

SAPORI D'ITALIA

ANTIPASTI & STUZZICHINI

ENTRÉES & AMUSE-BOUCHES

10 ricette con salumi, formaggi, olive, carciofi e funghi del nostro catalogo

10 recettes à base de charcuterie, fromages, olives, artichauts et champignons de notre catalogue

Dakar · Sénégal

saporiditalia.club

Sapori d'Italia

Sapori d'Italia nasce a Dakar dal desiderio di portare in Senegal l'autenticità della tavola italiana: salumi, formaggi, paste, olive, conserve e oli extravergine selezionati direttamente dai piccoli produttori regionali, senza compromessi sulla qualità e sulla tradizione.

Sapori d'Italia est né à Dakar du désir d'apporter au Sénégal l'authenticité de la table italienne : charcuterie, fromages, pâtes, olives, conserves et huiles d'olive extra vierge sélectionnés directement auprès de petits producteurs régionaux, sans compromis sur la qualité et la tradition.

La cucina mediterranea, un patrimonio millenario

La cucina mediterranea affonda le radici in oltre tremila anni di scambi tra le civiltà che si sono affacciate su questo mare: greci, fenici, romani, arabi e normanni hanno lasciato in eredità grano, olivo, vite e ortaggi che ancora oggi definiscono la tavola italiana. Nel 2010 l'UNESCO ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, celebrando non solo gli ingredienti ma anche il modo di vivere il cibo: conviviale, stagionale, radicato nel territorio.

La cuisine méditerranéenne puise ses racines dans plus de trois mille ans d'échanges entre les civilisations qui ont bordé cette mer : Grecs, Phéniciens, Romains, Arabes et Normands ont légué le blé, l'olivier, la vigne et les légumes qui définissent encore aujourd'hui la table italienne. En 2010, l'UNESCO a reconnu le Régime Méditerranéen comme Patrimoine Culturel Immatériel de l'Humanité, célébrant non seulement les ingrédients mais aussi une façon de vivre l'alimentation : conviviale, saisonnière, ancrée dans le territoire.

La pasta, cuore identitario della tavola italiana

Nessun alimento racconta l'Italia come la pasta. Nata come cibo povero fatto di sola semola e acqua, è diventata nei secoli un linguaggio regionale fatto di centinaia di formati diversi, ciascuno pensato per uno specifico sugo o condimento. La qualità della semola, la trafilatura al bronzo e l'essiccazione lenta a basse temperature sono ciò che distingue una pasta artigianale da una industriale: la superficie ruvida trattiene meglio il condimento, la consistenza resta al dente più a lungo.

Aucun aliment ne raconte l'Italie comme les pâtes. Nées comme un aliment pauvre fait de semoule et d'eau, elles sont devenues au fil des siècles un langage régional composé de centaines de formats différents, chacun pensé pour une sauce ou un accompagnement spécifique. La qualité de la semoule, le passage au bronze et le séchage lent à basse température distinguent une pâte artisanale d'une pâte industrielle : la surface rugueuse retient mieux la sauce, la texture reste al dente plus longtemps.

L'olio extravergine d'oliva, l'oro verde d'Italia

L'olio extravergine d'oliva è il condimento fondamentale della dieta mediterranea, ottenuto dalla sola spremitura meccanica delle olive senza alcun trattamento chimico. La sua acidità, inferiore allo 0,8%, e il suo profilo aromatico — che può essere fruttato, piccante o amaro a seconda della cultivar e della zona di raccolta — lo rendono tanto un condimento quanto un ingrediente da conoscere e degustare, proprio come un buon vino. Un olio di qualità va conservato al riparo da luce e calore e consumato preferibilmente entro un anno dal frantoio.

L'huile d'olive extra vierge est le condiment fondamental du régime méditerranéen, obtenue par simple pressage mécanique des olives sans aucun traitement chimique. Son acidité, inférieure à 0,8 %, et son profil aromatique — qui peut être fruité, épicé ou amer selon la variété et la zone de récolte — en font autant un condiment qu'un ingrédient à connaître et à déguster, un peu comme un bon vin. Une huile de qualité se conserve à l'abri de la lumière et de la chaleur, et se consomme de préférence dans l'année suivant le pressage.

La nostra filosofia

Crediamo che portare la cucina italiana in Senegal significhi rispettare i tempi e i gesti della tradizione: prodotti selezionati con cura, ricette semplici da riprodurre a casa, e la volontà di condividere non solo ingredienti, ma una cultura del cibo fatta di convivialità e qualità.

