



MUSEO DELLA **Pasta**

Musée des Pâtes - Audioguide

<https://pasta.museidelcibo.it/informazioni-e-contatti/audioguida-fr/>

30 ETAPES

SECTION 1

01 - LE BLE ET LA TAPISSERIE DE CERES

Le Musée des pâtes fait partie du circuit des Musées de la Gastronomie de la province de Parme et propose un voyage à la découverte de l'histoire et des curiosités en lien avec les pâtes italiennes. Le blé est le nom commun donné à plusieurs plantes appartenant à un genre unique auquel le naturaliste suédois Linneo a donné le nom latin *Triticum*, nom dont l'assonance rappelle l'action de moudre (tritare) les grains pour obtenir de la farine.

L'espèce *Triticum* appartient à la famille des graminées dont font partie beaucoup d'autres plantes cultivées dans un but alimentaire comme l'avoine, le maïs, le riz, l'orge, le seigle, appelés communément Céréales en hommage à Cérès, déesse latine de l'agriculture représentée dans la tapisserie flamande du XVII^{ème} siècle, reproduite ici dans le grand panneau central. Vous y voyez représentée une scène de mouture avec, au premier plan, le héros grec Triptolème qui avait appris de Cérès -la Déméter [déesse mère] des Grecs- les secrets de l'agriculture. On le voit offrir à la statue de la déesse la première gerbe de blé récoltée, et la déesse heureuse. Tous les rites primordiaux de l'humanité sont liés à la fertilité et aux différentes phases de la nature. Les céréales ont pris une grande importance au fil des siècles, car elles sont riches en amidon et en protéines.

02 - LA BOTANIQUE

Le blé est une plante annuelle dotée d'un système racinaire très développé: une plante ne dépassant pas 60-70 centimètres de hauteur a des racines qui peuvent atteindre jusqu'à 600 mètres de profondeur. Cela lui permet de capter l'humidité du sol et de survivre même dans des climats particulièrement secs. Les fleurs ont une forme d'épi. La plante a un cycle de vie d'environ 200 jours: après la germination en hiver, au printemps, les tiges montent rapidement, un épi se forme entre les feuilles apicales, poussant jusqu'à la floraison, période pendant laquelle les ovaires des fleurs gonflent et durcissent. A ce stade l'activité des feuilles et des racines diminue et les substances nutritives se concentrent dans les caryopses (graines) qui mûrissent peu de temps avant la mort de la plante. Un épi de blé contient en moyenne 20 à 60 fruits secs, appelés caryopses. Tout au long de son histoire, l'homme a identifié deux variétés très importantes pour son régime

alimentaire: le blé tendre, utilisé pour la production de pain et le blé dur, plus riche en gluten, traditionnellement utilisé pour les pâtes.

03 - LES CEREALES

Selon la théorie traditionnelle, l'agriculture serait née au Moyen-Orient, dans la région située entre la Syrie et l'Irak, appelée Croissant de Lune fertile, pour ensuite se répandre dans le monde entier. Aujourd'hui, nous savons que ce chapitre de l'histoire de l'humanité s'est déroulé au même moment dans de nombreuses régions du monde et de différentes manières. Les premiers agriculteurs ont concentré leur attention sur un nombre limité de variétés: ils les ont sélectionnées dans l'environnement naturel, puis les ont plantées et cultivées. Au Moyen-Orient, ils choisirent les premières variétés de blé, d'épeautre et d'orge; en Chine, le riz sauvage cultivé à sec; en Afrique, le sorgho, en Papouasie et en Nouvelle-Guinée, un tubercule amylicé, le taro; en Amérique, le maïs. Ce qui est surprenant c'est que ces plantes, à l'état naturel, sont souvent non comestibles, ou du moins très peu appétissantes. Pourquoi alors les hommes auraient-ils décidé de cultiver des aliments qui ne pourraient être mangés qu'après avoir été trempés dans de l'eau, bouillis ou moulus ? S'étant répandue sur toute la planète, l'espèce humaine devait concurrencer d'autres animaux pour se nourrir. Lorsque la nourriture facile et immédiate n'était pas disponible, il était essentiel, pour survivre, d'obtenir une nourriture «difficile». L'Homme commença alors à récolter les petites graines dures que nous appelons céréales et qui, mangées crues, sont indigestes. Il a appris à les écraser, à les pétrir avec d'autres ingrédients ou à les transformer en pain par le double processus de fermentation et de cuisson. Aucun autre animal n'aurait pu concevoir toutes ces étapes en séquence. Ainsi, grâce à son cerveau, l'homme a acquis un avantage concurrentiel sur toutes les autres espèces. Même aujourd'hui, les céréales garantissent la survie de la race humaine.

