

Petite histoire de pâtes

La gastronomie italienne dans tous ses états

Les pâtes sont présentes au quotidien sur toutes les tables de la péninsule italienne et de plus en plus dans les menus planétaires. Cependant, seuls quelques initiés connaissent la véritable histoire de ce met célèbre, ses origines et son histoire, autour duquel de nombreux mystères et questions subsistent. Les pâtes sont-elles vraiment d'origine italienne? Quel rôle a eu Marco Polo dans la diffusion de cet aliment? A-t-on toujours mangé les pâtes «al dente»?

A l'invitation de la Chambre de commerce italo-luxembourgeoise (CCIL), l'Accademia Italiana della Cucina et l'Associazione Congusto, la journaliste œnogastronome Oretta Zanini De Vita va présenter, le lundi 16 février prochain dans les locaux de l'hôtel Sofitel de Luxembourg, la petite histoire de pâtes. L'experte parcourra les étapes fondamentales de l'évolution des pâtes, le produit «made in Italy» certainement le plus connu et le plus apprécié du monde entier.

Oretta Zanini De Vita s'occupe actuellement d'études sur l'histoire de l'alimentation italienne et méditerranéenne et a écrit plusieurs livres sur le terroir, le folklore et la cuisine des différentes régions italiennes.

L'Accademia Italiana della Cucina coorganisatrice de l'événement, a pour objet de mettre en valeur la gastronomie italienne comme vecteur de culture au sein de la civilisation. «L'étude historique d'un pays ne se comprend complètement qu'au travers de son évolution gastronomique», explique sa présidente Christina Sansone.

Congusto, également coorganisateur, a pour but la promotion alimentaire au sens le plus large, à savoir l'histoire et la sociologie de l'alimentation, les aspects nutritionnels et la convivialité. «Congusto organise des ateliers culinaires pour adultes et des cours de cuisine pour enfants», indiquent Daniela Maniscalco et Carlotta Benedetti, les responsables de l'association.

La conférence sur le thème de cette «petite histoire de pâtes» sera suivie d'un dîner, où différentes pépites gastronomiques transalpines seront mises en saveur et en musique, sublimées par des vins siciliens. La participation à la conférence et au dîner auront lieu sur invitation.

Pour plus de renseignements, il suffit de contacter la CCIL, association phare de la promotion culturelle et commerciale de l'Italie au grand-duché de Luxembourg. (GK)



Luisa Castelli, directrice de la CCIL, **Christina Sansone**, présidente de l'Accademia Italiana della Cucina, **Daniela Maniscalco** de l'association Congusto, **Maximilian Von Hochberg**, directeur du Sofitel, et **Carlotta Benedetti** de l'association Congusto (d.g.à d.).
(PHOTO: GÉRARD KARAS)