Les légendes abondent sur l'origine du Panettone.

La plus populaire est celle du jeune aristocrate qui s'éprit de la fille d'un pâtissier nommé Toni. Pour impressionner le père de sa bien-aimée, le jeune homme se fit passer pour un apprenti pâtissier et inventa un pain extraordinaire, sucré, en forme de dôme et d'une finesse peu commune. Ce nouveau pain aux fruits connut un énorme succès ; les gens affluaient à la boulangerie pour acheter le magnifique Pan de Toni.



A Milan, les hommes d'affaires prirent l'habitude de donner le Panettone en cadeau à leurs clients pour Noël. Pendant longtemps, le Panettone fut considéré comme un luxe réservé à une petite élite.

Les Italiens dégustent aussi le Pandoro dont la popularité suit de près celle du Panettone. Le Pandoro ou pain doré est d'origine plus récente et, par le fait même, plus représentatif des goûts du jour. C'est à Vérone, il y a une centaine d'années, alors que les changements de mode privilégiaient les pâtes à levain plus légères aux pâtes d'amandes plus lourdes, que le Pandoro fût fabriqué pour la première fois. Haut, en forme spécifique d'arbre de Noël, il est saupoudré de sucre glace, évocation de neige ou de scintillement d'étoile. De fait, si on le coupe horizontalement, chaque tranche ressemble à une étoile.

Tout comme le Panettone, le Pandoro se savoure tel quel ; cependant, traditionnellement, on le nappe de crème ou on l'arrose de sauces au mascarpone, de champagne, de chocolat fondu ou de crème fouettée.



Le Panforte : les friandises traditionnelles proviennent souvent de régions spécifiques d'Italie. Un exemple classique, le Panforte ou pain fort était, à l'origine, une friandise de Sienne, en Toscane; sa popularité s'est étendue sur toute l'Italie. On raconte qu'en 1205, les serfs et les paysans du couvent de Montecellesi étaient obligés d'apporter aux religieuses des gâteaux au miel et aux épices en guise de recensement. Ces gâteaux étaient d'un tel délice que bien vite ils tombèrent entre les mains des laïques. Le Panforte est rond, composé d'amandes fraîches, fruits confits, surtout des agrumes, des épices et du miel. On peut le servir avec une gamme de vins mais en Italie, c'est au Vin Santo que va la préférence. Ce vin sucré de raisins était, à une certaine époque, produit par les monastères toscans.



Les Ricciarelli sont populaires depuis des siècles. Comme toutes les pâtes d'amandes et les sucreries, on l'appelait masepain. Des documents de la Renaissance nous décrivent de somptueux banquets en France et en Italie, où l'on servait des Ricciarelli. De nos jours, ces biscuits fins en forme de diamants sont toujours grandement appréciés. Ils sont composés d'amandes entières fraîches que l'on broie avant de les mélanger avec du sucre et du miel, les Ricciarelli sont soit blancs, recouverts de sucre glace, soit nappés de chocolat fin.