



# *Busiate al pesto trapanese*



*Antonino Maniscalco*

Version française réalisée par Antonino Maniscalco



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

# L'HISTOIRE DES PÂTES

Les pâtes ont une histoire très ancienne qui commence il y a 7000 ans, quand l'homme abandonne la vie nomade et commence à cultiver la terre. Il découvre alors le blé, apprend à le travailler, le raffiner, le pétrir avec de l'eau. Il arrose la pâte et la fait cuire sur la pierre chaude.

En 1154, dans un document du géographe arabe Al-Idrin, qui ressemblait à un guide touristique, on mentionnait un aliment de farine sous la forme de fils appelé "triyah", et produit en Sicile.

Les "busiate" sont un type de pâtes qui appartient aux plats typiques de la gastronomie de Trapani. Le nom de ces pâtes dérive de "busa", la tige d'une plante endémique à la région méditerranéenne. On utilisait la "busa" pour enrouler les pâtes fraîches et leur donner une forme typique en spirale.

Concernant le pistou à la « trapanese », c'est une recette très ancienne et typique de la province de Trapani, qui est né des suites des continuel échanges commerciaux entre l'Italie et l'Est de l'Europe. Pendant leurs longs voyages, les bateaux qui partaient de Genova vers l'Europe de l'Est faisaient souvent escale à Trapani, une des villes de Sicile ayant un port parmi les plus importants de toute l'île. A Trapani, on s'est vite approprié la recette du pistou génois, qui ensuite avec le temps, a été modifiée par les gens de Trapani et adaptée aux produits du terroir : la tomate et les amandes.

## La recette pour la fabrication de Busiate

### Ingrédients pour les pâtes (4 personnes) :

- 400 g de farine de blé dur
- 200 ml d'eau environ
- de l'huile d'olive extra vierge en q.s.
- du sel en q.s.

### La préparation

- Versez la farine dans un plat avec une pincée de sel et de l'huile d'olive en quantité suffisante.
- Versez progressivement l'eau dans le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Laissez reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- Etalez la pâte sur un plan de travail à l'aide de vos mains en formant des petits cylindres minces de 8/10 cm. de longueur.
- Enroulez les cylindres de pâte autour d'une pique à brochette.
- Posez-les côte à côte sur un plateau fariné.
- Laissez-les sécher quelques heures autour de leur pic avant de les en dégager.
- Cuisez les busiate "al dente".



## La recette pour la préparation au pistou

### Ingrédients pour le pistou:

- 250 g de tomates mûres
- 50 g de basilic
- 50 g d'amandes
- 100 g d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- du sel q.s.
- du poivre noir q.s.
- du Pecorino sicilien (fromage sicilien affiné) q.s.

### Préparation :

- Hachez en petits morceaux (à la main ou au mixeur) l'ail, le basilic et les amandes.
- Ajoutez une pincée de sel et de poivre noir.
- Ajoutez l'huile d'olive vierge extra au mélange.
- Faites bouillir les tomates jusqu'à ce que la peau se dégage facilement.
- Quand les tomates sont épluchées, hachez-les.
- Incorporez les tomates au mélange et ajoutez une cuillère de Pecorino sicilien en remuant continuellement.



Quand les pâtes seront prêtes, faites-les sauter dans une poêle avec le pistou pendant quelques minutes. Décorez le plat avec le basilic.  
Bon Appétit !