

IO SONO PASTA.

PATRIMONIO
DELLA CUCINA ITALIANA

Aurora Botticini
Chiara Pellegrini

Farfalle



caratteristiche

Le farfalle, appartenenti alla famiglia della **pasta corta**, rientrano sicuramente tra i formati più stravaganti, belli e amati dai bambini. Il loro nome deriva dalla forma che ricorda quella delle ali di una farfalla.

Le farfalle nascono da una **sfoglia tagliata in quadrati**, dal bordo zigrinato, **pinzati al centro**. Il risultato di questo processo conferisce alla pasta una **duplice consistenza**, più robusta al centro e più delicata alle punte.

origine regionale

Le farfalle nascono nel **Nord Italia**, nel **1500**, e venivano consumate principalmente in **Lombardia** ed **Emilia Romagna**. Oggi le farfalle rientrano anche nei formati *must have* della cucina ligure che le propone con il tradizionale pesto di basilico.

migliori abbinamenti

Le farfalle vengono spesso accompagnate dai **condimenti più classici** come il ragù, i funghi, i piselli con prosciutto, le zucchine con gamberetti. La **forma delle farfalle** trattiene molto bene qualsiasi tipo di condimento nella parte centrale, tra le pieghe delle "ali" mentre lo lascia scorrere sulla sfoglia liscia. Durante la stagione estiva vengono preferite per la preparazione delle **paste fredde**, come le farfalle con pomodorini e basilico, con mais e tonno o ancora con salmone, olive verdi e rucola!

Pipe Rigate



caratteristiche

Dalla simpatica **forma corta e tubolare** presentano una grande apertura ad una estremità ed un'apertura più appiattita, quasi chiusa, all'altra estremità. È proprio grazie a questa loro caratteristica che le pipe rigate riescono a raccogliere ma soprattutto **trattenere al loro interno tutti i tipi di sughi**, anche quelli più liquidi. La versione più conosciuta ed utilizzata resta quella del formato con superficie **rigata** ma nel corso degli anni è stata inserita anche la variante della **pipe liscia**.

origine regionale

Alcune testimonianze collegano le pipe rigate alla specifica tradizione **culinaria romana**, altre invece sostengono che questo formato di pasta sia nato e si sia diffuso in origine nel **centro-nord Italia**

migliori abbinamenti

La capacità delle pipe rigate di accogliere e trattenere molto bene il sugo rende questa tipologia di pasta molto **versatile**, adatta per le **salse leggere** a base di pomodoro o verdure per le ricette più estive, ma perfetta anche per i **sughi più corposi** e intensi con ragù o con i funghi. Per citare alcune delle ricette più popolari ricordiamo le pipe rigate con panna, piselli e prosciutto, le pipe con zucchine, pancetta e pecorino, le pipe con speck e patate ed ancora le pipe con crema di parmigiano e salsiccia. Nella loro versione più grande le troviamo spesso anche fatte **riplene**, in **forno**...eccezionali!

Ruote



caratteristiche

Le ruote, dette anche rotelle, fanno parte di quei formati di *design* che insieme ai radiatori ed alle lancette hanno caratterizzato la produzione di pasta di inizio Novecento ispirandosi al mondo della meccanica negli anni dominati dalla corrente artistica del futurismo che celebra oltre ai progressi tecnologici anche il movimento. Il nome è rappresentativo proprio della forma che vogliono ritrarre: **le ruote di un carro**. Le tre parti che compongono la ruota, le due forme circolari ed i raggi, presentano spessori diversi ed è proprio questa irregolarità che risulta piacevole durante la masticazione.

origine regionale

Difficile attribuire l'origine regionale di questo stravagante formato. Ad oggi la nascita della pasta ruote non risulta associata ad un'area definita, ma sappiamo che sono nate **In Italia** all'inizio del **Novecento**, prendendo ispirazione dalla corrente artistica del **futurismo**.

migliori abbinamenti

La parola d'ordine per abbinare il sugo perfetto alla ruota? **"COME PIACE A TE"**. Proprio così, le ruote sono buonissime con **ragù saporiti** come quello di salsiccia, ma anche con **salse bianche** come le ruote con panna e prosciutto e anche nelle insalate fredde estive come le ruote con pomodorini, tonno e olive!