04 - LES SYMBOLES

Le blé est le fruit de la terre par excellence. La mythologie s'en souvient comme du cadeau que fit Demeter-Cérès aux hommes après que sa fille Proserpine fut retrouvée. Grâce au mythe, le blé devient le symbole du temps qui passe, de la renaissance et du retour de l'été, mais aussi de l'abondance. Il apparaît dans les monnaies anciennes, dans les représentations des mois parmi les travaux de l'Homme, ainsi que dans les symboles chrétiens avec des références évidentes au sacrifice du Christ - si le grain de blé ne meurt pas ... Je suis le pain vivant - et la figure du faucheur qui rappelle celle de la mort ainsi que le cycle de la nature. Au XXe siècle, les épis de maïs et le bleuet sont choisis comme éléments décoratifs récurrents du style Liberty.

Dans la vitrine, vous pouvez voir une assiette en céramique de Montelupo du XVIIe siècle représentant la figure du faucheur. Il y aussi une frise liturgique en argent battu datant du XVIIIe siècle; une assiette en papier mâché avec des pointes en nacre datant du XIXe siècle et une tuile en terre cuite des années 1910.

L'épi de blé, symbole d'abondance, apparaît dans le logo de la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, sous forme de pièces de monnaie et de timbres.

05 - LA CULTURE

À la fin de la période glaciaire, vers 9 000 av. J.-C., le réchauffement du climat au Moyen-Orient entraîna la formation généralisée de riches pâturages. Jusque-là, les hommes avaient continué à se déplacer, à la recherche de gazelles et pratiquant la cueillette de plantes sauvages.

Mais dans la nouvelle savane plus luxuriante, les gazelles - très nombreuses - avaient tendance à rester toute l'année au même endroit, où les hommes finirent eux aussi par s'installer.

De là à la récolte et ensuite au semis de céréales, la démarche a été aussi brève qu'importante. Habituellement, les graines des plantes sauvages tombent et finissent par être mangées par les oiseaux ou dispersées par le vent. Mais ici, pour la première fois, quelqu'un décida de les sélectionner déjà sur la tige: une décision fondamentale lorsque l'on souhaite cultiver une plante.

Les graines ont ensuite été divisées, décortiquées, pelées et moulues pour devenir de la farine. Plus tard, les graines mises de côté ont été semées.

C'est le début de l'agriculture. Peu à peu, les premiers agriculteurs ont donné naissance à deux des principales cultures mondiales: l'orge et le blé. Des fouilles archéologiques à Jarmo, au pied des montagnes de Zagros, dans le nord de l'Irak, ont mis au jour des faucilles et d'autres outils agricoles et ont permis d'identifier une grange néolithique contenant des graines de *Triticum dicoccum*, du blé sauvage, datant de 7000 ans av. J.-C. Comme en cultivant des céréales le sol s'appauvrit rapidement, les communautés agricoles se déplaçaient progressivement vers des terres vierges. C'est ainsi que l'art de la culture du blé a été transmis à l'Égypte, puis à la Grèce et à l'Italie, où il était déjà présent au deuxième millénaire avant J.-C. et attesté dans la région de Parme, près de la civilisation des Terramare.

Sur la plate-forme se trouvent des outils agricoles encore utilisés au siècle dernier: charrues en bois et en métal, un panier pour l'ensemencement manuel, un instrument pour le sarclage avec des animaux, une faucille pour la récolte, des bâtons articulés, appelés correcteurs, utilisés pour battre les épis et en faire sortir les grains, accompagnés d'images qui montrent leur utilisation. Vous pouvez voir également un rare rouleau et une pierre traînante utilisée pour le sarclage avec l'aide d'animaux. Le grain était ensuite tamisé, mesuré – des "Mine" à grain sont exposées sur les étagères murales - conservé dans des caissons qui étaient creusés dans des troncs en bois, pesé - bras et bras en métal du XVIIIème siècle - puis collecté dans des sacs afin d'être expédié pour être moulu.

SECTION 2

06 - LA MOUTURE

Plusieurs peuples de différentes régions du monde connaissaient les céréales et les cueillaient à l'état sauvage bien avant l'apparition de l'agriculture et des grandes civilisations. Des recherches archéologiques récentes en Italie (en Toscane et dans les Pouilles) ainsi qu'en Europe (Russie, Pologne) ont montré qu'au Paléolithique, 30 000 ans et 20 000 ans avant le développement de l'agriculture, les Hommes avaient appris à broyer les tubercules (typha) et des céréales sauvages (épeautre) existant dans la nature, à l'aide de simples meuleuses en pierre pour obtenir de la farine et préparer ensuite des soupes ou des pains cuits sur des pierres chaudes. Le mouvement manuel de frottement des pierres, très fatigant, a rapidement été remplacé par le mouvement rotatif de deux pierres circulaires. En augmentant progressivement la taille de la meule pour accélérer le processus, le travail de mouture, initialement réservé aux femmes, s'est spécialisé et est devenu, en raison de sa pénibilité, une prérogative masculine.

