



PATES MAISON AVEC FARINES BIOLOGIQUES ET SEMOULE, LA VEDETTE DE LA TABLE DU PROGRAMME « PURE FLOUR FROM EUROPE »

ROME, 2 octobre 2024 - Les pâtes fraîches sont certainement la reine de tout repas. Symbole de la cuisine italienne, elle est aimée et préparée partout dans le monde, et avec l'utilisation de farines et de semoule biologiques promues par le programme Pure Flour From Europe, elle brille comme une étoile, encore meilleure et plus saine.

Le projet international soutenu par l'ITALMOPA (Association italienne de l'industrie de la mouture) et cofinancé par l'Union européenne, qui fait la promotion de l'exportation de farines et de semoules de blé tendre et de blé dur biologiques Made in Europe au Canada et aux Etats-Unis, présente le rituel et la culture des pâtes fraîches biologiques, qui rappellent les préparations artisanales. Les pâtes représentent l'Italie et encore plus avec les pâtes fraîches, non seulement parce qu'elles donnent à la sauce un goût unique et vraiment mémorable, mais aussi parce qu'elles sont plus saines si elles sont préparées avec des farines biologiques et de la semoule. Les musées de l'alimentation de Parme racontent comment des siècles avant la naissance de Jésus, les Grecs et les Etrusques produisaient et consommaient déjà les premiers types de pâtes fraîches. La première indication de l'existence de quelque chose de semblable à une feuille de pâtes remonte à la civilisation grecque, au premier millénaire avant Jésus-Christ. Le mot grec laganon était utilisé pour désigner une grande feuille de pâtes plate coupée en lanières. De laganon dérive le mot latin « laganum », que Cicéron mentionne dans ses écrits (bien qu'il ne soit pas cuit dans l'eau), qui a donné naissance au terme italien « lasagne » utilisé aujourd'hui.

Comment préparez-vous des pâtes fraîches ? la méthode qui a été transmise de génération en génération est bien sûr faite à la main : commencez par tamiser la farine ou la semoule biologique dans un monticule sur la surface de travail et faites un trou au centre. Ajouter ensuite les œufs, un à la fois, et pétrir la pâte, en incorporant graduellement la farine. Le résultat est une pâte lisse, qui doit être travaillée fermement à la main. Il faut laisser reposer la pâte, puis la pétrir de nouveau. Selon la recette choisie, la feuille est déployée et les pâtes sont coupées.

For more recipes: <https://pureflourfromeurope.eu>

Follow us on:

FB: <https://www.facebook.com/pureflourfromeuropeCA>

IG: <https://www.instagram.com/pureflourfromeuropeca/#>

YT: <https://www.youtube.com/channel/UCLMNq8nJOu2b8GH0KodKpEA>

Media Contact: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.