Tortiglioni



caratteristiche

I tortiglioni sono un formato di **pasta corta**, dritta e tubolare contraddistinta da un motivo di **scanalature a spirale** sulla superficie esterna. Il nome dei tortiglioni deriva proprio dal latino *tortillare*, ovvero avvolgere, con un chiaro **riferimento** al disegno della lavorazione **al tornio**. I tortiglioni appartenenti alla famiglia dei "maccheroni" sono tra i più antichi formati di pasta in Italia e come i cugini rigatoni, sono molto versatili nella creazione di gustosi piatti.

origine regionale

Difficile imputare l'origine dei tortiglioni ad una specifica regione, sicuramente nel Sud d'Italia, probabilmente di **origine campana**.

migliori abbinamenti

I tortiglioni sono ideali con qualsiasi tipo di condimento e risultano golosissimi con i sughi più corposi e robusti o spessi e cremosi, come sughi di **ragù** o **salse dense a base panna**. Ottimi anche per la preparazione di **paste al forno gratinate**. La spaziosa cavità interna e la superficie ruvida esterna si assicurano di accogliere al meglio il sugo. Tra le ricette più popolari ricordiamo i **tortiglioni alla carrettiera** realizzati col tonno, pecorino romano e olive nere ed i **tortiglioni alla genovese**, che nonostante il nome, rappresentano un piatto tipico campano a base di ragù bianco preparato con una ricca dose di cipolle.

Mezze Maniche



caratteristiche

Le mezze maniche sono un formato di **pasta corta** dalla lunga storia alle spalle. Il loro nome deriva dalla modalità con cui venivano chiamate in Emilia Romagna "**maniche di frate**" con un chiaro riferimento agli abiti che si indossavano nella stagione calda. Appartengono alla famiglia dei "maccheroni", sono più corte e larghe dei simili rigatoni, ma comunque ideali per trattenere qualsiasi genere di sugo grazie alla **forma cilindrica** ed alla rigatura esterna.

origine regionale

Le mezze maniche sono originarie **dell'Italia centro-settentrionale** ma si sono diffuse fin da subito in tante altre aree del Paese, diventando un'icona di tante e diverse ricette regionali.

migliori abbinamenti

L'ottima **tenuta in cottura** delle mezze maniche rende perfetto questo formato sia per le paste al forno che per tutti i piatti della tradizione come la **carbonara**, la **gricia**, l'**arrabbiata**. La struttura tubolare e rigata permette alle mezze maniche di **trattenere bene tutti i sughi**, da quelli più tosti e corposi come i ragù a quelli più lisci e cremosi. Meritano una citazione le **mezze maniche alla norcina** con ricotta di pecora e salsiccia speziata e le **mezze maniche alla buttera**, piatto tipico maremmano, con pecorino toscano e salsiccia di cinghiale. Anche il pesce può diventare un ottimo accompagnamento se pensiamo di servire le mezze maniche con **sughi rossi o bianchi a base di polpo e pesce spada** o con piccoli molluschi che si inseriscono molto bene all'interno della forma cava.

Mezze Penne



caratteristiche

Le mezze penne rigate rappresentano la variante più **popolare** e apprezzata di uno dei **formati più iconici** della pasta italiana: la **penna rigata**. Al contrario di quello che ci suggerisce il nome, la mezza penna, non dimezza propriamente la sua lunghezza rispetto alla penna rigata (ne mantiene circa $\frac{3}{4}$) e conserva di quest'ultima la stessa larghezza e lo stesso spessore. Dunque non possiamo parlare di mezze penne senza ripercorrere la storia che ha dato origine alla penna.

