

La montagne, les pâtes : une histoire d'amour contrasté

ou encore, tout ce que tout gumiste a toujours voulu savoir sur les pâtes sans jamais oser le demander (à ses camarades italiens évidemment...)

Clara Rossi Salvemini

Commençons du début... mais vraiment du début ... pâtes... *păstam... lăganon... maccari... macaroni....*

Cette histoire vient de loin, en fait tellement qu'on pourrait dire dès que les premiers hommes et femmes ont fait pousser leurs premiers épis de céréales, l'un a pu dire à l'autre : « ...et si on se faisait des pâtes ?? » ou plutôt « e se ci facessimo una pasta ?? »

ou l'équivalent en arabe, grec ou chinois... eh oui car si on ne peut pas dire que les pâtes sont spécialement un mets français (sauf les carbos à la crème fraîche ou les pauvres nouilles du randonneur...) on ne peut pas en faire (dur à admettre) un mets uniquement italien non plus ! Comme le fromage traverse les confins de France pour s'épanouir bien ailleurs, les pâtes, eh bien, c'est pareil !

Question facile que de se faire des pâtes ?? Oui, mais seulement en apparence ! L'innocent gumiste qui se promène en Italie à la recherche de belle voies et de bons petits plats sera tout de suite confronté à « Mais lesquelles ?? »

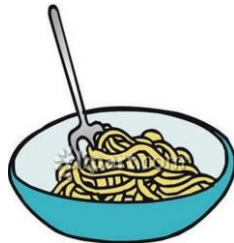
Rien qu'en se restreignant à la péninsule du « bel paese là *dove 'l si suona* » voyez ici une liste très partielle, fruit de la magnifique et déchaînée inventivité humaine appliquée aux pâtes :

Pâtes longues : bigoli, cappellini, fidei, fideini, fusilli pici, spaghetti, spaghettoni, spaghettoni, troccoli vermicelli, spaghetti alla chitarra, cirioli, manfricoli, scialatelli, bavette, bavettine (petites baveuses), linguettine (petites langues), trenette, tripolin, barbine (petites barbes), capelli d'angeli (cheveux d'ange), fettucce,

fettuccine, pappardelle, pizzoccheri, strigozzi strongozzi, strozzapreti (étouffe-prêtres !!) ...

Pâtes courtes : bucatini, calamarata, calamaretti, cannelloni, cavatappi, cellentani, chifferi, chilofta fideuà, eliche, fagioloni garganelli, maccheroni, maniche da frate (manches de frère), penne pennotte, rigatoni, pizzoccheri, pasta al ceppo, trochette, tortiglioni, truffoli, ziti, piraneri, sospetti, spaccetelle, testaroli, tripol, capannelle (petites cabannes), casareccie (faites à la maison), castaneselle, checchetti, cencioni, cavatelli, conchiglie, creste di gallo (crêtes de coq), farfalle (papillons), fusilli, gigli, girandole, gnocchi...

...et là je m'arrête avec le *dictionnaire des pâtes* en vous laissant le plaisir de découvrir le reste par vous-même !



Pour tout savoir sur les pâtes avant d'aller au camp du GUMS en Argentera cet été.

Mais en revenant au gumiste qui est avant tout concerné par la question : quelles sont les pâtes les plus adaptées aux difficiles conditions de la montagne ? Altitude, petit réchaud, manque probable de gros sel, et de sauce appropriée ? Dans ces conditions extrêmes, on craint que même

l'Italien le plus conciliant ne pourra pas faire grand chose pour sauver son délicat palais de gourmet... cependant il y a quelques petites règles incontournables :

- l'eau doit bouillir bien fort tout au long de la cuisson et à bonne température (100 degrés, ce qui pour des raisons de basse pression n'est pas possible en altitude. Ceci rend périlleux toute tentative d'avoir des pâtes « al dente » ou simplement l'espoir des nouilles avec un minimum de personnalité...);

- la cuisson doit se faire dans une grande casserole pour que les pâtes puissent

s'épanouir en randonnant librement suivant les courants, sans avoir à se coller les unes les autres comme dans un métro parisien (est-ce que ça vous plaît à vous ??... et alors pourquoi l'infliger aux pâtes!) et pour bien cuire de manière homogène (inutile d'ajouter de l'huile évidemment !) Pour la question du sel, on ne sale pas les pâtes, ni la sauce (ou juste un peu), on sale surtout l'eau ! C'est-à-dire que la quantité de sel à mettre dans l'eau, bouillante ou pas, est proportionnelle à la quantité d'eau utilisée et non pas à la quantité de pâtes. Ainsi pour 2 litres d'eau, une demi-poignée de gros sel fera l'affaire. Finalement, le dernier secret important, égoutter les pâtes et les mélanger avec la sauce d'un seul et unique geste, *tout de suite quoi !* Car en effet ça serait dommage après tant d'efforts et de moyens déployés de les laisser coller à la toute fin !

C'est quand même remarquable que bien d'Italiens affirment que leurs pâtes préférées sont juste des pâtes longues bien cuites et

arrosées d'huile d'olive de bonne qualité, de parmesan ou pecorino rapé (fromage similaire au parmesan, originaire de Sardaigne ou d'Italie centrale) un peu de poivre et d'eau de cuisson pour faire sauce... des fois on se fait plaisir avec très peu en fait !

Pour le Piémont, vous aurez peut-être l'occasion de déguster ces spécialités bien rassiantes après une longue randonnée ou une voie très exposée :

Tajarin, agnolotti : pâtes à l'œuf farcies avec de la viande de bœuf, ricotta et épinards

Plin : sorte de très minces tagliatelles avec beaucoup d'œuf dans la préparation

Rabaton : délicieux gnocchi à la ricotta, pain mouillé, parmesan, blettes et toutes sortes d'herbes montagnardes ... très adaptés au randonneur.

Ravioles : ce ne sont pas du tout des raviolis et n'ont même pas de farce comme on pourrait penser...

Quoi ajouter alors, sinon bonne grimpe et bon appétit !?

Poésie

J'ai rêvé que la montagne était transparente.
Je voyais des couloirs, certains bleus,
d'autres jaunâtres,
qui s'enchevêtraient dans ses flancs.
Des êtres bruns, velus, courts sur pattes,
poussaient devant eux
des pierres rouge vif

LES DIABLES

C'étaient des diables

qui promenaient

les cœurs des damnés.

Poème : Mireille Morineau - août 2012

Peinture : Yana Yondliana