Pasta, la saveur des origines



Depuis que les consommateurs portent une attention accrue à la qualité de leur alimentation, c'est un état de grâce pour les producteurs artisanaux de pâte italienne. Si le tréfilage au moule en bronze, le séchage lent à basse température sont quasiment devenus incontournables, il y a ceux qui se distinguent parce qu'ils sont attentifs à la qualité du blé qu'ils utilisent, veillant à ce qu'il soit italien, de variété ancienne de préférence. Il y a ceux qui vont plus loin en le cultivant eux-mêmes, avec soin, sans produit nocif ni pour l'homme ni pour la nature. Ce sont souvent les mêmes qui sont garants d'un savoir-faire local traditionnel. Pour qui veut le meilleur dans son assiette, l'offre est disponible. Elle s'adapte aussi aux « sans » : sans gluten, végétariens, végétaliens...



A Pâtes bio et au blé complet par Barilla

Fusilli penne rigatte spaghetti existent désormais en bio en paquet de 500 g. Fusilli, pennette, spaghetti existent en version intégrale en paquet d'1 kilo.

www.barillafoodservice.fr



Pâtes de Gragnano IGP par Coppola

Spaghetti, penne rigate, linguine, fusilli casarecci, en sachet de 500 g mais aussi frègula de Sardaigne, et

www.coppolafoodsgroup.com



◀ Pâtes cuisinées par QFS

Une dizaine de recettes proposées en sachet monoportion de 350 g avec valve: ravioli ricotta épinard beurre et sauge gnocchi alla sorrentina, fettucine

Tél.: 06 79 84 87 97



Pâtes artisanales bio par Donna Tina

La gamme de pâtes Angela est fabriquée à partir d'une semoule de blé dur senatore cappelli cultivé en Basilicate à la propriété où il est transformé selon les méthodes traditionnelles

www.donnatina.it



Pâtes des Pouilles par Granoro

Une gamme de près de 40 modèles de pâtes préparées dans les Pouilles avec du blé local selon les rèales artisanales de production.

www.granoro.it



Antica Trattoria à **Fontainebleau**

Le restaurant Antica Trattoria à Fontainebleau possède son propre atelier pour la fabrication des pâtes. La spécialité de la maison est le ravioli « della mamma Lidia » aux trois rôtis, servi avec une sauce au beurre, à la sauge et au parmesan. D'autres recettes à la carte : tagliatelle maison à l'Asiago, baies de poivre rose et menthe, fusilloni artisanaux de Gragnano à la semoule bio de blé dur avec sauce à la tomate maison, aubergines et mousse de mozzarella.





▼ Pâte à l'épeautre complet et Fleur de semoule par De Cecco

Deux nouvelles gammes en formats variés. Pour Fior di semola, De Cecco extrait le cœur du grain de blé pour une saveur plus douce et une teneur plus concentrée en

www.dececco.it/fr





Pâtes sans gluten par Menù

Une nouvelle gamme de pâtes à base de farine de maïs et de riz tréfilées au moule en bronze. Elles ne contiennent pas non plus d'œuf, de lait ni de soja. www.menu.it/fr





▲ La tradition par Il mulino di Gragnano

L'initiative de cette fabrique de pâtes revient à 5 jeunes de Gragnano qui ont voulu valoriser la

www.ilmulinodigragnano.it

PASTA 3D PAR BARILLA

Entreprise du groupe Barilla, BluRhapsody a conçu une imprimante 3D capable de créer des pâtes fraîches aux formats insolites. Une collection d'une dizaine de modèles est disponible outre les formes qui peuvent être réalisées sur-mesure : Atom, Butterfly (papillon), Clam (palourde), Galassia, Hydria, Kalpis (en forme de petite amphore), Petalum, Salix (petite corbeille), Sfera, Snowflake (flocon de neige), Twist et Vortipa proposés natures ou déclinés en couleurs et saveurs variées : courge, spiruline, betterave, tomate, carotte violette, encre de seiche... Chaque pâte prend environ 3 minutes pour être créée. Le tout dernier modèle s'inspire d'une coquille de moule.





Paysan fabricant Mancini

Les pâtes Mancini sont fabriquées au milieu des champs de blés dans les Marches dans le respect de la santé de l'homme et de la nature. Trois gamme : classique, complet bio et blé turanico bio. www.pastamancini.com

Pâtes de Gragano traçables par Pastificio dei Campi

A l'initiative de 2 jeunes entrepreneurs de Gragnano dont les familles pâtes depuis plusieurs générations une gamme de pâtes artisanales 100 % made in Italy dont il est possible de suivre l'histoire du champ www.pastificiodeicampi.it



▲ Miskiglio de Basilicate

Ces pâtes dont l'origine remonte au XVIe siècle se composent d'un mélange de farines d'orge, fèves, pois chiches et blé dur. Elles sont préparées à la main et séchées au four. Elles se consomment traditionnellement avec du peperone crusco et de la cacioricotta. www.agriturismoparcoverde.it





▲ Nouvelle gamme de pâtes La Rustichella par **Transgourmet**

Ravioli frais (4 recettes) et lasagnes fraîches, pâtes fraîches (tagliatelle, fusilli, orecchiette) et pâtes sèches (linguine, lumaconi, paccheri, rigatoni). www.transgourmet.fr

Le vrai Scugnizzo, il ne part jamais en vacances.

Les chefs pizzaïolos ne savent pas arrêter. Scugnizzonapoletano® passera l'été à leurs côtés. Incomparable, indestructible, pizza après pizza,

jusqu'à l'aube du nouveau jour.

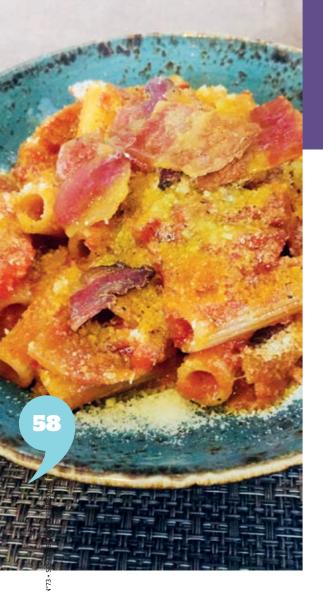


Scugnizzonapoletano®

Le four à bois sans bois



guide pratique tendance produits





▲ Pâtes de riz par Probios

Une gamme de pâtes à la farine de riz intégral bio : maccheroncini, spaghetti, fusilli et ditalini pour potages. www.probios.it



◆ Busiate de Sicile par Rea

Des pâtes confectionnées artisanalement par une entreprise agricole de Raddusa avec une ancienne variété de blé (Margherito) sicilien intégral.

Contact : occhipinti73@gmail.com

Lasagne au ragù de soja par Surgital
Plat cuisiné surgelé végétal sans viande ni lait ni œuf.
www.surgital.it



▲ Tendres perles par Tipiak

Recette de 3 perles fondantes aux farines de blé dur, blé tendre, maïs. Idéales en salades froides, ou accompagnements chaud, mais également à froid façon riz au lait.

restauration.tipiak.fr



◆ Pâtes fraîches farcies à la main par Ambrosi Emmi

Une gamme de 6 tortelloni fabriqués à la main avec des ingrédients italiens (citron de Sicile, ricotta de bufala, basilic, tomates cerises des Pouilles...) en barquettes de 250 g. Tél.: 06 76 29 47 06



