

LES PATES EST FARINAGES

Marco Polo découvrit les pâtes au XIII^e siècle lors de son séjour en Chine. Il semble néanmoins que les pâtes étaient déjà connues en Italie car le bas-relief d'un tombeau datant du III^e siècle avant Jésus Christ représente un rouleau et un coupe pâte. Par la suite, Catherine de Médicis participera à leur évolution en France lors de son mariage avec Henri II, en 1533. Depuis, les pâtes se sont généralisées dans la gastronomie française et européenne, et elles sont aujourd'hui fabriquées industriellement.

1. Fabrication.

Les pâtes réalisées à la main ou dans l'industrie se fabriquent quasiment de la même manière. L'eau et le blé dur restent les deux ingrédients principaux, auxquels sont ajoutés huile d'olive, œufs ou autres aromatisant et ou colorants. Les grains de blé sont épierrés, triés brossé et dégermés pour être moulus en semoule. Humidifiée à plus de 30%, la pâte à nouille est soit poussée (spaghettis et macaroni..), soit moulée (papillons, alphabets, étoile..), soit laminée (tagliatelles, lasagnes..), en fonction de la forme finale de commercialisation.

2. Législation

En France, les pâtes sont fabriquées avec du blé dur et sont référencées selon les appellations suivantes:

- Pâtes de qualité supérieure
- Pâtes de consommation courante

Selon la qualité de semoule utilisée.

Ces critères sont régis par un cahier des charges et un décret. Les emballages sont également réglementés

- 125 g
- 250 g
- 500 g
- 1 kg
- Multiple de 1 kg

3. Classification

Les pâtes ont de nombreuses apparences commerciales qui peuvent être regroupées en trois classes :

- Les pâtes fraîches (ex: tagliatelles)
- Les pâtes sèches (ex: spaghettis, macaronis, coquillettes)
- Les pâtes farcies (ex: cannellonis)

4. Utilisations culinaires

Familles de pâtes	Formes commerciales	Exemples d'appellations commerciales	Préparations culinaires
PATES FRAICHES	Longues et rondes. Plates, longues et courtes. Creuses et tubulaires.	Spaghettis, fusillis, cheveux d'ange. Tagliatelles, nouilles, lasagnes Cannellonis, penne rigate, rigatonis	A la carbonara, à la bolognaise, à la napolitaine, au gratin...
PATES SECHES	Longues et rondes. Creuses et tubulaires Aromatisées et ou colorées, aux œufs.	Spaghettis, fusillis, cheveux d'ange. Macaronis, penne, coquillettes.. A l'encre de seiche, aux légumes...	Aux fruits de mer, en potage, au saumon fumé, au beurre, à la tomate, aux légumes...
PATES FARCIES	Rondes Tubulaires Carrées Autres formes.	Cannellonis Penne rigate Ravioles, pansotis Cappelletti, tortellinis	Farcies à la viande, au poisson ou aux crustacés. Farcies de blettes, d'épinards ou de fromage. Farcies de volailles, de veau de bœufs, de légumes, de fromage.

5. Autres farinages à base de céréales.

Céréales utilisées	Produits dérivés en farinages	Utilisations culinaires
Blé	Semoule de blé dur, farine blanche, liaison des potages. Semoule de blé tendre.	Pâte à nouille, gnocchis, pâtisseries orientales et française. Biscuiterie.
Maïs	Farine de maïs	Polenta, spécialités italienne.
Avoine	Farine d'avoine	Porridge, spécialités anglaise
Riz	Poudre de riz	Cuisine asiatique, liaison de sauce ou appareils de pâtisserie.
Sarrasin	Farine de blé noir	Pâtes à crêpes et à galettes bretonnes. Blinis et pains spéciaux.