La vidéo montre la mouture traditionnelle dans un ancien moulin à pierre et la technologie moderne dans une usine industrielle moderne.

07 - LES DIFFERENTS MODELES DE MEULES

La diffusion des moulins à céréales en Europe occidentale remonte à l'époque impériale romaine. A cette époque, l'eau des rivières et des ruisseaux remplaça la force musculaire, et devint la principale source d'énergie. C'est Au Moyen-Age, toutefois, que le développement de ces moulins a été le plus important, marquant une étape importante dans la croissance économique et sociale des populations rurales. Le moulin a été pendant des siècles un lieu de rencontre et d'échange pour la communauté et sa représentation a également pris des significations symboliques et mystiques.

Les modèles ici exposés représentent, simplifiés, les principes de fonctionnement des différents types de meules. Partant du modèle en clepsydre de la période romaine, déplacée par la force humaine ou animale et placée près des fours, nous passons au moulin à eau "a ritrecine", c'est-à-dire avec une roue horizontale, type plus ancien et robuste, mais ne fonctionnant qu'avec de grandes quantités d'eau. On arrive ensuite à la meule "Vitruvian" ou à roue verticale, pouvant fonctionner même avec des quantités minimales d'eau et des pentes différentes. De cette typologie, descendent également les moulins de la rivière, construits sur des bateaux ancrés au rivage, dont les meules

étaient animées par le courant, et les moulins à vent, très répandus sur les côtes italiennes où le vent constant constituait un moteur essentiel.

En face des maquettes se trouve une meule originale du "Moulin Gambarato" datant du XIXe siècle situé dans la vallée du ruisseau Rovacchia dans la région de Parme. Elle a été récupérée en 1985 et restaurée en 2014 par les techniciens du groupe "Medaglie d'Oro" Barilla.

08 - LA MEULE A "PALMENTI"

C'est la "meule à blé" par excellence. Elle est composée de deux masses de pierre, horizontales et se chevauchant, dont l'une est fixe, appelée dormante, tandis que l'autre, appelée courante, tourne autour de son axe central. Au-dessus des meules se trouve une trémie, une boîte en bois avec un tronc en forme de pyramide inversée, où le grain est versé, et qui, tombant dans le trou central de la meule supérieure, est obligé de traverser l'espace entre les deux roues, où celui-ci est broyé par pression et frottement, pour être ensuite évacué à l'extérieur et s'écouler, grâce au mouvement rotatif, dans une caisse placée sous le cadre qui entoure les meules. En ajustant la distance entre les meules, on obtient un degré différent de finesse du produit broyé. Pour obtenir un broyage homogène, le grain doit effectuer un trajet plus long en dotant les surfaces des meules de rainures radiales profilées de manière appropriée, - après que le broyage en cours ait été soulevé avec la grue à bras mobile visible à gauche - avec les marteaux exposés dans le petit meuble latéral.

Le panneau montre également des images des carrières de Parme où la pierre a été extraite pour les meules. Autrefois, avec le moulin à pierre, le son était fragmenté avec le caryopse du grain, donnant une farine dont le son plus grand ne pouvait être que partiellement séparé.

09 - LA MEULE A CYLINDRE

Au XIXe siècle, la technologie des meules à pierre atteint son évolution maximale. Cependant, grâce à des études et à des innovations continues, des meules à rouleaux en fer furent développées. L'empereur Charles Quint de Habsbourg avait déjà commandé au XVIe siècle la construction de petits moulins à cylindres, selon le projet du maître horloger et inventeur originaire de Cremona, Gianello Torriani. Cependant, la véritable diffusion de cette nouvelle technologie n'eut lieu qu'après l'introduction de la machine à vapeur et de l'électricité. Au seuil du XXe siècle, les moulins hydrauliques furent progressivement transformés en moulin à traction électrique (introduits à Parme en 1890) ou alors ils furent fermés. La meule à cylindres, également appelée laminoir, consiste en deux ou plusieurs cylindres en fonte, lisses ou rainurés, parallèles, et tournant dans deux directions opposées, qui, en fonction de leur distance, retirent la partie extérieure des grains, les cassant progressivement, par passages successifs, jusqu'à atteindre le degré de finesse désiré.

L'introduction des cylindres métalliques a révolutionné l'industrie de la minoterie en permettant la séparation du son et la fragmentation du grain en une semoule de plus en plus fine, en réduisant le surchauffage de la farine et en travaillant le produit dans son ensemble de manière hygiénique et sans danger. À partir de ce moment, l'activité des moulins prit les caractéristiques d'une entreprise industrielle. Ceux-ci abandonnèrent le contact désormais inutile avec les cours d'eau, et le rôle de point de rencontre pour le monde agricole qu'il avait joué jusque là disparut. Le meunier deviendra alors un technicien expert au service de l'alimentation.