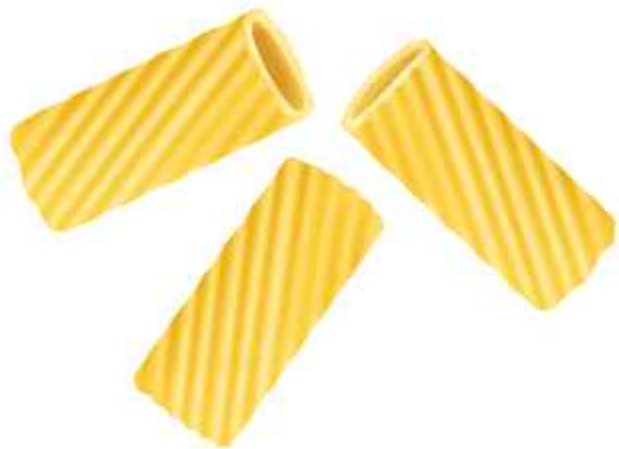
origine regionale

L'origine della penna rigata dalla quale deriva la mezza penna è da attribuire alla Liguria, in particolare a **Genova**. **L'11 marzo 1865**, Giovanni Battista **Capurro**, un pastaio genovese, brevetta una macchina che taglia la pasta **diagonalmente** senza romperla, sostituendo il vecchio metodo manuale con le forbici, che produceva forme irregolari. Il nome "penna" deriva dall'aspetto del formato che ricorda i **pennini delle stilografiche**. In passato, la tradizione medievale prevedeva l'uso dello **zafferano** per colorare la pasta, intensificando il suo tono ambrato naturale.

migliori abbinamenti

Le mezze penne rigate si accompagnano alle più svariate ricette, da quelle **tradizionali** alle più **alternative**. Sicuramente da provare sono le **mezze penne all'arrabbiata**, al ragù alla bolognese, alle zucchine e scampi. Meno popolari ma molto sfiziose sono le mezze penne con crema di peperoni ed ancora le mezze penne con asparagi e pancetta. Stiamo parlando di un formato molto versatile che diventa spesso protagonista anche di **timballi** nelle stagioni invernali e di **preparazioni fredde** come le mezze penne con caponata di verdure nelle stagioni estive.

Rigatoni



caratteristiche

I rigatoni sono un tipo di **pasta corta tubolare** dal diametro abbastanza grosso, con **spessore e dimensioni consistenti** e rigati esternamente con **grosse scanalature**.

Grazie a queste caratteristiche i rigatoni raccolgono magnificamente qualsiasi tipo di sugo sia all'interno che all'esterno, rendendo i piatti golosissimi. Stiamo parlando infatti di uno dei formati **più amati dagli italiani**.

origine regionale

I rigatoni sono originari della **Sicilia** e della **Basilicata** ma vengono ben presto apprezzati in tutto il **centro-sud Italia**. Sono tra i formati di pasta quelli con più sinonimi, proprio perché hanno avuto fin da subito una rapida e grande diffusione in tutto il Bel Paese e vengono chiamati anche *bombardoni*, *cannaroni rigati*, *cannerozzi rigati*, *maniche*, *rigatoni romani*, *trivelli*, *tufoloni rigati* e *scaffittuni*.

migliori abbinamenti

I rigatoni sono un formato che riesce ad esaltare qualsiasi tipo di sugo e che spesso viene utilizzato per realizzare le ricette **più iconiche della tradizione italiana** come la pasta alla gricia, all'amatriciana, alla carbonara e la cacio e pepe. Più in generale, i rigatoni risultano ottimi con le preparazioni a base di **ragù** e con le **paste al forno**.

Partendo dalla loro terra d'origine citiamo un tipico piatto agrigentino, il *taganu*, un pasticcio di pasta cotta nel cocchio servita per tradizione il sabato santo. Altro piatto realizzato con i rigatoni e tipico della regione d'origine è la **pasta alla siciliana**, un primo al forno con melanzane, salsa di pomodoro e mozzarella fiordilatte. Non dimentichiamo poi i **rigatoni alla vaccinara**, tipici della tradizione romana!

