

Les pâtes : Entre tradition et innovation



Classe 4 N

Liceo Linguistico

LES PÂTES : ENTRE TRADITION Et INNOVATION

Francesca Vocino

Marcucci Giorgia

Zaccardini Giorgia

Crepaccioli Camilla

Coletta Asia

6 Novembre 2023

Résumé

Histoire des pâtes	1
Les valeurs nutritionnelles des pâtes	2
Les pâtes ont gagné leur défi mondial	3
Une révolution dans le monde des pâtes ..	4
Les pâtes seront de plus en plus durables	5

brève histoire des pâtes

di Francesca Vocino



L'histoire des pâtes a ses origines dans l'Antiquité. Selon les découvertes archéologiques, les Étrusques et les Romains préparaient et mangeaient du lagana, l'ancêtre de la lasagne moderne, composée de feuilles de pâtes farcies de viande cuite au four. On a retrouvé dans une tombe étrusque à Cerveteri, une planche à pâtisserie, un rouleau à pâtisserie, un couteau, un sac pour saupoudrer

la farine et même une meule qui a probablement été utilisée pour faire des bords ondulés. Mais selon plusieurs historiens l'origine des pâtes sèches telle que nous la connaissons aujourd'hui est liée à la domination arabe de la Sicile. Les pâtes sèches duraient longtemps, même lors de longs voyages dans le désert. Au fil des ans, les pâtes sèches sont devenues une « prérogative » productive des régions du sud de l'Italie et de la Ligurie : le climat sec et venteux de ces terres était idéal pour le séchage à l'air libre.

Les valeurs nutritionnelles des pâtes

di Marcucci Giorgia

	Valori nutrizionali per 100g c
Valore energetico	356 Kcal - 1510 Kj
Proteine	14,5g
Carboidrati	69,5g
Di cui zuccheri	3,1g
Grassi	1,6g
Di cui saturi	0,3g
Fibre alimentari	2,9g
Sale	0,005g
Prezzo	1,09 euro

Les pâtes sont un aliment riche en glucides complexes, qui fournissent de l'énergie à notre corps. En outre, c'est également une bonne source de fibres, de vitamines B et de minéraux tels que le fer et le magnésium. Les

fibres présentes dans les pâtes peuvent contribuer à une bonne digestion et aider à maintenir des niveaux stables de sucre dans le sang. Il est important de noter que les pâtes ne sont pas seulement une source de glucides, mais peuvent également être un véhicule pour d'autres ingrédients nutritifs, tels que les légumes, les légumineuses et les protéines maigres.

Les pâtes ont gagné le défi mondial
di Zaccardini Giorgia



De 1998 à aujourd'hui, les pâtes ont gagné leur défi mondial, en fait la production a doublé. Aujourd'hui comme hier, l'Italie est le premier pays producteur au monde. L'Italie est aussi le pays qui en mange le plus. En Italie, pratiquement tout le monde en consomme au moins une fois par semaine. Il suffit de chercher sur Internet pour comprendre que cela

devient une véritable tendance culinaire. Il y a de nombreux chefs qui, en plus des recettes salées, promeuvent également les recettes sucrées avec des pâtes, comme les pâtes soufflées à la cannelle au lait de coco et aux amandes. Cela suggère que les pâtes sont aussi un symbole de la culture italienne, c'est un ingrédient très polyvalent, qui peut être utilisé à tout moment de la journée.

Une révolution dans le monde des pâtes

di Camilla Crepaccioli



Au cours de la dernière décennie, une révolution s'est produite dans le monde des pâtes : les consommateurs sont plus conscients, informés et exigeants face à un changement dans leurs préférences. Grâce également au savoir-faire des fabricants de pâtes, les pâtes ont été les protagonistes d'une grande transformation, qui a su se renouveler et s'adapter aux différents modes de vie avec de nouveaux types (des pâtes complètes aux pâtes spéciales ou enrichies en passant par les pâtes sans gluten), tout en restant les mêmes.

De nombreux formats, règles et lois établissent sa qualité, les préférences en matière de formes,

de quantités, de recettes et de moments de consommation seront de plus en plus laissées à la libre interprétation de chacun. Les portions seront réduites en cas de multiples occasions de consommation au cours de la journée, comme c'est déjà le cas à l'étranger, conformément aux futures règles alimentaires.

Les pâtes seront de plus en plus durables

di Asia Coletta



Les pâtes sont déjà plus durables que d'autres aliments. La capacité de la produire, de l'emballer de manière encore

plus durable est l'un des plus grands défis à venir.

L'emballage sera utilisé avec des matériaux flexibles et biodégradables, et le plastique sera moins utilisé.

Nous connaissons des cuissons plus rapides. Il y aura un développement plus rapide des pâtes à cuisiner aussi pour répondre aux besoins de ceux qui ont moins de temps pour rester aux fourneaux.

Même si cela dépend du format , nous pouvons choisir de tout, de 18 minutes à 1 minute de cuisson.

Autori

Francesca Vocino

Classe 4 N

Giorgia Zaccardini

Classe 4N

Asia coletta

Classe 4N

Camilla crepaccioli

Classe 4N

Giorgia marcucci

Classe 4N

