

LA PASTA, UN SUCCESSO CHE DURA DA SECOLI

GENNAIO

10 2024



A cura di LEONARDO
ROMANELLI

Scrivi la tua
opinione 

CONDIVIDI QUESTO
ARTICOLO

 Cerca tra gli :

A SPASSO PER...

CIBO E BEVANDE

FUORI DALLA CUCINA

RECENSIONI

RICETTE

VINO

Appena Sfornato

Non è facile risalire alle origini della pasta: si ritiene che i

producevano un tipo di pasta a base di farina di grano, probabilmente farro e acqua. I Romani, successivamente, ereditarono questa pratica e svilupparono un prodotto chiamato "lagane", una sorta di foglie piatte di pasta, un nome che si trova ancora oggi diffuso in specialità del Meridione italiano, come in Basilicata.



S

IP
S
N

R
C
H
A

L
T
D
M

C
N
E
L



Durante il Medioevo, la pasta divenne particolarmente popolare in Italia, soprattutto nella regione meridionale. Le varietà di pasta e le tecniche di produzione si diffusero, e furono introdotte nuove forme e metodi di essiccazione. Il momento cruciale per la pasta è arrivato durante il Rinascimento, quando la tecnica per fare la pasta asciutta fu perfezionata. Durante questo periodo, varie forme di pasta secca, come spaghetti, vermicelli e tagliatelle, divennero sempre più comuni.





Nel corso dei secoli, la pasta è diventata un alimento fondamentale nella dieta italiana e ha guadagnato popolarità in tutto il mondo. Con il tempo, sono stati sviluppati numerosi tipi di pasta con varie forme e ingredienti, offrendo una vasta gamma di opzioni per soddisfare i gusti e le preferenze di diverse culture. Oggi, la pasta è consumata in tutto il mondo e ha assunto un ruolo significativo nella cucina internazionale, diventando un alimento versatile e amato da molte persone di diverse culture.





Guardando in altri paesi, le origini della pasta in Cina sono difficili da tracciare con precisione, ma si ritiene che sia stata sviluppata durante la dinastia Han (206 a.C. – 220 d.C.). I noodles cinesi sono diventati una parte fondamentale della cucina tradizionale cinese e sono stati influenzati da diverse regioni, con variazioni nelle forme, nei metodi di preparazione e negli ingredienti utilizzati. Nel paese del Dragone pasta è stata storicamente consumata in molte forme: cotti in brodo come zuppa di noodle, saltati in padella, cotti al vapore e persino fritti. I noodles sono serviti con una vasta gamma di salse, verdure, carne, pesce e altri condimenti. Oltre alla loro importanza culturale, i noodles cinesi sono diventati popolari in tutto il mondo grazie alla diffusione della cucina cinese e alla globalizzazione.