Fusilli



caratteristiche

Una caratteristica differenziava inizialmente i fusilli prodotti al Sud da quelli presenti nel resto d'Italia: la **lunghezza del formato**. Nel primo caso la pasta assumeva una forma più stretta e allungata, nel secondo caso il formato era corto ed elicoidale, proprio come quello che conosciamo oggi come "fusillo", brevettato da due emigranti italiani a **New York**, Guido ed Aurelio Tanzi, che nel 1924 realizzarono la macchina giusta per produrli industrialmente: la **fusilla**.

origine regionale

I fusilli nascono nel **Sud Italia**, in particolare nel Molise e nella Campania ma la ricetta "originale", secondo gli storici, è di derivazione araba. Insieme agli spaghetti sono con buona probabilità tra i formati di **pasta più antichi**. Originari del Sud Italia hanno avuto sicuramente un'influenza **araba**. Infatti i fusilli venivano chiamati "busiata" in Sicilia e "busa" in Sardegna, da "bus" che in arabo significa "canna", ovvero lo strumento che questi popoli medio-orientali utilizzavano per produrli. Il nome "**fusillo**" invece è tipico napoletano e deriva dal termine "**fuso**", il ferro di sezione quadrata utilizzato per la produzione di questo tipo di pasta, molto simile ai fusi utilizzati dalle filatrici per la tessitura.

migliori abbinamenti

I fusilli si accompagnano con una vasta gamma di condimenti, da quelli più semplici e freschi come i **fusilli alla sorrentina** con pomodorini e mozzarella fusa, a quelli più intensi come i **fusilli** della tradizione **mollisana** con un ragù di carne ricco che prevede carne di agnello, di vitello e salsicce, ai **fusilli alla norma** della tradizione siciliana con pomodoro e melanzane. La forma attorcigliata di questo formato trattiene benissimo ogni tipo di sugo rendendo il fusillo il protagonista indiscusso di tanti golosi primi piatti.

Chifferi



origine regionale

L'origine dei chifferi non è ben definita, si può affermare però con certezza che siano nati nel **Centro Nord del Paese**.

caratteristiche

I chifferi sono un formato di **pasta corta**, rigata con struttura tubolare e piegatura a gomito. Hanno una forma piuttosto originale definita da alcuni "la casa della lumaca". Il nome ha un'origine tedesca, deriva da *kipfel* tradotto in italiano come *chiffero* per definire il dolce a base di mandorle e dalla forma a mezzaluna ideato da un fornaio viennese per festeggiare la liberazione della città presa d'assedio dai turchi a fine '600.

Negli anni sono state introdotte alcune varianti che differiscono dal formato originale per la **dimensione** (se più piccola, prende il nome di chifferini o chifferétti; se più grossa, il nome di chifferótti e chifferóni), e per la **superficie liscia o rigata**. Un'altra variante molto nota è quella delle pipe rigate, che a differenza dei chifferi presentano ad una delle due estremità un'apertura appiattita, quasi chiusa.

migliori abbinamenti

I chifferi sono solitamente abbinati a **sughi leggeri** e semplici come quelli a base di pomodoro, ma non solo. Vengono spesso utilizzati anche per le **zuppe di legumi** e verdure e per gli **sformati** o **timballi** a base formaggio.

Tagliatelle



caratteristiche

Le tagliatelle sono un tipo di **pasta lunga**, dette anche "stringhe di pasta all'uovo dorata", la cui realizzazione, tramandata fedelmente da anni, prevede l'impiego di un metodo preciso e misure corrette.

La storia della loro origine ci suggerisce che il nome tagliatelle derivi certamente dal verbo "**tagliare**", metodo che ha permesso di creare il nuovo formato partendo dalle classiche sfoglie di lasagne all'uovo, stese e tagliate in lunghe strisce dorate. Per i bolognesi la tecnica di produzione delle tagliatelle è univoca, tanto che negli **anni**

'70 per evitare strane associazioni fra la tagliatella e lo spaghetti alla bolognese la delegazione bolognese dell'**Accademia Italiana della Cucina** depositò presso la Camera di Commercio di Bologna, la **ricetta ufficiale** e l'autentica misura della tagliatella. La **misura perfetta** della tagliatella deve corrispondere alla 12.270 parte della Torre degli Asinelli e quindi **7mm a crudo**, 8mm dopo la cottura.