Sur la plate-forme se trouve un ancien modèle de laminoir construit à Uzwil en Suisse par l'atelier d'Adolphe Bühler en 1890.

10 - LE PAIN

Le pain, aliment par excellence, est obtenu en cuisant un mélange d'eau et de farine de blé tendre ou de céréales mélangés, généralement après fermentation et souvent en ajoutant du sel.

Cette petite section propose une histoire synthétique du pain. La vitrine présente des petits racloirs à four du XIXe siècle, un moule à pain en bois du XVIIIe siècle et un précieux panneau en bois peint

provenant de la région de Crémone et datant du XV^e siècle, et qui représente le profil d'une boulangère.

SECTION 3

11 - LES PÂTES FAITES MAISON

Les pâtes, obtenues à partir du mélange de blé moulu et d'eau (et éventuellement d'œufs ou de légumes) se caractérisent par leurs formes - véritables architectures pour la bouche - obtenues grâce à l'utilisation d'instruments spéciaux. Le format "primitif" est certainement le gnocchi, qui peut être réalisé à l'aide des mains uniquement, sans instrument. Puis suivent les formats obtenus en découpant une feuille de pâte - tagliatelle, tagliolini ou maltagliati - et des pâtes farcies - type ravioli - avec de la viande, du fromage, des légumes, scellés avec des moules en bois ou en métal. On peut aussi obtenir des formats spécifiques à l'aide de moules en bois, en râpant la pâte ou en la pressant avec des plaques métalliques perforées.

C'est de l'outil utilisé pour la fabrication des vermicelles qu'est née la technologie de la presse, qui permet aujourd'hui la production de centaines de formes différentes.

La longue vitrine présente une série d'instruments utilisés pour la fabrication de pâtes faites maison: rouleaux, moules pour pâtes farcies, roulettes pour couper la pâte, l'un des premiers modèles à rouler la pâte avec des rouleaux encore en bois, quelques petites presses coudées - semblables aux hachoirs - utilisées pour produire des spaghettis ou des rigatoni maison. Au bout de l'étagère, après une machine à maltagliati du XIX^e siècle, vous pouvez voir une presse du XVIII^e siècle avec des grilles en cuivre pour la préparation des pâtes, provenant d'une noble cuisine de la région Padana, au nord de l'Italie. La vidéo montre les différents types de pâtes – faites maison, artisanales, industrielles - et les différentes techniques de production.

12 - LA "SPERONELLA"

La naissance de la speronella mieux connue sous le nom de roulette, est liée à la propagation des pâtes fraîches et voit le jour au Moyen Âge. Inspirée du nom et de la forme de l'éperon utilisé pour exciter les chevaux, il a été forgé non pas avec des pointes - qui auraient percé la pâte - mais avec un bord dentelé, qui a donné à la coupe des pâtes sa forme ondulée caractéristique. Mentionnée pour la première fois dans un traité de cuisine de 1549, il s'enrichit au fil des siècles de formes nouvelles et imaginatives, construites en différents matériaux: du plus commun comme le bois, en passant par le fer ou le bronze, ou bien plus précieux, en ivoire, en os ou en argent. Des roulettes en laiton, en céramique ou en porcelaine, entrent dans les maisons de la classe bourgeoise au XIX^e siècle. Au XX^e siècle, le moulage sous pression et les nouvelles technologies ont donné naissance à des objets en tôle, en bakélite, en acier et, dans l'après-guerre, en alliage d'aluminium avec des écrits publicitaires. La remarquable collection exposée dans la vitrine présente une centaine de spécimens datant - de gauche à droite - du XVI^e au XX^e siècle.

13 - AUX ORIGINES DES PÂTES

Les Etrusques et les Romains connaissaient déjà les pâtes fraîches, mais pour des raisons de simplicité, ils préféraient préparer des repas à base de céréales – le «*puls*» - ou de pain, qui étaient les aliments quotidiens les plus courants. Pour que les pâtes sèches s'établissent, il faudra attendre le Moyen Âge, quand, au Moyen-Orient, on se rendra compte que l'utilisation du blé dur pour préparer les pâtes et les sécher au soleil peut les faire durer des années. Une "consève de blé" extraordinaire permettant de faire face aux voyages et à la famine. Pour cette raison, les pâtes, très onéreuses, sont initialement réservées aux marchands, aux marins et aux armées. Très répandue autour de la Méditerranée - diffusée probablement par les communautés juives- on retrouve des documents

témoignant de la présence des pâtes dans des archives, en 1154 en Sicile et en 1244 (bien avant le départ de Marco Polo pour la Chine) à Gênes, où les caractéristiques du territoire et la présence de brises constantes favorisaient le séchage. En 1338, on mentionne le macaroni en Émilie et au même siècle, Giovanni Boccaccio nomme le macaroni du "pays de Bengodi" dans une histoire du Décaméron.