Nous croyons que faire découvrir la cuisine italienne au Sénégal signifie respecter les gestes et les temps de la tradition : des produits sélectionnés avec soin, des recettes simples à reproduire chez soi, et la volonté de partager non seulement des ingrédients, mais une culture du goût faite de convivialité et de qualité.

Introduzione

Dieci ricette pensate per aperitivi, taglieri e stuzzichini veloci, tutte preparate con i salumi, i formaggi, le olive, i carciofi e i funghi del catalogo Sapori d'Italia. Nessuna richiede più di 15 minuti di preparazione.

Introduction

Dix recettes pensées pour les apéritifs, les planches et les amuse-bouches rapides, toutes préparées avec la charcuterie, les fromages, les olives, les artichauts et les champignons du catalogue Sapori d'Italia. Aucune ne demande plus de 15 minutes de préparation.

1. Tagliere Misto “Sapori d'Italia”

Planche Mixte «Sapori d'Italia»

🕒 10 min • Facile / Facile



Il grande classico da condividere: il meglio della salumeria e della caseificeria italiana in un unico tagliere.

Le grand classique à partager : le meilleur de la charcuterie et de la fromagerie italiennes sur une seule planche.

Ingredienti / Ingrédients

- Prosciutto crudo, salame e coppa assortiti — *Jambon cru, salami et coppa assortis*
- Pecorino, Grana Padano e Asiago a scaglie — *Pecorino, Grana Padano et Asiago en copeaux*
- Olive verdi e nere marinate — *Olives vertes et noires marinées*
- Carciofini sott'olio — *Petits artichauts à l'huile*
- Grissini o crostini — *Gressins ou crostini*
- Miele di castagno e confettura di fichi — *Miel de châtaignier et confiture de figues*

Preparazione / Préparation

1. Disponi i salumi arrotolati su un lato del tagliere.

Disposez la charcuterie roulée d'un côté de la planche.

2. Aggiungi i formaggi a scaglie e a cubetti dall'altro lato.

Ajoutez les fromages en copeaux et en dés de l'autre côté.

3. Riempi gli spazi vuoti con olive e carciofini.

Comblez les espaces avec les olives et les artichauts.

4. Completa con grissini, miele e confettura per un contrasto dolce-salato.

Terminez avec les gressins, le miel et la confiture pour un contraste sucré-salé.

2. Bruschette ai Funghi Porcini e Grana

Bruschettes aux Cèpes et Grana

 **15 min** · **Facile / Facile**



Il profumo del bosco su una fetta di pane croccante: funghi porcini trifolati e scaglie di Grana Padano.

Le parfum de la forêt sur une tranche de pain croustillant : cèpes sautés et copeaux de Grana Padano.

Ingredienti / Ingrédients

- Funghi porcini sott'olio o secchi reidratati — *Cèpes à l'huile ou secs réhydratés*
- Pane casereccio a fette — *Pain de campagne en tranches*
- Aglio, prezzemolo, olio EVO — *Ail, persil, huile d'olive extra vierge*
- Grana Padano a scaglie — *Grana Padano en copeaux*
- Sale e pepe — *Sel et poivre*

Preparazione / Préparation

1. Fai rosolare i funghi in padella con aglio e olio per 5 minuti.

Faites revenir les cèpes à la poêle avec l'ail et l'huile pendant 5 minutes.

2. Tosta le fette di pane fino a doratura.

Faites griller les tranches de pain jusqu'à coloration.

3. Distribuisci i funghi caldi sul pane.

Répartissez les cèpes chauds sur le pain.

4. Completa con scaglie di Grana Padano, prezzemolo fresco e una macinata di pepe.

Terminez avec le Grana Padano en copeaux, le persil frais et du poivre moulu.

3. Crostoni Tartufati con Burrata

Crostoni Truffés à la Burrata

 **10 min** · **Facile / Facile**



Cremosità e profumo di tartufo per uno stuzzichino elegante, perfetto per aperitivi importanti.

Crémosité et parfum de truffe pour un amuse-bouche élégant, parfait pour les apéritifs de prestige.

Ingredienti / Ingrédients

- Burrata pugliese — *Burrata des Pouilles*
- Crema o pasta di tartufo nero — *Crème ou pâte de truffe noire*
- Pane casereccio o baguette — *Pain de campagne ou baguette*
- Olio EVO — *Huile d'olive extra vierge*
- Sale grosso e pepe nero — *Gros sel et poivre noir*

Preparazione / Préparation

1. Tosta le fette di pane fino a renderle croccanti.

Faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

2. Spalma un velo di crema di tartufo su ogni fetta.

Étalez un voile de crème de truffe sur chaque tranche.

