



## Gâteaux de saison

La tradition culinaire italienne a su conserver un grand nombre de gâteaux qui dans le passé étaient préparés à l'occasion de fêtes familiales ou religieuses. Les ingrédients utilisés étaient liés au mois de l'année et au calendrier agricole: en **automne**, des noix, des noisettes ou du raisin; en **hiver**, des fruits secs ou des pommes; au **printemps**, la ricotta et d'autres fromages frais représentaient les ingrédients principaux tandis qu'en **été** on utilisait du miel et des fruits frais.

Le Nord et le Sud présentent des tendances différentes en raison du climat et de la tradition régionale. Dans les régions du Centre et du Sud ce sont surtout des gâteaux, des biscuits ou des *crostate* que l'on prépare et les fruits confits et les fruits à coque sont souvent utilisés; au Nord les crèmes à base de lait ou de beurre, les marrons, les pommes et les fruits rouges sont plus fréquents et les gâteaux sont souvent aromatisés avec des liqueurs.



**1** Indique en quelles saisons se préparent les desserts suivants.

- 1 Le clafoutis aux cerises: .....
- 2 Le crumble aux fraises et au chocolat: .....
- 3 La tarte aux noix: .....
- 4 Les crêpes aux marrons et aux oranges .....