14 - LES CADRES DE SECHAGE

Devant les fenêtres vous pouvez voir un cadre de séchage pour pâtes longues, semblable à ceux qui ont caractérisé le panorama de Torre Annunziata avec ses centaines d'usines de pâtes en plein air. La brise marine constante - qui soufflait du continent le matin et de la mer l'après-midi - avec une charge d'humidité différente en fonction du moment de la journée, permettait un séchage optimal des spaghettis et des bucatini. Au tournant des XIXe et XXe siècles l'introduction de nouvelles technologies permettant de contrôler le séchage des pâtes entraînera la propagation d'usines de fabrication de pâtes dans toutes les régions italiennes.

15 - LES PÂTES A PARME

À Parme, la corporation des boulangers remonte à 1236 et, pendant des siècles, les boulangers ont également produit des pâtes aux œufs selon la tradition émilienne. En 1763, le duc Philippe di Bourbon accorde l'exclusivité, pour la production des "Pâte à la façon de Gênes", c'est-à-dire à la semoule de blé dur, à un certain Stefano Lucciardi, originaire de Sarzana en Ligurie. L'exclusivité prit fin en 1799 sans être renouvelée, permettant ainsi à d'autres boulangers locaux de produire des pâtes sèches à la semoule de blé dur. Plusieurs producteurs de "pâtes à soupe" seront mentionnés dans les documents de la Chambre de commerce. Parmi ceux-ci, citons Vincenzo Marinelli, actif dans la première moitié du XIXe siècle, Ennio Braibanti, qui fonda en 1870 le "Pastificio" (usine de pâtes) de Valera, et Pietro Barilla senior, descendant d'une famille engagée dans l'Art Blanc dès le XVIe siècle, qui ouvrit en 1877 rue Vittorio Emanuele 272 son propre magasin de pain et de pâtes d'où sera fondée l'usine de pâtes Barilla.

Dans la vitrine est présentée une série de sacs à pâtes des sociétés de Parme datant de la première moitié du vingtième siècle.

16 - LE PLUS VIEUX SPAGHETTI

La petite vitrine contient deux échantillons de spaghettis produits par l'usine à pâtes de Vincenzo Marinelli et destinés à la prison de Parme, datables de 1837 et 1838, joints aux documents d'une cause judiciaire et extraordinairement bien conservés jusqu'à aujourd'hui.

Cette découverte exceptionnelle a permis, avec l'autorisation du ministère, d'analyser, des fragments des spaghettis des deux échantillons, avec la collaboration du département de physique de l'Université de Parme et des laboratoires de recherche Barilla de Foggia. Les analyses ont permis aux scientifiques de confirmer les impressions du directeur de la prison qui avait contesté le produit livré: les spaghettis de 1838, contrairement à l'échantillon de l'année précédente, contenaient de la farine de blé tendre, ils ne cuisaient pas et ne correspondaient donc pas aux exigences du contrat. Cet échantillon provenant des Archives d'État de Parme s'avère être le plus ancien échantillon de spaghetti de la production industrielle connu et conservé, exposé ici grâce à l'autorisation du Ministère du patrimoine et des activités culturelles.

SECTION 4

17 - L'USINE A PÂTES HISTORIQUE DE 1850

Un long parcours technologique, débuté entre 1300 et 1800, parallèlement au développement des différentes Corporation des Fabricants de pâtes, a conduit à la création de machines et d'outils toujours plus grands afin d'alléger le travail humain dans les laboratoires artisanaux. Ainsi, chacune des quatre étapes essentielles à la fabrication des pâtes avait trouvé une machine spécifique: le mélange des ingrédients, le pétrissage ou l'affinage de la pâte, la formation des différents types de pâtes, le séchage final, suivi du conditionnement.

L'installation qui est exposée ici revêt un caractère exceptionnel, unique par son caractère intact et complet, provient de l'usine à pâtes "Pastificio Celle di Chiavari", qui appartenait autrefois à la famille Sivori. Elle peut être datée, dans sa configuration d'origine, vers le milieu du XIXe siècle. L'ensemble du système était entraîné par un système aérien de poulies qui transmettait la force motrice aux machines grâce à des courroies en cuir ou tissées, selon le système couramment utilisé entre le XIXe et le XXe siècle. Lorsque l'activité cessa dans les années 1980 et fut démantelée en 1993, l'usine à pâtes fut entièrement restaurée par les techniciens du groupe Barilla "Medaglie d'Oro" et réassemblée méthodiquement pour être exposée au musée.

18 - LES PHASES DE LA PRODUCTION

Pour comprendre comment les pâtes étaient produites dans le passé, suivons les principales phases à travers les machines attribuées à chaque opération.

