

FRIGO WEEKLY 95

PASTA



My Cooking Box

Il Calendario dell'Avvento: 24 giorni di gusto di My Cooking Box invita alla scoperta di tante eccellenze alimentari del nostro paese. Ogni casella è una sorpresa, un viaggio nei sapori, una tentazione dolce o salata.

“La vita è una combinazione di pasta e magia.”

FEDERICO FELLINI

Agromonte

Un cofanetto gourmet che celebra i sapori mediterranei, i colori e il folklore della sua terra.

Al suo interno, si trova il prodotto icona del brand: la salsa pronta di pomodoro ciliegino, in una nuova veste grafica limited edition. Ad accompagnarla una raffinata selezione di conserve della linea Bruschette.



CONSIGLIO ECO La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

www.alezionedisostenibilita.it

ALLA SCOPERTA DI FORMATI DI PASTA



Omio la piattaforma di viaggio multimodale ha selezionato i tipi di pasta meno conosciuti d'Italia da scoprire con un tour in treno. Sicuramente l'appetito non mancherà alla fine di questo tour virtuale!

La pasta si sa, mette d'accordo tutti. Piatto per eccellenza della tradizione gastronomica italiana, amato in tutto il mondo, vede le sue prime testimonianze nel nostro Paese già alla fine del 1100, dove arrivò anche grazie alla dominazione araba in Sicilia. Sorge spontanea una domanda: quante tipologie di pasta esistono? Difficile dare una risposta puntuale soprattutto se, oltre ai formati più noti e commerciali, si pensa alle innumerevoli varianti regionali di pasta fresca.

Cjarsons - Friuli Venezia Giulia

I cjarsons, o cjalzons, sono tipici della regione della Carnia ma si possono gustare in tutta la regione. Simili come forma ai ravioli, sono una pasta fresca a base di farina di grano tenero e acqua, e un ripieno caratterizzato da un contrasto di sapori dolci e salati. Appartengono alla tradizione povera, un tempo venivano farciti con ciò che si aveva a disposizione in casa, come spezie o erbe, ma anche con ingredienti dolci come cacao o marmellata.

Un'antica leggenda racconta che un folletto molto goloso, fu sorpreso dalla padrona di casa a rubare la panna che affiorava dal latte appena munto. Il folletto decise, per farsi perdonare, di insegnarle la ricetta dei cjarsons.

Agnolotti del plin - Piemonte

Sono un tipo di pasta ripiena particolarmente diffuso in Piemonte, in particolare nella provincia di Asti e Alessandria, nella zona del Monferrato. Se vi recate in Piemonte non chiamateli ravioli! Per la loro forma e le loro dimensioni, a un occhio esperto questa pasta si distingue infatti molto bene.

Viene solitamente preparata con un ripieno a base di carne e viene servita con condimenti come di sugo d'arrosto,

burro e salvia oppure al pomodoro.

Testaroli - Liguria

Se si pensa alla pasta ligure per eccellenza senza dubbio vengono in mente le trofie o le trenette accompagnate da un buon pesto alla genovese. Forse non tutti sanno che esiste un'altra ricetta, antichissima, tutta da scoprire: i testaroli. Apparentemente semplice, tipica della tradizione povera contadina della Lunigiana, questa pasta non solo era presente già nell'antica Roma, cotta a legna con un metodo affascinante. Il loro nome deriva dal "testo", una teglia che si usa sulla brace: appoggiato su una griglia, viene usato per cuocere a fuoco vivo un impasto liquido di farina, sale e acqua. Come per una crêpe, si aspetta che la pentola sia calda e si versa la pasta, si lascia rapprendere leggermente e poi si fa cuocere con il coperchio. Alla fine, il disco ottenuto ha un aspetto leggermente spugnoso, che viene lasciato asciugare e poi tagliato.

Bigoli - Veneto

Pasta lunga tipica del Veneto dove sono detti in dialetto "bigoi". Sono molto simili agli spaghetti ma più grossi e ruvidi. Nella ricetta originale venivano realizzati tramite l'uso di macchinari a torchio e originariamente consistevano in un mix di grano duro e grano tenero, acqua e sale. Esistono diverse ricette e preparazioni determinate dai tipi di farina e dal condimento: si passa dai bigoli all'anatra, al ragù di carne, alla salsa di acciughe fino alla variante fatta con la farina saracena.

