

1^{er} Championnat de France Pasta

Au salon Parizza, Paris Porte de Versailles, le 12 avril 2023

Après la pizza, c'est une autre figure de la gastronomie italienne qui est reine !
Un événement professionnel organisé par l'Association des Pizzerias Françaises

Une compétition en ébullition !

Véritable monument de la gastronomie italienne, c'est tout naturellement que la Pasta a désormais un championnat qui lui est dédié ! Un concours mêlant **habileté et créativité**, qui vise à promouvoir les pâtes et le savoir-faire spécifique requis pour les cuisiner.



Ce sont **20 candidats**, sélectionnés sur dossier, qui s'affronteront face à un jury de professionnels de la scène gastronomique italienne en France. Ils s'affronteront en réalisant en 30 minutes une **Recette traditionnelle typique** où 3 régions italiennes sont mises en avant à travers 3 catégories de pâtes : *Orecchiette pour les Pouilles, les Trofie pour la Ligurie et les Casarecce pour la Sicile*. Les candidats devront réaliser un plat dans le respect des recettes italiennes typiques de chaque région.

Les **5 finalistes** devront se soumettre à l'épreuve finale dite **Recette créative libre** où pendant 40 minutes tout est permis pour séduire le jury. Un accord mets et vins est également possible... Pour espérer décrocher le titre de Champion 2023, les finalistes devront laisser place à leur **créativité** et leur **maitrise des saveurs** pour proposer un plat original dans le respect des produits.

« Pour cette nouvelle compétition, nous attendons une maîtrise totale de la cuisson, véritable religion, qui se doit d'être al dente forcément ! Nous veillerons spécifiquement au bon respect des étapes clés comme celle de la mantecatura, fameux mélange avec la sauce qui se fait à la salsa sur le feu... In fine, le tout doit être ni trop épais, ni trop lourd... »

explique Julien Panet, initiateur du Championnat.



Les candidats devront cuisiner des pâtes de la gamme premium **Selezione Oro Chef**, fabriquées par le partenaire exclusif de l'évènement Barilla for Professionals. Une gamme conçue par des professionnels pour des professionnels, adaptée à leurs besoins, optimisée pour la double cuisson, qui viendra en support de la créativité des chefs.

« *Selezione Oro Chef est fabriquée à partir d'un mélange des meilleures semoules de blé dur et possède un taux de protéines élevé. Son excellente tenue à la cuisson et sa parfaite accroche de la sauce seront des atouts majeurs pour les candidats pour réaliser des plats de qualité aux saveurs italiennes dans le cadre de ce concours Barilla for Professionals est fier de soutenir ce championnat qui met la gastronomie italienne à l'honneur.* »

explique **Laurent Spieth**, Directeur FoodService chez Barilla



C'est un **ambassadeur de prestige** qui préside le tout premier jury de ce championnat : **Gabriele Ravasio** chef du restaurant Gordon Ramsay au Trianon.



Le chef passionné a forgé son expérience en Italie, son pays d'origine mais aussi en Amérique du Sud. C'est en France que le chef fait ses armes et développe son art. Gabriele s'applique à proposer un travail abouti sur les sauces, y compris de légumes, tout en proposant un dressage graphique et lisible. Il portera son regard pointu sur les assiettes des candidats.

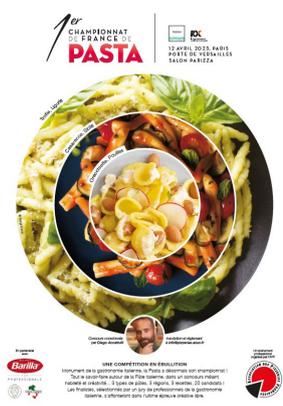
La gastronomie italienne en force

La passion des Français pour les pâtes ne date pas d'aujourd'hui, mais elle est de plus en plus forte. Avec **plus de 16 000** restaurant italiens en France, la gastronomie italienne est bel et bien ancrée dans le quotidien des Français. Pasta, Pizza, Antipasti, Vins... l'Italie séduit et devient incontournable dans l'assiette des Français.

Avec **500 000 tonnes** consommées par an en France soit un moyenne **8 kilos** par an et par habitant, (contre 26 kg chez les italiens) les pâtes sont un élément résolument incontournable de l'alimentation des Français¹.

« *La vie est trop courte pour manger de mauvaises pâtes ! Du nord au sud de l'Italie, il existe une variété presque infinie de pâtes. Elles sont différentes suivant les régions, les provinces. On en trouve sous toutes les formes : des fraîches, des sèches, avec ou sans œuf, farcies, servies dans ou avec un bouillon... Notre compétition célèbre cette richesse que les Français se sont bien appropriée !* »

Diego Accettulli, coordinateur du concours.



¹ Source : UNAFPA 2019