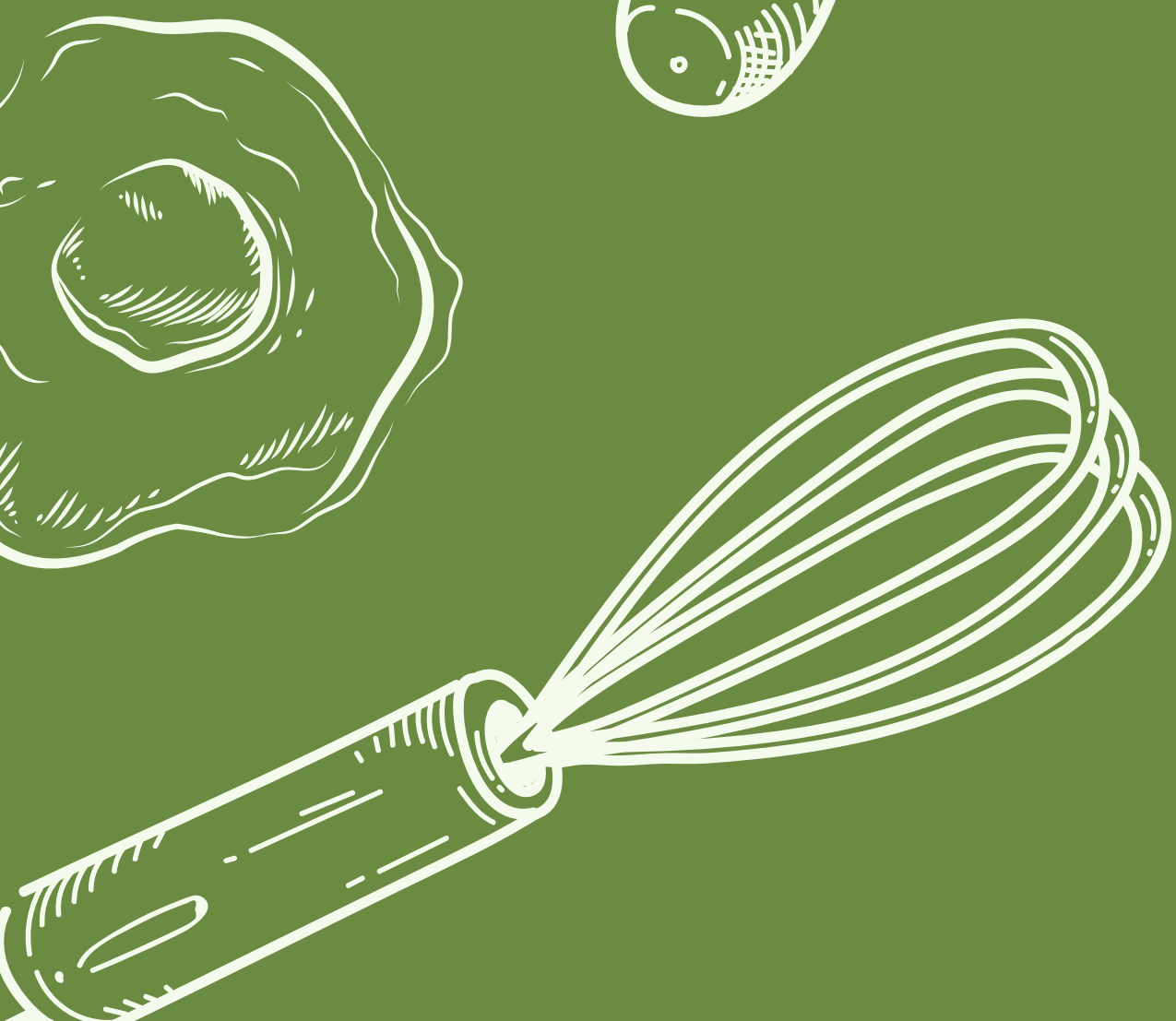




THÉMATIQUE ET TRADITIONS DES PÂTES

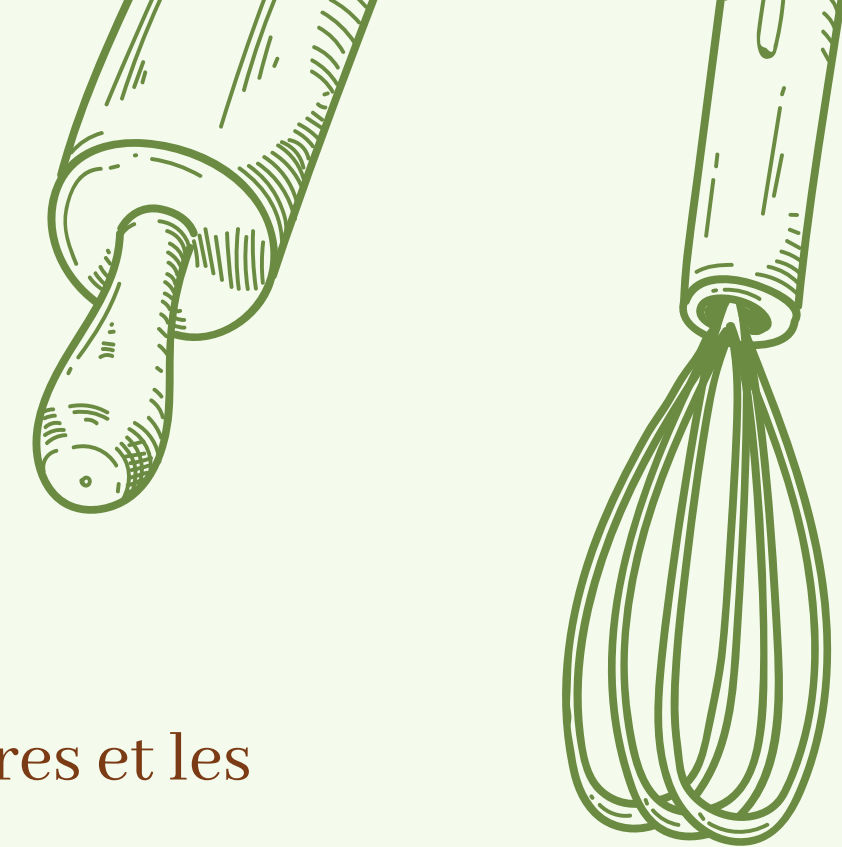


Concours Agnesi , prix du musée des pâtes



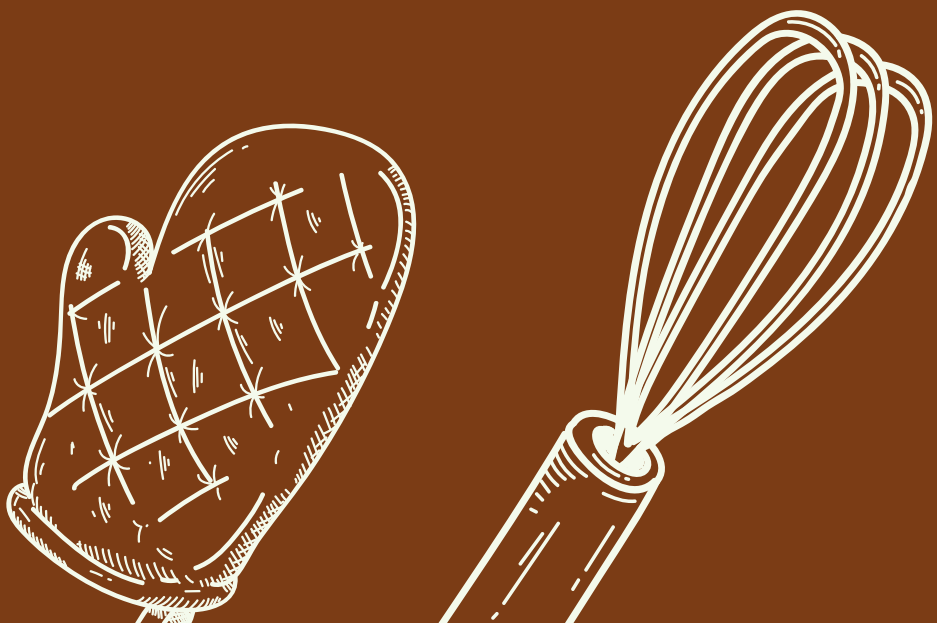
L'histoire

Les pâtes sont l'un des aliments les plus populaires et les plus répandus dans le monde, mais leurs origines remontent à longtemps. Leur histoire commence dans l'ancienne Chine, où on pense qu'elles ont été inventées il y a environ 4000 ans. Initialement, les pâtes étaient faites avec un mélange de blé et d'eau, qui était ensuite séché au soleil ou au feu. Les pâtes ont ensuite commencé à se répandre dans le monde entier grâce à l'exploration maritime et au commerce international. Pendant les croisades, par exemple, les soldats européens ont pu goûter les pâtes au Moyen-Orient, en restant fascinés. Ils ont commencé à l'importer en Europe et surtout en Italie.



les types de pâtes

Les nombreuses variétés de pâtes : formes, ingrédients et préparation
Les pâtes se différencient par leur forme et leurs ingrédients, ce qui les rendent uniques. En effet, chaque type de pâte est préparé différemment. Les plus courantes sont les linguines, les spaghettis, les rigatonis et les farfalles, mais il en existe de nombreux autres tout aussi populaires, en particulier en Italie. Les pâtes peuvent également être conçues dans n'importe quelle forme imaginable. En outre, elles peuvent être préparées avec du blé, fourrées à la viande, végétariennes, végétaliennes, sans gluten ou encore à base de sarrasin.



POURQUOI EST-IL IMPORTANT DE MANGER DES PÂTES?

- 1) Les pâtes sont riches en fibres alimentaires
- 2) Les pâtes sont moyennement caloriques
- 3) Les pâtes limitent le stockage des graisses
- 4) les pâtes augmentent la satiété
- 5) Les pâtes procurent de l'énergie





Présentation de Cernillo Martina et Lombardi Rebecca

Lycée scientifique Ignazio Vian