

La diffusion des pâtes dans le monde

Chiara Polizzano, Claudia Pasha, Federica Veltri, Ginevra Valdarchi



Dernières nouvelles

Selon l'Aidi (Association des industries italiennes de confiseries et de pâtes alimentaires), ce sont Allemands, Français, Anglais, Américains et Japonais qui absorbent à eux seuls 61% des exportations italiennes, soit 995 millions d'euros par an.

Mais qu'est-ce qui fait que les pâtes sont si appréciées par tous les citoyens du monde?

Certainement la variété et la polyvalence de la matière première qui - bien qu'elle soit la même - permet de préparer chaque jour des plats différents, des plus simples aux plus sophistiqués et des régals pour les vrais gourmands!



L'histoire des pâtes

Les pâtes fraîches connues sous le nom de lagana se sont répandues entre la Grèce antique et le monde latin. Ce sont ensuite les Arabes qui introduisirent en Italie les pâtes séchées, à base de blé dur, façonnées et séchées. À l'époque, on l'appelait itriya. La tradition arabe est arrivée en Sicile, où, au milieu du XIIe siècle, on parle de la première industrie de pâtes sèches et longues - à savoir l'itriyya - de l'histoire. Cette région était parfaite pour une telle production: les conditions géographiques du sol et le climat favorable faisaient de la Sicile le grenier de l'empire romain, ainsi que le berceau de l'industrie des pâtes de blé dur.



itriyya arabe





Propagation mondiale des pâtes

Les pâtes ont commencé à se répandre dans le monde entier grâce aux explorateurs et aux migrations européennes. Au cours du 16^{ème} siècle, les colonisateurs ont apporté les pâtes en Amérique, où elles sont devenues un aliment essentiel. Aujourd'hui, c'est un plat familial dans de nombreuses cultures, du spätzle allemand au soba japonais.

L'invention de la pâte, de la presse et de la filière a favorisé la baisse des prix, rendant les pâtes encore plus populaires. C'est également à cette époque que la sauce tomate est née, l'un des condiments préférés des amateurs de pâtes.

Pâtes avec de la sauce tomate

Curiosités de dernière minute

Les spaghettis à la sauce tomate sont peut-être le plat italien le plus célèbre au monde. Les longs brins de pâtes assaisonnés de sauce rouge rendent immédiatement le fameux « son italien » quelle que soit la latitude où ils sont servis. Mais les spaghettis à la sauce tomate ont très peu de saveur italienne. En effet, les différents ingrédients de la recette telle que nous la connaissons aujourd'hui viennent de très loin. Le livre "Le mythe des origines. Bref historique des spaghettis à la tomate de Massimo Montanari raconte l'évolution de ce plat.



spätzle allemand



soba japonais

Nouveau légume d'Amérique

"Pendant des siècles, les pâtes étaient blanches." Du fromage, du beurre et des épices ont été ajoutés, mais pas de sauce rouge. Au XVIII^{ème} siècle, la tomate était déjà connue en Europe, débarquée d'Amérique du Sud grâce à Colomb. Le premier à associer spaghetti et sauce rouge fut Hermán Cortés lorsqu'il occupa le Mexique entre 1519 et 1521. C'est la première fois qu'on parle de ce légume et de ses techniques de cuisson.



