

<https://www.fondazionevincenzoagnesi.it/>

LES PÂTES, UN TRÉSOR DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE



COMMENT SONT NÉES LES PÂTES:

L'histoire des pâtes a des racines anciennes et complexes. Les premières traces documentées remontent à la Chine ancienne, au IV^e siècle avant JC, où étaient produites des nouilles à base de blé et d'eau.

Les pâtes se sont ensuite répandues au Moyen-Orient et sont arrivées en Italie grâce à une commercialisation généralisée.

Au XIII^e siècle, les premières recettes de pâtes en Europe ont été documentées, tandis qu'à la Renaissance italienne, les pâtes sont devenues de plus en plus populaires. Dans le même temps, les pâtes se répandent dans le monde entier et deviennent un aliment international.

Aujourd'hui, c'est un élément essentiel de la cuisine de notre culture.

Des exemples de pâtes



Les pâtes à la sauce tomate sont typiquement italiennes.

Avec des tomates et du basilic frais.

Les ingrédients sont très importants pour faire de bonnes pâtes.

PRODUCTION DES PÂTES

La fabrication des pâtes commence par la création d'une pâte, généralement composée de semoule de blé dur et d'eau. Cette pâte est façonnée grâce à des techniques telles que l'extrusion ou le laminage pour obtenir la forme de pâte souhaitée.

Ensuite, les pâtes peuvent être soumises à un processus de séchage, qui varie en fonction du type de pâtes et de la tradition de production.

Après séchage, les pâtes sont conditionnées en ajoutant des informations essentielles telles que les instructions de cuisson et les dates de péremption. Enfin, les pâtes emballées sont prêtes à être distribuées dans les supermarchés, les épiceries ou d'autres canaux de vente. Les pâtes, élément fondamental de nombreuses traditions culinaires, sont ainsi rendues accessibles aux consommateurs.

Les pâtes aux fruits de mer sont un plat typique de l'été. Le poisson est local et les pâtes sont faites à la main.