- La pâte

La semoule, obtenue par le broyage du blé dur, était pétrie dans un grand récipient avec de l'eau, initialement à la main ou avec les pieds; plus tard avec l'utilisation d'une machine équipée de bras mécaniques ou, comme dans notre cas, d'une meule à pierre, visible au centre de la pièce. À la fin de l'opération, il fallait transférer à la main le mélange dans la deuxième machine: la "gramola" c'est à dire, le pétrin.

- Le pétrissage ou raffinage

Comme La semoule est, par nature, vitreuse et difficile à s'imprégner d'eau, un second traitement est nécessaire - ce que nous pourrions presque qualifier de "massage" - qui permet à l'eau de pénétrer uniformément dans le mélange, en le rendant plus lisse et homogène.

Au début, on adopta des pétrins avec des manivelles manuelles qui pouvaient être actionnées par plusieurs hommes en même temps, puis il y eut les meules en pierre actionnées par la force hydraulique et, enfin, les pétrins "à couteaux" en bois ou, plus répandues et plus efficaces, celles à rouleaux coniques en métal, comme celle que vous pouvez voir à gauche. Après le pétrissage, le mélange était transféré manuellement au traitement suivant. Dans certains cas, notamment pour les pâtes aux œufs, la pâte était "tirée" entre deux rouleaux lisses, en calibrant l'épaisseur (machine au fond à gauche).

- La réalisation des pâtes

Aux alentours du quinzième siècle, la technique de réalisation des pâtes par expulsion a commencé à se répandre, grâce à l'utilisation de la presse à vis. La presse, initialement en bois avec uniquement la "cloche" en bronze, au XIXe siècle sera produite en fonte, ce qui augmentera considérablement sa taille et son rendement.

A l'extrémité de la presse on insère la grille. Grâce à ses trous de différentes formes et tailles, elle permettait la libération des différentes formes de pâtes; les pâtes étaient ensuite découpées manuellement par le fabricant ou à l'aide d'un couteau rotatif placé à l'extérieur de la machine.

On construit des presses horizontales, principalement utilisées pour les pâtes à soupe courtes (en bas à droite), et des presses verticales (en bas au centre) pour les formes longues.

- Le séchage

Dès qu'elles sortaient des grilles les pâtes devaient tout de suite être placées sur des cadres grillagés pour les pâtes courtes, ou étendues sur de longs bâtons (sur le mur à droite) pour permettre au produit de sécher correctement, étape indispensable pour sa conservation. La phase de séchage était particulièrement délicate, les paramètres pouvant varier en fonction de la saison, du climat, de la présence du vent et même de fabricant à fabricant. Cette phase était suivie avec une attention particulière par le Chef. Pour finir, les pâtes étaient préparées pour l'expédition, insérées dans des corbeilles en écorce de châtaignier («corbelli») doublées de papier, dans des caisses en bois ou encore dans des sacs en coton.

19 - LA GRILLE (“TRAFILA” EN ITALIEN)

La grille («trafila» en italien) mentionnée pour la première fois dans la langue italienne en 1630 - est une plaque de métal perforée de nombreux trous de formes et de tailles différentes permettant de déterminer la forme des pâtes souhaitée. La pression exercée par la presse sur la pâte oblige celle-ci à traverser les trous de la grille et à prendre sa forme définitive. La production de grilles est devenue une activité spécifique des ateliers de mécanique de précision, qui ont contribué à la création et à la prolifération de nouvelles formes de pâtes alimentaires: il en existe aujourd'hui plus de 300 sortes en Italie ! Les grilles ont été construites en cuivre, en bronze rouge, en bronze au manganèse (et aujourd'hui en acier et téflon), qui sont tous des matériaux imperméables aux acides qui se développent lors de la fermentation de la pâte.

Ici, sont exposées des grilles en cuivre et en bronze du XIXe siècle données au musée par le Pastificio Celle de Chiavari: les plus petites, pour la presse horizontale, étaient utilisées pour la production des petites pâtes.

20 - LES DIFFERENTES FORMES DE PATES

Les types de pâtes consommées en Italie sont plus de 300, classées en fonction de leur type de production: il y a les pâtes obtenues par expulsion, c'est-à-dire formées par le passage à travers une grille (“pasta trafilata”), et les pâtes cylindriques, obtenues à partir d'une feuille de pâte passée entre deux rouleaux, correspondant industriel de la pâte feuilletée faite maison.

On peut également les classer selon leur forme: il y a les pâtes longues et les pâtes courtes, cette dernière comprenant la sous-catégorie des “pastine” (petites pâtes à manger dans les soupes), typologies qui peuvent être aussi bien vides que pleines. Un secteur à part est représenté par les pâtes farcies (type ravioli).

Le pupitre présente une sélection des cent formats les plus populaires en Italie, accompagnée de l'image photographique, du dessin technique et de la grille avec lequel ils sont produits.

