

Closer vous en dit plus...

DÉCRYPTAGE

De l'origine des pâtes à nos jours...

Spaghettis

france

5

Spaghettis et tutti quanti, 0.20

Pour tout savoir sur les pâtes...

Chaque Français consomme 7,3 kg de pâtes par an. Pourtant, qui connaît l'origine de la pasta ? Est-ce Marco Polo qui l'a ramenée à Venise en 1295, suite à son expédition en Chine ? Chacun revendique la paternité de la pasta. Pour les Chinois, la pâte est née chez eux. Des chercheurs auraient même trouvé un site datant de l'âge de pierre avec des restes de « mian », la nouille chinoise. Mais pour les Italiens, le spaghetti, séché au soleil, est né à Trabia en Sicile. Avec plus de 800 formes différentes, la pâte de blé dur se mange à toutes les sauces. Au Japon, pays de l'invention des nouilles prêtes à consommer, il est de bon ton de faire du bruit en avalant son bol de spaghettis. France 5 nous propose un reportage riche et gourmand sur ce produit mondial. Des grosses, des longues, des fines, des tordues, des fourrées, des colorées. Tout, tout, tout, vous saurez tout sur la pasta.

... Julie Andrieu en connaît un rayon sur ce mets universel.



JULIE ANDRIEU

L'animatrice de *Fourchettes et sac à dos*, sur France 5 nous en dit un peu plus encore...

Les pâtes sont-elles caloriques ? Comme tous les féculents. De mémoire, il faut compter environ 350 calories pour 100 grammes à l'état sec. Cuites, elles se gorgent d'eau et pèsent plus lourd. Je le dis, parce que 100 grammes, ça paraît peu, or c'est déjà costaud. Après, c'est très bon pour la santé parce que ce sont des sucres lents. Mais, je déconseille de les utiliser en tant qu'accompagnement. Mieux vaut dissocier les aliments. Soit on les déguste en entrée, à l'italienne, soit comme plat principal. **En France, ce sont souvent les hommes qui les préparent, pourquoi ?** C'est un plat qui semble rapide, hypersimple à maîtriser. Or c'est aussi difficile que de cuisiner une omelette. Cela requiert une multitude de petits gestes qui feront toute la différence entre un sublime plat de pâtes et un autre quelconque.