

PREMIO DEL MUSEO DELLE PASTE ALIMENTARI

XXIV Edizione

la tradition italienne des pâtes

de

RAMAZZOTTI ANDREA

Liceo Ignazio Vian - Bracciano



Energie

Les pâtes sont un aliment très important pour notre corps et pour notre santé, parce qu'elles nous donnent cette énergie que d'autres aliments ne donnent pas.

Dans le domaine de la cuisine italienne, nous trouvons la différence entre la tradition et l'innovation:

La tradition est ce qui est transmis de génération en génération donc nos ancêtres ont créé un moyen pour faire des pâtes puis ils l'ont transmis de génération en génération.

L'innovation consiste principalement dans la découverte de nouveaux produits pour fabriquer les pâtes comme par exemple les légumineuses comme les lentilles, les pois chiches etc...



Durabilité

Mais le plus important est la durabilité.

Pour aider le monde, il faudrait manger des pâtes avec des haricots par exemple parce que cela donne la quantité d'énergie nécessaire et ne produit pas de dioxyde de carbone et la raison est la substitution de la viande par les légumes.





Les propriétés

Les propriétés alimentaires des pâtes sont variées, parce qu'elles contiennent beaucoup de fibres et peu de graisse.