



LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO
PASTA DI GRAGNANO IGP

LE GOÛT DES PÂTES



**Les Français aiment les pâtes, les chefs aussi !
GAROFALO RISTORANTE, vous dit pourquoi...**



Pourquoi les pâtes sont-elles si populaires ?

Les Français les adorent... presque autant que les Italiens ! C'est dire.

A la maison, comme au restaurant, focus sur un incroyable succès culinaire.

Le plaisir des Français

70 % des Français déclarent manger des pâtes au moins une fois par semaine et la moitié des Millenials en mange même plusieurs fois par semaine ! Leurs pâtes préférées : spaghetti, penne, fusilli... ⁽¹⁾ Le goût, la simplicité des recettes et le prix modéré du plat, sont un gage de succès. On sait aussi qu'une large majorité de français apprécie une cuisson « al dente », les sauces bolognaise et carbonara et mettent du fromage (majoritairement du parmesan) dessus ! ⁽²⁾. En matière de pâtes, l'Italie donne le ton !

Une attirance dès l'enfance

Mais pourquoi cet engouement pour ce plat simple ? Selon les neurosciences, le goût des pâtes, plutôt neutre, ne suppose pas d'apprentissage, ni de dégoût. Elles nous apportent une source réconfortante d'énergie que notre corps apprend rapidement à reconnaître. (Les pâtes sont pour cela, l'aliment privilégié des sportifs de haut niveau). Entraînant une attirance pour cet aliment nutritif, dès notre plus jeune âge. Attirance et reconnaissance d'autant plus forte que les pâtes ont un arôme de blé prononcé, à l'instar du pain et des gâteaux.

La 6^{ème} saveur

Une autre raison, plus scientifique, pourrait expliquer pourquoi les pâtes ont autant de succès. Il y a quelques années, des chercheurs américains ont émis l'hypothèse d'une sixième saveur, le « starchy » (féculent, en anglais) qui viendrait s'ajouter aux salé, acide, amer, sucré et umami. Une sixième saveur, celle de l'amidon, que nos papilles reconnaissent et apprécient particulièrement dans les pâtes. C'est pourquoi, une bonne maîtrise de la cuisson, permet, en transformant l'amidon, de le rendre plus souple, plus digeste et plus identifiable.

(1) Yougov RealTime : étude réalisée auprès de 1 002 personnes selon la méthode des quotas. – sept. 2020

(2) Google Surveys pour Hellofresh : Etude en ligne auprès 1 500 personnes - avril 2022



Chef antonello Cabras

Pourquoi les chefs choisissent des pâtes premium ?

Les chefs aiment les pâtes parce que ce sont des plats très appréciés, plutôt simples à réaliser, avec une marge confortable.

Pour la bonne maîtrise de leur offre, de plus en plus de restaurants font confiance à **GAROFALO RISTORANTE**, la référence des pâtes premium. Les raisons du succès.

Une expérience organoleptique supérieure

Avec une belle couleur beige blé, les pâtes Garofalo Ristorante ne sont ni trop claires, ni trop foncées comme c'est trop souvent le cas. Leur texture moelleuse mais ferme, est le juste milieu entre des pâtes trop molles ou trop dures. Enfin, elles offrent un véritable bon goût de blé.

Une mise en œuvre simplifiée

Dans le respect du temps indiqué (cuisson directe ou double cuisson), les pâtes Garofalo Ristorante sont parfaitement « al dente », ni farineuses, ni cassantes. En maintien en température ou en cas de surcuisson, elles offrent une tenue incomparable, grâce à leur procédé de fabrication unique : taux élevé de protéines (14 %) et séchage lent.

La garantie d'un résultat parfait en toutes circonstances.

Une excellente rentabilité

Les pâtes Garofalo Ristorante, sont la garantie d'une rentabilité exceptionnelle, grâce à leur rendement (coefficient poids cuit/poids sec) très supérieur, particulièrement dans des conditions professionnelles de mise en œuvre (légère surcuisson). Le véritable prix des pâtes prend en compte le poids obtenu après cuisson, plutôt que le seul prix des produits secs.

Quels plats et quelles saveurs sont privilégiés en restauration ?

Selon une étude récente ⁽¹⁾ en restauration traditionnelle, comme en fast casual, on observe quatre sources d'inspirations culinaires majeures autour des pâtes :

- **Les classiques italiens** : spaghetti bolognaise ou carbonara, penne all'arrabiate...
- **L'élégance des fruits de mer** : linguine à la vongole, calamarata aux gambas...
- **La saveur précieuse de la truffe** : fusillone jambon et truffe, tagliatelles à la crème de truffe...
- **La simplicité des salades** : salade fusilli, tomate, mozza ; salade méditerranée aux radiatori...

(1) CHD expert : étude réalisée auprès de restaurateurs de différents segments de la restauration – septembre 2022



Saveurs de printemps

Pappardelle *GAROFALO* RISTORANTE au guanciale, petits pois et crème de Parmigiano Reggiano

Ingrédients (pour 10 personnes)

- Pappardelle Garofalo Ristorante 1 Kg
- Guanciale 600 g
- Petit-pois 300 g
- Micro-pousses de petit-pois

Crème de Parmigiano

- Parmigiano Reggiano 300 g
- Crème liquide entière 25 cl
- Echalotes 5
- Vin blanc 7 cl
- Huile d'olive 5 cl

Mise en œuvre

1. Blanchir les petit-pois dans un volume d'eau frémissante. Réserver au chaud.
2. Ciseler finement les échalotes, les faire rissoler dans l'huile d'olive. Ajouter le vin blanc, la crème liquide puis le Parmigiano râpé. Laisser réduire à feu doux.
3. Découper le guanciale en allumettes fines, faire rissoler à feu moyen. Réserver au chaud.
4. Faire chauffer un grand volume d'eau salée (10g sel / 100g de pâtes / 1L d'eau), à ébullition, ajouter les Pappardelle ***GAROFALO RISTORANTE*** et laisser cuire selon le temps indiqué.
5. Une fois les pâtes cuites *al dente*, les égoutter. Garder un bol d'eau de cuisson.
6. Quand la réduction d'échalotes arrive à belle consistance, incorporer les pâtes ainsi qu'un peu d'eau de cuisson. Ce liant naturel (riche en amidon) donne du corps à la sauce sans ajout supplémentaire de matière grasse. Mélanger de manière à enrober les pâtes.
7. Goûter l'assaisonnement avant dressage. Ajouter du poivre du moulin avant envoi.

Dressage :

Dresser aussitôt en assiette creuse, ajouter les petits pois, disposer harmonieusement les allumettes grillées de guanciale et parsemer de quelques micro-pousses de petit-pois.