SECTION 5

21 - UNE FABRIQUE DE PÂTES ARTISANALES DATANT DE 1890

Les machines présentées ici proviennent toutes du Fabricant de pâtes Vassura à Imola, dans la province de Bologne, fondé en 1870 par Sebastiano Domenico Vassura, situé à côté de la place du marché, et géré par les héritiers du fondateur jusqu'en 1991. Il s'était spécialisé dans la production de pâtes aux œufs et ces machines – qui ont une productivité inférieure à celles de l'usine de pâtes de Chiavari - ont été restaurées par les techniciens du groupe Barilla “Medaglie d'Oro” en 2013 en vue de l'exposition dans ce musée.

SECTION 6

22 - LA PRESSE CONTINUE BRAIBANTI

La production de pâtes alimentaires divisée en différentes étapes discontinues créait beaucoup de difficultés et nombreux sont ceux qui ont étudié, au début du XXe siècle, les moyens de rendre continue la production. Les ingénieurs Mario et Giuseppe Braibanti, fils d'un important fabricant de pâtes alimentaires de Parme, fondèrent en 1928 à Milan un bureau de recherche sur la conception d'installations pour les usines de pâtes alimentaires. En 1933, ils réussirent à réunir un mélangeur, un pétrin, et un presseur dans une seule machine, capable de fonctionner en continu et ils l'expérimentèrent à la fabrique familiale de pâtes. L'innovation se révéla révolutionnaire et dans les années 1930, ils vendaient déjà des centaines d'exemplaires de leur machine, qu'ils avaient progressivement agrandie et améliorée.

Nous présentons ici un prototype de la troisième série, datant de la fin des années 1930, provenant du Pastificio Braibanti de Parme et restauré en 2014 par les techniciens du groupe Barilla «Medaglie d'Oro» pour l'exposition.

23 - LE MODÈLE DE LA LIGNE CONTINUE

Pour comprendre ce qui se passe à l'intérieur de la grande machine continue - aujourd'hui encore à la base de la production - il est possible d'observer la coupe de la maquette placée à gauche de la section: l'eau et la semoule, introduites en continu par des tuyaux et mixés par le mélangeur à bras, sont poussés vers un trou d'où ils tombent, dans un long cylindre, refroidi extérieurement par de l'eau, où une vis sans fin en acier fait office de pétrin, affinant ainsi la pâte. Dans le même temps, il pousse et presse la pâte vers le bas, là où se trouve la grille, et la force à sortir, donnant ainsi leur forme aux pâtes. Des couteaux de tailles variées et dotés de différentes lames (visibles dans le coin) permettent de couper les pâtes à la longueur souhaitée. Pour que l'automatisation du processus soit complète, il était également nécessaire d'automatiser le séchage. Après la Seconde Guerre mondiale, le système a été mis au point et testé à l'usine Barilla. Il est toujours utilisé et il consiste en des bandes de métal pour pâtes courtes et en de longues tiges mobiles pour les pâtes longues, qui met en mouvement les pâtes dans des environnements présentant des températures et une humidité adéquate jusqu'à atteindre le séchage complet. La vidéo montre, à travers également des animations, la technique de production des pâtes dans l'usine Barilla de Pedrignano, près de Parme, la plus grande usine de pâtes au monde.

24 - LES PÂTES DANS LA RUE

Au XVIIIe siècle, à cause de la crise de la soie, Torre Annunziata et Gragnano, dans la région de Naples, convertirent de nombreuses usines et devinrent la principale région pour la fabrication des pâtes en Italie. La réduction des coûts conduisit à une véritable "révolution" alimentaire et les pâtes deviendront l'aliment le moins cher pour les Napolitains. Les pâtes pouvaient être achetées dans les kiosques le long des rues (combien de gravures et de peintures d'époque !) Et pouvaient être mangées avec les mains, sans assaisonnement ou juste saupoudrées de poivre et de fromage râpé (d'où l'expression «*Comme le fromage sur les macaroni*» - en français on dirait: «*la cerise sur le gâteau*»). La faim de loup des Napolitains se matérialise également dans le personnage de Pulcinella de la Commedia dell'arte perpétuellement en quête de spaghetti - dans le reliquaire,

SECTION 8

25 - LA COMMUNICATION

Seules quelques grandes usines de fabrication de pâtes pouvaient se permettre d'investir dans la communication qui, au cours des années d'or de l'art de l'affiche italienne, était confiée à des artistes célèbres - de Boccasile à Cappiello, de Codognato à Mauzan (en passant par Carboni – liés à d'importants imprimeurs. Dans la première moitié du XXe siècle, les graphismes, plutôt que de présenter les caractéristiques du produit, mettent en avant des personnages emblématiques, extraordinaires et "symboliques", appelés à développer une idée qui doit attirer, émerveiller, amuser, selon le style du moment, de l'éclectisme du XIXe siècle en passant par le Liberty ou l'Art Déco. Le personnage le plus représenté est le cuisinier, choisi comme témoin par plusieurs fabricants de pâtes, suivi de près par les enfants.

