



La pasta

Origini e storia della pasta

Il termine deriva dal latino *pasta(m)* con significato di “farina con salsa”. Le origini della pasta risalgono al Neolitico e se ne ritrovano cenni presso Romani, Etruschi, Arabi, Greci e Cinesi. Di rilievo fu la città di Genova per la nascita dei primi pastai.

La pasta come identità culturale

Sin dal XIII secolo, la pasta è divenuta emblema nazionale italiano.



Lavorazione della pasta

Gli ingredienti della pasta sono uova, farina, acqua.

Nelle industrie la lavorazione comprende:

- macinazione del frumento;
- impasto e gramolatura;
- trafilazione;
- essiccazione.



Forme della pasta



Pasta lunga



Pasta in nido



Pasta corta



Pasta minuta



Pasta ripiena



Pasta fantasia

Paesi produttori, consumatori di pasta

La top ten dei produttori (valori in tonnellate)

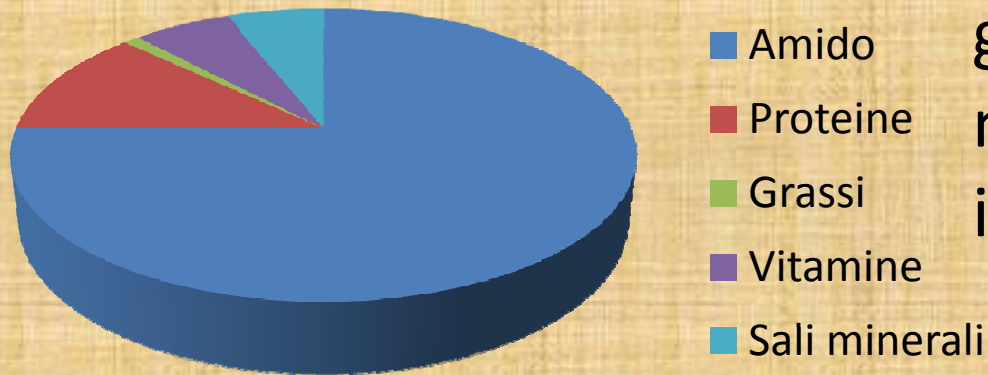
1. Italia 3.247.322
2. Usa 2.000.000
3. Brasile 1.300.000
4. Russia 858.400
5. Turchia 740.684
6. Iran 560.000
7. Egitto 400.000
8. Venezuela 363.663
9. Messico 325.000
10. Germania 322.700

La top ten dei consumatori (valori in kg procapite)

1. Italia 26,0
2. Venezuela 13,0
3. Tunisia 11,9
4. Grecia 10,4
5. Svizzera 9,7
6. Svezia 9,0
7. Usa 8,8
8. Cile 8,4
9. Perù 8,3
10. Francia 8,0

I valori nutrizionali della pasta

- **Proprietà nutrizionali**

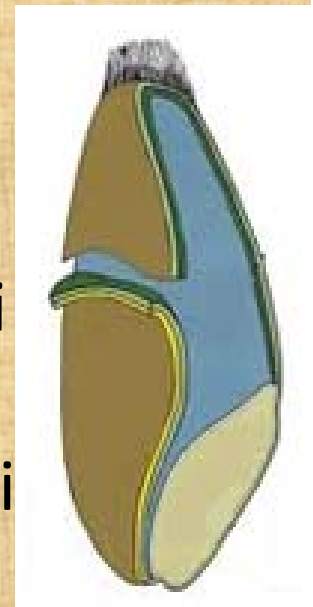


- **Valore calorico**

Circa 350 kcal per 100 g. Una porzione di pasta garantisce il 14% delle esigenze di un adulto.

- Il **condimento** rende spesso il piatto ricco di grassi, ma, se equilibrato, modifica favorevolmente il suo valore nutrizionale.

- La **pasta integrale** concilia tradizione e benessere fisico. Il **chicco** fornisce acidi grassi essenziali, antiossidanti e molti sali minerali.



Realizzato da:

Elia Noemi

Mariozzi Luca

Paganizza Benedetta

Liceo Scientifico "Francesco d'Assisi"

classe 3 F - a.s. 2011/2012