



PAR PHILIPPE BIDAINE

LA PÂTE

par excellence

À Gragnano, à l'ombre du Vésuve, visite de la Pastificio Carmiano, une des meilleures fabriques artisanales de pâtes d'Italie

La chose peut paraître triviale mais, en matière de pâtes alimentaires, trop nombreux sont les consommateurs qui achètent un peu n'importe quoi.

Je veux parler ici de la pâte sèche, la pasta secca, comme on

dit en Italie, dans le sud de laquelle celle-ci représente le standard, contrairement au nord du pays, où l'on est plus porté sur la pâte fraîche et/ou aux œufs.

Car la pasta secca, ce ne sont

pas seulement les deux ingrédients de base que sont l'eau et la semoule de blé dur mais aussi beaucoup de savoir-faire et de patience.

Et ce sont ces deux facteurs qui font toute la différence. Si l'industrie ne peut être accusée de manquer de savoir-faire, en revanche, la patience n'est pas la première qualité d'entreprises qui, suivant le raisonnement, "le temps c'est de l'argent", essayent de mettre en œuvre des procédés de plus en plus rapides.

OR, UN DES ÉLÉMENTS principaux de la qualité d'une pâte, c'est d'avoir séché lentement. Ainsi, alors que les pâtes industrielles peuvent être terminées en quelques dizaines de minutes dans des tunnels chauffés, le temps de séchage des pâtes artisanales se mesure, lui, en dizaines d'heures - de dix à soixante selon le format, avec tout ce que cela représente comme investissement.

C'est précisément ce problème du séchage qui a fait que la petite localité de Gragnano, au Sud-Est de Naples et du Vésuve, est devenue la capitale de la pâte sèche depuis près de cinq cents ans.

En effet, un effet microclimatique fait qu'un vent constant passe dans la rue principale de la ville, la Via Roma, sur laquelle



Mauro Sanfelice est, à juste titre, fier de ses magnifiques pâtes Carmiano - ici des spaghetti. © PHILIPPE BIDAINE

plus d'une centaine de pastifici (fabrique de pâtes) s'étendaient encore au début du siècle dernier, étendant en plein air leur production afin de leur faire perdre leur eau de manière on ne peut plus naturelle.

Un autre facteur déterminant pour la fabrication des pâtes était aussi, en amont, la présence de la fameuse *valle dei mulini* (la vallée des moulins) où, le long d'un torrent, était installé un bon nombre de moulins nécessaires à la mouture du grain qui arrivaient facilement via un réseau local de sentiers muletiers très développé.

SI, AUJOURD'HUI, le séchage ne se fait plus en plein air pour des raisons d'hygiène bien compréhensibles, la zone, encore forte de son savoir-faire, reste un centre de fabrication qui mérite toujours sa réputation.

Des étuves, où les pâtes séchent de manière aussi lente qu'autrefois - mais dans des conditions nettement plus rationnelles ont remplacé les étals extérieurs mais la qualité générale reste de mise.

Un ensemble de caractéristiques qui ont permis aux pâtes de Gragnano de mériter le label européen IGP (indication géographique protégée), pour un produit réalisé dans la zone de la ville, avec l'eau locale - particulièrement adaptée et à l'aide de tréfileuses en bronze.

Si le nombre d'unités de production a largement baissé - elles sont une quinzaine aujourd'hui - celles-ci peuvent se diviser entre les industrielles qualitatives et les authentiquement artisanales.

Parmi ces dernières, j'ai eu l'occasion, voici quelques jours, de visiter les installations d'une des plus jeunes, à savoir la Pastificio Carmiano. Celle-ci, nouvelle sous cette enseigne, est le résultat de la passion d'un jeune gestionnaire d'entreprise, Mauro Sanfelice, qui, au départ avait vu la chose comme une

simple opportunité d'investissement mais qui a vite été pris par le virus de la qualité pour rapidement ne plus se consacrer qu'à son bébé.

Ici, donc, un strict respect de la tradition et, tout particulièrement, l'utilisation des tréfileuses en bronze évoquées plus haut.

En effet, ce sont celles-ci qui confèrent au produit final une rugosité magnifique. Il ne faut en effet pas perdre de vue que c'est cette rugosité qui va permettre à la pâte d'accrocher sa sauce d'accompagnement. Ceci même si, comme nous l'explique Mauro, "la véritable qualité d'une pâte s'exprime lorsqu'elle est toute nue, pour elle-même", ce qui n'est malheureusement pas le cas de beaucoup de produits disponibles sur le marché...

UNE DES AUTRES caractéristiques de ces pâtes est leur admirable tenue de route à la cuisson. Et c'est vrai qu'elles sont délicieuses, ces pâtes Carmiano, même seulement assaisonnées de quelques gouttes d'huile d'olive...

Aujourd'hui, les pâtes Carmiano sont proposées en une trentaine de formats, aussi bien en pasta lunga (spaghetti, linguine, pappardelle...) qu'en pasta corta (paccheri, penne, rigatoni...) ou encore en pasta aroma, c'est-à-dire aromatisée à l'encre de seiche, au citron ou encore - ils sont les seuls à le faire ! - au vin rouge.

Elles ne sont malheureusement pas encore disponibles en Belgique mais, vu leur qualité, ces pâtes exceptionnelles ne devraient pas tarder à faire leur apparition au moins sur les meilleures tables transalpines de notre pays...

Ph.B.

EN SAVOIR PLUS

Pastificio Carmiano via Ponte Carmiano, 7 à 80054 Gragnano, Italie. Tél. +39 081 872 65 16. Web : www.pastacarmiano.com mail : info@pastacarmiano.com



Qu'elles soient longues ou courtes, comme ici ces casarecce, les pâtes passent toutes par des tréfileuses en bronze. © PHILIPPE BIDAINE



Les pâtes Carmiano sont encore pesées et conditionnées à la main ! © PHILIPPE BIDAINE