Les panneaux et l'écran présentent un aperçu de la communication publicitaire des fabriques de pâtes italiennes et européennes du début du XXe siècle à nos jours. La statuette représente Semèle qui inonde le monde de pâtes, elle est extraite d'un calendrier publicitaire Barilla.

SECTION 9

26 - LA PASSOIR

Dans l'imaginaire collectif, L'ustensile lié à la préparation parfaite d'un plat de pâtes a une histoire ancienne. Très probablement, la passoire est née de l'évolution des tamis et des passoires en osier ou en toile avec lesquels le vin était autrefois filtré. Les exemplaires les plus anciens étaient fabriqués, comme les casseroles, en terre cuite. Avec la découverte des métaux, des modèles en bronze ont fait leur apparition, retrouvés dans les fouilles archéologiques de Pompéi. Ce n'est qu'à la Renaissance que les premiers modèles en cuivre sont apparus, matériau qui restera utilisé jusqu'au XXe siècle. Le premier témoignage italien d'un instrument spécialement conçu pour égoutter les pâtes remonte à 1363. Depuis lors, sa forme n'a pas changé de manière significative, mais elle a fait l'objet, ces derniers temps, de nombreux restyling par le monde du design qui a conçu de nouvelles formes en acier ou en matières plastiques.

L'exposant propose une série de passoires, allant du 18ème au 20ème siècle.

27 - LA GASTRONOMIE

Le plat de pâtes à l'italienne est une création faite maison, fruit des ressources locales disponibles (blé, œufs, légumes, poisson, viande, fromages) et de l'intelligence populaire, déclinée à l'infini. Dans les différentes recettes, les pâtes peuvent être combinées à des viandes, des fromages, des fruits de mer, des légumes ... La sagesse populaire a su construire des combinaisons souvent parfaites au niveau nutritionnel.

Le panneau présente les meilleures combinaisons entre formes de pâtes et condiment. L'écran tactile vous permet de sélectionner des centaines de recettes testées par Academia Barilla par forme de pâtes, par assaisonnement de base et par région d'origine et, si vous le souhaitez, vous pouvez vous envoyer celles qui vous intéressent le plus à votre propre adresse e-mail.

28 - L'ALIMENTATION

Les pâtes sont l'un des aliments typiques du régime méditerranéen et constituent une excellente source naturelle de glucides. Grâce à ses propriétés, il contribue au bien-être de l'homme et de la planète, comme le montre la double pyramide alimentaire mise au point en 2009 par le Centre Barilla pour l'alimentation et la nutrition (Barilla Center for Food and Nutrition). Le modèle est composé de deux pyramides côte à côte: celle de la nourriture et celle de l'environnement. Selon une méthodologie scientifique rigoureuse, les impacts environnementaux de chaque aliment ont été évalués et il a été démontré que les aliments à la base du régime méditerranéen, y compris les pâtes,

sont également ceux qui ont le moins d'impact sur l'environnement. Cette découverte montre donc que ce qui est bon pour notre santé l'est également pour la planète sur laquelle nous vivons.

SECTION 10

29 - LES PÂTES DANS LA CULTURE

Les pâtes ont tellement imprégné la culture italienne qu'elles ne se contentent plus d'être un aliment authentique et savoureux, mais elles jouent également un rôle de premier plan dans le monde de l'art, de la photographie, du cinéma, de la bande dessinée et de la publicité (aussi pour promouvoir des produits qui ne sont pas ... des pâtes). Ainsi, le "plat national" italien, omniprésent dans les pages des journaux et dans la vie culturelle du pays, fait désormais partie intégrante de notre identité et de notre style.

La section propose des photos, des illustrations et des bandes dessinées illustrant les pâtes, en comparant des images de différents styles et époques. Sur l'écran s'affichent des publicités pour des produits non alimentaires inspirés par les pâtes.

30 - DEGUSTATION

La visite se termine par la dégustation de vins et de produits locaux au restaurant situé à l'entrée de la Cour. Un panneau avec un gentil serveur volant vous invite à prendre une photo souvenir à envoyer à vos amis. Au bout du chemin, nous signalons le sentier découverte de la nature du parc régional du fleuve Taro, juste devant l'entrée du musée.

Le circuit des musées de la gastronomie propose d'autres visites intéressantes: tout d'abord le Musée de la Tomate, situé dans le même bâtiment, au rez-de-chaussée. À 15 minutes de trajet, en passant par le parc régional de Boschi di Carrega, se trouve la Rocca di Sala Baganza, qui abrite le Musée du Vin. À 10 minutes de route de Sala Baganza se trouve le Musée du Saucisson de "Felino", installé dans les fascinantes caves du château.

Merci d'avoir passé ce moment avec nous et nous vous souhaitons un bon séjour au pays de Parme.