



RECETTES

RESTAURANTS

BOUTIQUES

HISTOIRE ET PRODUITS

LIVRES

SITES

COMMUNAUTÉ

LE COIN DES CHEFS

samedi 9 septembre

PRODUITS

Les pâtes katta de Tombouctou et Gao

MARDI 15 AOÛT 2017 / PAR ALI ATTAR

PARTAGER

J'aime 9



Tombouctou et sa région sont un haut lieu de culture, architecture, et disposent d'un immense patrimoine de manuscrits..., mais c'est aussi par la nourriture que s'exprime cette culture unique. La farine de blé locale est utilisée pour fabriquer du katta, une espèce de pâtes très inhabituelle, façonnée en fils minces et courts.

Située à la frontière de l'immense désert du Sahara, Tombouctou évoque le mystère de l'Antiquité. L'art de l'écriture a été connu de cette capitale des empires glorieux depuis plus d'un millénaire ; Des manuscrits précieux sont stockés dans les bibliothèques et les maisons de chaque famille.

La culture de Tombouctou est inextricablement liée à certains facteurs, par exemple le commerce. Située entre le désert et l'Afrique subsaharienne, c'était un carrefour des métiers du sel, de l'or et du textile. La région de Tombouctou faisait également partie de l'Empire Songhai entre les XIVe et XVIe siècles, ce qui a eu une influence arabo-islamique.

La nourriture locale est aussi l'expression de cette culture unique, avec des plats très raffinés par rapport au reste de la cuisine du pays. Les femmes de Tombouctou font différents types de pain : wadjila, tukasu (à la vapeur) et takula (pains plats cuits dans les fours terrestres trouvés près de l'entrée des maisons). Ils produisent également du saucisson à la viande et à l'ail et aux épices.

La farine de blé locale est utilisée pour fabriquer du katta, une espèce de pâtes très inhabituelle, façonnée en fils minces et courts. Pour obtenir ces minuscules nouilles, les femmes forment une boule de pâte et déchirent de petits morceaux avant de les rouler entre deux doigts, presque comme de la laine tournante. Les fils de pâtes sont laissés sécher à l'ombre pendant un jour, puis grillés dans une poêle jusqu'à ce qu'ils atteignent une couleur brun-jaune. Si elles ne sont pas immédiatement consommées, elles peuvent être stockées dans des sacs ou des pots. Katta est traditionnellement cuite dans une sauce à base de poisson séché, de tomate, d'épices et de viande de mouton ou de boeuf diluée à l'eau. Ce plat sophistiqué est préparé par des femmes pour des invités importants, ainsi que pour des occasions spéciales, en particulier des vacances musulmanes telles que Ramadan, Eid ul-Fitr et Mawlid (la célébration de l'anniversaire du Prophète Muhammad).

.....

Lancé en 2011 dans le cadre d'un projet avec la FAO et financé par le Ministère italien des Affaires étrangères, le **Présidium de Slow Food** a été mis en place pour promouvoir la production de pâtes Katta, mais le projet global a un certain nombre d'objectifs. Tout d'abord, il vise à créer une coopérative de femmes à Tombouctou, réunissant des producteurs de katta ainsi que d'autres produits artisanaux, en particulier différents types de pain.

Le Présidium travaillera également sur l'ensemble de la chaîne de production : identifier les variétés locales de blé, impliquer les producteurs, cartographier des groupes informels de femmes productrices de kattats déjà trouvés à Tombouctou et Gao, créant des emballages et des kattats de marketing appropriés au niveau local et national.



Cliquez pour activer Adobe Flash Player.

RECHERCHE

recette, restaurant...

ok

SÉLECTION D'AFRIK

RECETTES

- Panna cotta façon thé à la menthe
- Mesfouf
- Chakalaka

RESTAURANTS

- Mes'Lalla
- Douceur Piquante
- Bunna Cafe

BOUTIQUES

- La boutique du Souk
- Der Gewürz-Laden
- Alter Africa

NEWSLETTER

votre e-mail

ok

ABONNEZ-VOUS À NOTRE NEWSLETTER !

Vos commentaires

0 commentaires

Trier par Les plus récents



Ajouter un commentaire...

plugin Commentaires Facebook

L'ACTU D'AFRIK.COM

- Sénégal : A la découverte du Delta du Saloum !
- Cameroun : ouverture de la 1ère galerie d'art contemporain à Yaoundé
- Côte d'Ivoire : vous avez dit microbes ?

À découvrir

Contenus Sponsorisés par Taboola

[LOI PINEL 2017] Où investir en 2017 si vous payez plus de 3000€ d'impôts ?

LeGuideLoiPinel.info

Investir en résidences étudiantes : le placement idéal pour préparer votre retraite

Bon Placement Immobilier

Apprendre une langue en 3 semaines ? C'est possible avec cette application !

Babbel

Difficile de garder son sang froid face à ces beautés

Pause Fun

Recettes / Restaurants / Boutiques / Histoire et produits / Livres / Sites / Communauté / Le coin des chefs

Choisir sa pub

Nourriture	Cuisine Pate	Cuisine pâtes
Plats	Cuisine pour	Cuisine des