3. Adagia generose cucchiainate di burrata sopra.

Déposez de généreuses cuillerées de burrata dessus.

4. Rifornisci con un filo d'olio, sale grosso e pepe appena macinato.

Terminez avec un filet d'huile, du gros sel et du poivre fraîchement moulu.

4. Involtini di Coppa e Asiago

Roulés de Coppa et Asiago

 **15 min** · **Facile / Facile**



Piccoli involtini saporiti, pronti in pochi minuti e ideali per un aperitivo veloce senza cottura.

De petits roulés savoureux, prêts en quelques minutes, idéaux pour un apéritif rapide sans cuisson.

Ingredienti / Ingrédients

- Coppa piacentina a fette sottili — *Coppa en fines tranches*
- Asiago fresco a bastoncini — *Asiago frais en bâtonnets*
- Rucola — *Roquette*
- Aceto balsamico — *Vinaigre balsamique*
- Stuzzicadenti — *Piques à apéritif*

Preparazione / Préparation

1. Taglia l'Asiago a piccoli bastoncini.

Coupez l'Asiago en petits bâtonnets.

2. Avvolgi ogni bastoncino con una fetta di coppa e qualche foglia di rucola.

Enroulez chaque bâtonnet dans une tranche de coppa avec quelques feuilles de roquette.

3. Ferma l'involtino con uno stuzzicadenti.

Fixez le roulé avec un pique.

4. Disponi su un piatto e completa con un filo di aceto balsamico.

Disposez sur une assiette et terminez avec un filet de vinaigre balsamique.

5. Crostini con Crema di Carciofi e Pecorino

Crostini à la Crème d'Artichauts et Pecorino

 **15 min** · **Facile / Facile**



Una crema vellutata di carciofi arricchita dal sapore deciso del pecorino, su crostini dorati.

Une crème veloutée d'artichauts relevée par le goût affirmé du pecorino, sur des crostini dorés.

Ingredienti / Ingrédients

- Carciofini sott'olio — *Petits artichauts à l'huile*
- Pecorino grattugiato — *Pecorino râpé*
- Ricotta o robiola — *Ricotta ou fromage frais*
- Limone — *Citron*
- Crostini o baguette — *Crostini ou baguette*
- Erba cipollina — *Ciboulette*

Preparazione / Préparation

1. Frulla i carciofini con ricotta, pecorino e succo di limone fino a ottenere una crema.

Mixez les artichauts avec la ricotta, le pecorino et le jus de citron jusqu'à obtenir une crème.

2. Tosta i crostini.

Faites griller les crostini.

3. Spalma la crema di carciofi sui crostini.

Étalez la crème d'artichauts sur les crostini.

4. Guarnisci con erba cipollina tritata.

Garnissez de ciboulette hachée.

6. Spiedini di Mozzarella, Olive e Salame

Brochettes de Mozzarella, Olives et Salami

 **10 min** · **Facile / Facile**



Colorati e velocissimi da preparare, perfetti per un buffet o un tavolo da aperitivo.

Colorées et très rapides à préparer, parfaites pour un buffet ou une table d'apéritif.

Ingredienti / Ingrédients

- Bocconcini di mozzarella — *Petites boules de mozzarella*
- Salame piccante a fette — *Salami piquant en tranches*
- Olive verdi denocciolate — *Olives vertes dénoyautées*
- Pomodorini ciliegino — *Tomates cerises*
- Stecchini di legno — *Piques en bois*
- Origano e olio EVO — *Origan et huile d'olive extra vierge*

Preparazione / Préparation

1. Infila su ogni stecchino un pomodorino, una fetta di salame arrotolata, un'oliva e un bocconcino di mozzarella.

Enfilez sur chaque pique une tomate cerise, une tranche de salami roulée, une olive et une boule de mozzarella.

2. Ripeti per tutti gli stecchini.

Répétez pour toutes les piques.

3. Disponi gli spiedini su un vassoio.

Disposez les brochettes sur un plateau.

4. Condisci con un filo d'olio e origano prima di servire.

Assaisonnez d'un filet d'huile et d'origan avant de servir.

7. Crostoni di Gorgonzola con Funghi Champignon

Crostoni au Gorgonzola et Champignons

 15 min • Facile / Facile



Il contrasto tra la cremosità del gorgonzola e la consistenza dei funghi saltati in padella.

Le contraste entre l'onctuosité du gorgonzola et la texture des champignons sautés.