Gramigna - Emilia Romagna

Tipica delle zone di Modena e Bologna, la gramigna assomiglia a un bucatino corto arricciato ed è spesso soprannominata anche "paglia e fieno" per via dei

suoi due colori: il giallo della semola di grano duro e il verde dell'impasto che contiene anche gli spinaci. La troverete spesso nella variante con il ragù di salsiccia, delizioso!

Mafalde - Campania

In Campania, i formati tipici sono tantissimi, difficile fare una scelta. Tra questi spiccano le mafalde, meno noti rispetto ad altre tipologie. Chiamate anche Reginelle, sono molto riconoscibili grazie al loro aspetto "merlettato" e devono il loro nome a Mafalda di Savoia, per la cui nascita, nel 1902, vennero create la prima volta. A Napoli era considerato "o' piatto d'e feste" e ancora oggi viene preparato in occasioni speciali.

Lumachelle - Marche

Originarie delle Marche, le lumachelle, dette anche passatelli in altre zone, sono cilindretti composti da un impasto ricco a base di parmigiano, pangrattato, uova, farina e noce moscata. Vengono mangiati solitamente in brodo di cappono o arricchiti nell'impasto con le spinaci. L'origine di questa pasta va indietro nella storia fino al Rinascimento, quando pare fosse particolarmente apprezzato dalle famiglie nobili di Urbino dell'epoca.

Strangozzi - Umbria

In Umbria si possono assaggiare gli strangozzi, una pasta fresca all'uovo legata alla tradizione povera. Ancora oggi, tradizione vuole che la sfoglia si stenda a mano in modo vigoroso fino a uno spessore di 2 millimetri per poi tagliarla in strisce lunghe 30 cm. La particolare consistenza porosa di questa specialità consente di trattenere molto bene qualsiasi tipo di condimento di carne o vegetariano.

I fusilli battono gli spaghetti

Il dealeo portale internazionale di comparazione prezzi leader in Europa - ha condotto un'indagine sulle preferenze degli amanti della pasta nel Bel Paese in occasione del World Pasta Day.

Secondo i dati di Unione Italiana Food, sono oltre 300 i tipi di pasta presenti sugli scaffali dei super-



mercati. Ma quali sono i più amati secondo dealeo? Analizzando i dati di metà ottobre 2022, è possibile stilare una classifica dei formati di pasta più desiderati.

1 Fusilli.

A dispetto delle aspettative, i fusilli sono stati il formato di pasta preferito nel corso dell'ultimo mese. La famosa pasta dalla forma allungata avente due o più spire, realizzata con semola di grano duro, deve il suo nome proprio al fuso, lo strumento utilizzato per la filatura a mano.

2 Spaghetti.

Un formato di pasta che non ha bisogno di presentazioni, emblema della pasta nel mondo. Lo spaghetti, con la sua forma lunga e sottile a sezione tonda, è uno dei formati di pasta più versatili, protagonista di centinaia di ricette, protettore degli studenti fuori sede nelle sue varianti "aglio e olio" o "con il tonno" ma amatissimo nel sempre classico spaghetti al pomodoro con una spolverata di parmigiano e due foglie di basilico.

3 Tagliatelle.

La pasta all'uovo per eccellenza, tipica dell'Emilia-Romagna. Il suo nome deriva dal verbo "tagliare", dato che tradizionalmente si ottiene stendendo la pasta in sfoglia sottile e tagliandola, dopo averla arrotolata.

4 Penne.

Il formato di pasta corta più conosciuto, così chiamato in quanto originariamente voleva imitare i pennini delle stilografiche. Le penne sono nate lisce, ma con il tempo hanno acquisito anche la rigatura e assunto molteplici varianti.

Gnocchi. A differenza della pasta di grano duro, gli gnocchi sono un cibo casalingo facile da realizzare. Gli gnocchi di patate sono un caposaldo della nostra cucina, preparati al sud quanto al nord, questa gustosa ricetta delizia il palato di mezza Italia prestandosi alle più disparate versioni regionali.

