



Journée Mondiale des pâtes : une recette automnale qui met les pâtes et la charcuterie italienne à l'honneur

Bruxelles, 19/10/2022 - Les pâtes, c'est toujours un régal ! Ce 25 octobre, pour célébrer la Journée Mondiale des Pâtes, le projet européen [Trust Your Taste](#) propose d'associer pâtes et charcuterie italienne dans une recette haute en saveur, concoctée par Giorgio Spatafora, chef du restaurant bruxellois Primo. Une invitation à reproduire chez soi un plat de pâtes d'exception, mais aussi à découvrir un joyau de la charcuterie, doté du label IGP : le lardo di Colonnata. Le tout, en rappelant l'importance de consommer des produits agricoles européens de qualité, issus de la plus grande tradition.

La Journée Mondiale des Pâtes : rencontre entre pâtes et charcuterie italienne !

Au palmarès des journées mondiales, il y en a une qui fait l'unanimité : la Journée Mondiale des Pâtes. Créée en 1995 par l'*International Pasta Organisation* (IPO) et célébrée le 25 octobre, cette journée dédiée aux pâtes rappelle le succès universel de cette denrée alimentaire versatile.

Aussi, pour exercer en toute originalité sa mission de promotion de la charcuterie et de la viande de porc européennes de tradition et de qualité, le programme **Trust Your Taste** a choisi de collaborer avec le chef **Giorgio Spatafora** (*Primo*, Bruxelles), pour mettre à l'honneur les vertus gustatives d'un must de la charcuterie italienne : le **lardo di Colonnata**. Une charcuterie d'exception, qui a obtenu la certification **IGP**, soit Indication géographique protégée, délivrée à un produit agricole dont les caractéristiques sont liées à son origine géographique.

Une recette à dévorer tout l'automne

La voici, la voilà, la recette du chef Giorgio Spatafora. A tester lors de la Journée Mondiale des Pâtes, et chaque fois que vous aurez envie de savourer de la charcuterie européenne de qualité.

Fagottini de pâtes intégrales farcis de pommes de terre et poireaux et lardo di Colonnata poêlé

Ingrédients (pour 2 personnes)

Pour la pasta :

200g de farine integrale de grano tenero

2 oeufs

Pour la farce :

6 blancs de poireaux

2 pommes de terre à chair ferme

100g de lardo

100g de châtaignes hachées

Thym frais

Pour la réduction de vin brûlé :

6 cuillères de miel

500 ml de vin

Cannelle

Clou de girofles

Genévrier

Noix de muscade

Zestes d'orange

Pour le dressage :

Quelques rondelles de poireaux

Fines lamelles de châtaignes

Huile de vert de poireau

Fines tranches de lardo

Grana padano

Pétales de fleurs (bleuet, fleur du souci)

Préparation

FARCE

- Faire fondre le lard de Colonnata et une petite noix de beurre dans une casserole et faire revenir les blancs de poireaux à feu doux avec du thym, sel et poivre, jusqu'à qu'ils soient bien rôtis; réserver.

Communiqué de presse

- Rajouter les pommes de terre précédemment cuites dans l'eau bouillante salée, les châtaignes hachées et mixer le tout jusqu'à obtenir une crème. Mettre dans une poche à douille.

PATES

- Mettre la farine et les œufs dans le pétrisseur avec le crochet, une fois que la pâte s'est formée, terminer de la pétrir à la main jusqu'à obtenir une texture lisse et laisser reposer 30 min au frigo, enveloppée dans du film alimentaire.

RAVIOLI

- Une fois que la pâte a reposé, l'aplatir très finement à l'aide d'un laminoir à pâtes, et avec un emporte pièce, détailler des carrés. Les farcir ensuite avec la crème de poireaux et réaliser les ravioles. (Ici des fagottini)

REDUCTION VIN BRULÉ

- Pour la réduction de vin, faire caraméliser le miel dans une casserole et rajouter 1/4 du vin rouge. Laisser évaporer l'alcool pendant 3 min environ. Répéter la même opération encore 3 fois.
- Une fois que l'alcool est complètement évaporé laisser réduire pendant 10 min en infusant les épices. Quand le vin sera réduit à moitié et que la texture commence à être similaire à du sirop, retirer du feu et filtrer à l'aide d'un chinois.

DRESSAGE

- Plonger les raviolis dans l'eau bouillante salée et, en même temps, faire fondre et mousser légèrement dans une poêle une petite noix de beurre et quelques rondelles de poireaux. Après environ 4/5 min de cuisson sortir les raviolis de l'eau et terminer la cuisson dans le beurre fondu, hors du feu.
- Dresser les raviolis sur une assiette plate et couvrir avec de fines tranches de lardo di Colonnata. Saupoudrer de grana padano.
- Déposer les rondelles de poireaux dans l'assiette, les lamelles de châtaigne et terminer avec la réduction de vin, l'huile de vert de poireaux et les pétales de fleurs.

Bon appétit !

A propos de Giorgio Spatafora

Giorgio Spatafora est originaire de Sicile où sa famille lui a transmis la passion pour la bonne nourriture et l'art de la cuisine. Avant d'arriver en Belgique, Giorgio n'avait jamais imaginé que sa passion allait devenir son métier. C'est en 2017 qu'il commence à travailler au restaurant bruxellois Primo, en salle, en tant qu'étudiant. Sa motivation et sa persévérance font que Mario, le fondateur du restaurant, lui offre sa chance en tant que commis. Aujourd'hui, Giorgio est chef de Primo Vleurgat et associé du restaurant.

En savoir plus sur Trust Your Taste

Trust Your taste : Le projet « Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY » promu par l'ASSICA (Association industrielle des viandes et charcuteries) et cofinancé par l'Union européenne vise à améliorer le niveau de connaissance des produits agricoles de l'UE, à travers la promotion de la culture de production qui se cache derrière la viande de porc et la charcuterie, en valorisant les normes européennes et la grande tradition historique qui caractérise ce secteur.

Plus d'informations : <https://www.trustyourtaste.eu/fr/>

A propos des certifications IGP et AOP : deux labels à ne pas confondre

Trust Your Taste a également pour mission d'améliorer la connaissance des produits agricoles européens. Ainsi, il nous apprend que le lardo di Colonnata est certifié IGP, tandis que le lard d'Arnad - qu'il promeut également - bénéficie du label AOP. La différence ? La certification IGP est délivrée à un produit agricole, dans sa version brute ou transformée, et dont les caractéristiques sont liées à son origine géographique. La certification AOP, en revanche, est attribuée aux produits dont l'entièreté de la production est calquée sur un savoir-faire caractéristique d'une même région géographique.

Contact presse

Gauthier Buttol

Ribbon Agency

gauthier@ribbonagency.be

+32 492 02 59 16