Ingredienti / Ingrédients

- Gorgonzola dolce — *Gorgonzola doux*
- Funghi champignon freschi — *Champignons de Paris frais*
- Pane casereccio — *Pain de campagne*
- Timo fresco — *Thym frais*
- Pinoli tostati — *Pignons de pin grillés*
- Olio EVO — *Huile d'olive extra vierge*

Preparazione / Préparation

1. Fai saltare i funghi affettati in padella con olio e timo per 5 minuti.

Faites sauter les champignons émincés à la poêle avec l'huile et le thym pendant 5 minutes.

2. Tosta le fette di pane.

Faites griller les tranches de pain.

3. Spalma il gorgonzola ancora tiepido sul pane caldo.

Étalez le gorgonzola encore tiède sur le pain chaud.

4. Completa con i funghi saltati e i pinoli tostati.

Terminez avec les champignons sautés et les pignons grillés.

8. Carciofini Marinati con Prosciutto Crudo e Grana

Petits Artichauts Marinés au Jambon Cru et Grana

 **10 min** · **Facile / Facile**



Bocconcini eleganti senza cottura: carciofini avvolti nel prosciutto crudo e profumati al Grana.

De petites bouchées élégantes sans cuisson : artichauts enrobés de jambon cru et parfumés au Grana.

Ingredienti / Ingrédients

- Carciofini sott'olio — *Petits artichauts à l'huile*
- Prosciutto crudo a fette sottili — *Jambon cru en fines tranches*
- Grana Padano grattugiato — *Grana Padano râpé*
- Olio EVO — *Huile d'olive extra vierge*
- Pepe nero — *Poivre noir*

Preparazione / Préparation

1. Scola bene i carciofini dall'olio in eccesso.

Égouttez bien les artichauts de l'excédent d'huile.

2. Avvolgi ogni carciofino in una fetta di prosciutto crudo.

Enroulez chaque artichaut dans une tranche de jambon cru.

3. Disponi su un vassoio e cospargi con Grana Padano grattugiato.

Disposez sur un plateau et saupoudrez de Grana Padano râpé.

4. Completa con un filo d'olio e una macinata di pepe nero.

Terminez avec un filet d'huile et du poivre noir moulu.

9. Tagliere di Tarallini con Salumi e Formaggi

Planche de Tarallini, Charcuterie et Fromages

 **5 min** · **Facile / Facile**



I tipici tarallini pugliesi come base croccante per un piccolo tagliere da condividere in compagnia.

Les tarallini typiques des Pouilles comme base croustillante pour une petite planche à partager entre amis.

Ingredienti / Ingrédients

- Tarallini classici o al peperoncino — *Tarallini classiques ou au piment*
- Salame e prosciutto crudo a fette — *Salami et jambon cru en tranches*
- Formaggio a pasta dura a cubetti — *Fromage à pâte dure en dés*
- Olive miste — *Olives mélangées*
- Pomodorini secchi sott'olio — *Tomates séchées à l'huile*

Preparazione / Préparation

1. Disponi i tarallini al centro del tagliere.

Disposez les tarallini au centre de la planche.

2. Circonda con i salumi arrotolati e i cubetti di formaggio.

Entourez avec la charcuterie roulée et les dés de fromage.

3. Aggiungi olive e pomodorini secchi negli spazi liberi.

Ajoutez les olives et les tomates séchées dans les espaces libres.

4. Servi subito, senza bisogno di cottura o preparazione.

Servez immédiatement, sans cuisson ni préparation.

10. Crostini al Gorgonzola, Miele e Noci

Crostini au Gorgonzola, Miel et Noix

 **10 min** • **Facile / Facile**



Il classico abbinamento dolce-piccante: gorgonzola cremoso, miele di castagno e noci sgusciate.

Le classique mariage sucré-piquant : gorgonzola crémeux, miel de châtaignier et noix décortiquées.

Ingredienti / Ingrédients

- Gorgonzola dolce o piccante — *Gorgonzola doux ou piquant*
- Pane casereccio o baguette — *Pain de campagne ou baguette*
- Miele di castagno — *Miel de châtaignier*
- Noci sgusciate — *Noix décortiquées*
- Rosmarino (facoltativo) — *Romarin (facultatif)*

Preparazione / Préparation

1. Tosta le fette di pane fino a doratura.

Faites griller les tranches de pain jusqu'à coloration.

2. Spalma il Gorgonzola sui crostini dorati.

Étalez le Gorgonzola sur les crostini dorés.

3. Aggiungi una noce sgusciata su ogni crostino.

Ajoutez une noix décortiquée sur chaque crostino.

4. Termina con un filo di miele di castagno e servi a temperatura ambiente.

Terminez avec un filet de miel de châtaignier et servez à température ambiante.