origine regionale

Le tagliatelle nascono in **Emilia Romagna** a fine **'400** in occasione del matrimonio fra Lucrezia Borgia di Ferrara e Giovanni II Bentivoglio signore di Bologna, per mano del cuoco di corte incaricato di preparare una ricetta speciale. Probabilmente in onore del **lungli capelli blondi della nobildonna**, il cuoco tagliando a strisce le tradizionali **lasagne bolognesi** diede vita al nuovo formato, le tagliatelle. Ogni regione nel corso del tempo ha trovato la propria peculiare versione. Basti pensare alle **fettuccine** del Lazio, alle **tajarin** del Piemonte, alle **tagliatelle con ragù di cinghiale e funghi** toscane, a quelle con **ragù d'anatra** marchigiane ed alla versione con fagioli da cui il nome popolare di "**pasta e fasin**" tipica veneta.

migliori abbinamenti

Le tagliatelle si prestano ad essere accompagnate dai condimenti più svariati che vanno dal classico **sugo alla bolognese**, al ragù bianco, ad un **sugo con radicchio e speck** o con prosciutto crudo e asparagi. La ricetta classica è stata affiancata nel corso del tempo dalla variante delle "**tagliatelle verdi**" che prevedono nell'impasto l'aggiunta di bietola o spinaci, oppure nella versione ancora più particolare con l'aggiunta di ortiche.

Conchiglie



caratteristiche

Le conchiglie rigate appartengono alla famiglia delle **paste corte e aperte** che grazie all'aspetto particolarmente scenografico riscuotono sempre molto successo. La forma è proprio quella di una **conchiglia di mare**, da qui l'origine del nome. Il formato formato di pasta delle conchiglie offre tante varianti che differiscono per la **dimensione** e la **superficie**. È possibile infatti trovare anche le *conchigliette* più piccole ed i *conchiglioni* più grandi, entrambi nella versione liscia o rigata: ne esistono davvero per tutti i palati.

origine regionale

Le conchiglie sono originarie delle **terre campane**

migliori abbinamenti

La forma aperta di questa tipologia di pasta corta la rende particolarmente adatta ad accogliere e contenere nel migliore dei modi i più svariati condimenti. La resa dell'abbinamento migliore dipende piuttosto dalla dimensione della conchiglia scelta. Le **conchigliette** più piccole ben si prestano alla preparazione di **minestre e brodi**. Le **conchiglie** invece vengono solitamente proposte dalla tradizione campana con i condimenti alle verdure o nella variante molto sfiziosa con **broccoli e salsiccia**. I **conchiglioni** infine sono ottimi per la realizzazione delle **paste ripiene al forno** come i conchiglioni con ragù, ricotta e spinaci, i conchiglioni ripieni di funghi, prosciutto e besciamella o ancora nella loro forma più semplice ma tanto gustosa i conchiglioni con pomodoro, basilico e mozzarella. Nella versione delle conchiglie rigate, indipendentemente dalla dimensione, il sugo aderisce sempre sicuramente meglio.

Celentani



caratteristiche

I **celentani** hanno una storia molto bizzarra alle spalle, questo formato di pasta nasce infatti alla fine degli **anni '70** per errore nell'impiego di una trafila presso uno storico pastificio emiliano. La trafila utilizzata ha prodotto un formato con rigatura elicoidale anziché dritta, la cui forma ricordava quella di una **molla**. Nascono in un'epoca d'oro per il celebre cantante Adriano Celentano, detto anche il "molleggiato", non ne abbiamo prova scritta ma la tradizione vuole che questo soprannome abbia contribuito nella denominazione del nuovo formato prodotto, detto "**celentani**". Data la loro forma a **tubo elicoidale** sono conosciuti anche come "cavatappi", "spirali" e "amori".

origine regionale

I celentani sono **originari di Parma**. Sede del pastificio nel quale sono stati creati la prima volta

migliori abbinamenti

La **forma tubolare** ed a **ricciolo** permette ai celentani di raccogliere bene qualsiasi tipo di condimento, dalla carne alle verdure passando anche per la delicatezza del pesce. Questo tipo di pasta così **versatile** per l'abbinamento viene spesso proposto con i **condimenti tipici italiani** principalmente a **base pomodoro** come i celentani all'amatriciana ma non solo, è molto frequente trovare anche i celentani con pesto genovese. I celentani hanno riscosso un grande successo anche negli Stati Uniti, diventando un **must have** per il **mac'n cheese**, risultando così adatti anche con tutte le salse di formaggio.