

The image features a minimalist design on a light grey background. On the left, a large, curved terracotta shape is partially visible. On the right, there are two overlapping shapes: a larger orange one and a smaller, darker red one. A thin, horizontal black line is positioned in the lower-left quadrant. The text is centered in the middle of the page.

# IO SONO PASTA

La nostra cultura partenopea

# Introduzione

## Cosa stiamo per raccontarvi:

La cucina italiana è celebre in tutto il mondo per la sua ricchezza, semplicità e autenticità. Nella nostra presentazione si possono vedere le varie fasi di preparazione della pasta "Fatta a mano" secondo le antiche ricette della tradizione Campana.

## Come viene preparata:

Con l'aiuto della Chitarra Tagliapasta, vi porteremo nelle cucine tradizionali promuovendo la pasta "Fatta a mano".



## Entriamo nel particolare...

Con la ricetta degli spaghetti alla Nerano, portiamo a tavola un piatto totalmente tipico della tradizione partenopea tanto amata, che ha conquistato non solo il palato di noi campani, ma anche l'intera Italia. Il segreto della bontà di questo piatto risiede nell'appetitosa cremosità e gusto inspiegabile del Provolone del Monaco.

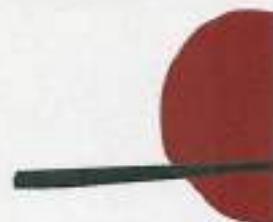
## Da chi viene preparata?

Il piatto è stato preparato dalla nonna di uno degli studenti partecipanti al progetto con il loro contributo del tutto originale.



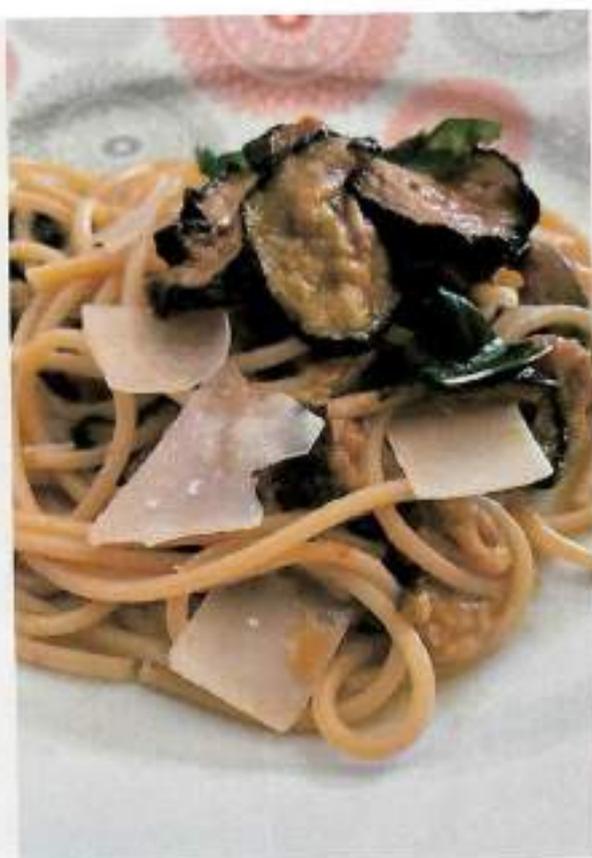
## Facciamo un salto nel passato:

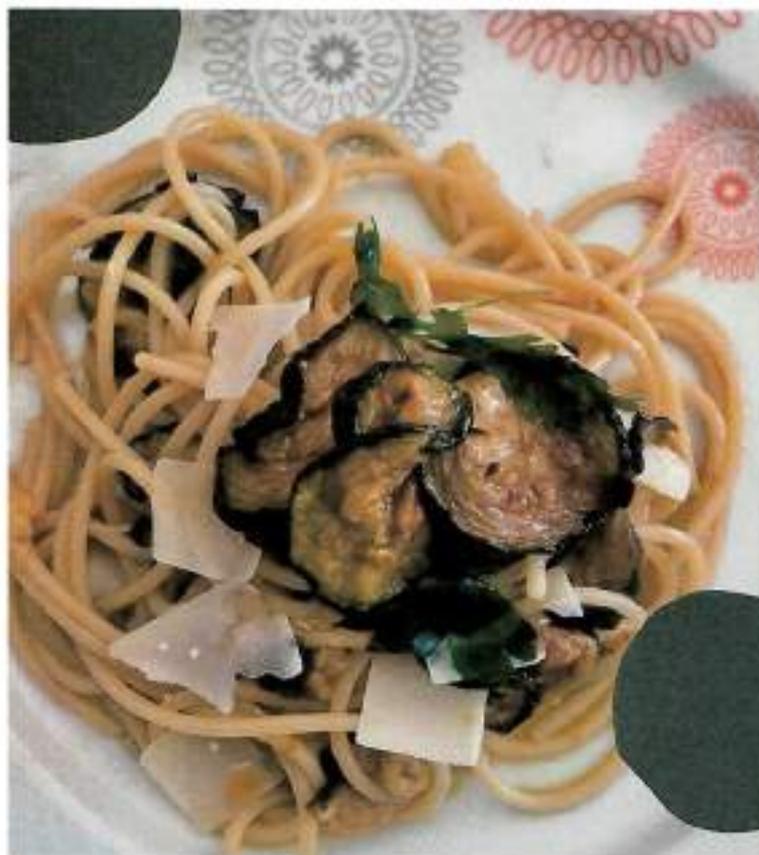
Un giorno il principe Caravita conosciuto con il nome di Pupetto di Sirignano, sbarcò nel piccolo molo di Marina del Cantone, frazione di Nerano in Campania. Entrando in un ristorante del posto in questione, volle preparare insieme alla cuoca un piatto di spaghetti per se stesso e i suoi cari amici. E da quel giorno, utilizzando i seguenti ingredienti, divenne l'inventore degli Spaghetti alla Nerano.



# Ingredienti:

1. Spaghetti;
2. Zucchine;
3. Provolone del Monaco;
4. Basilico;
5. Olio Extravergine d'oliva.

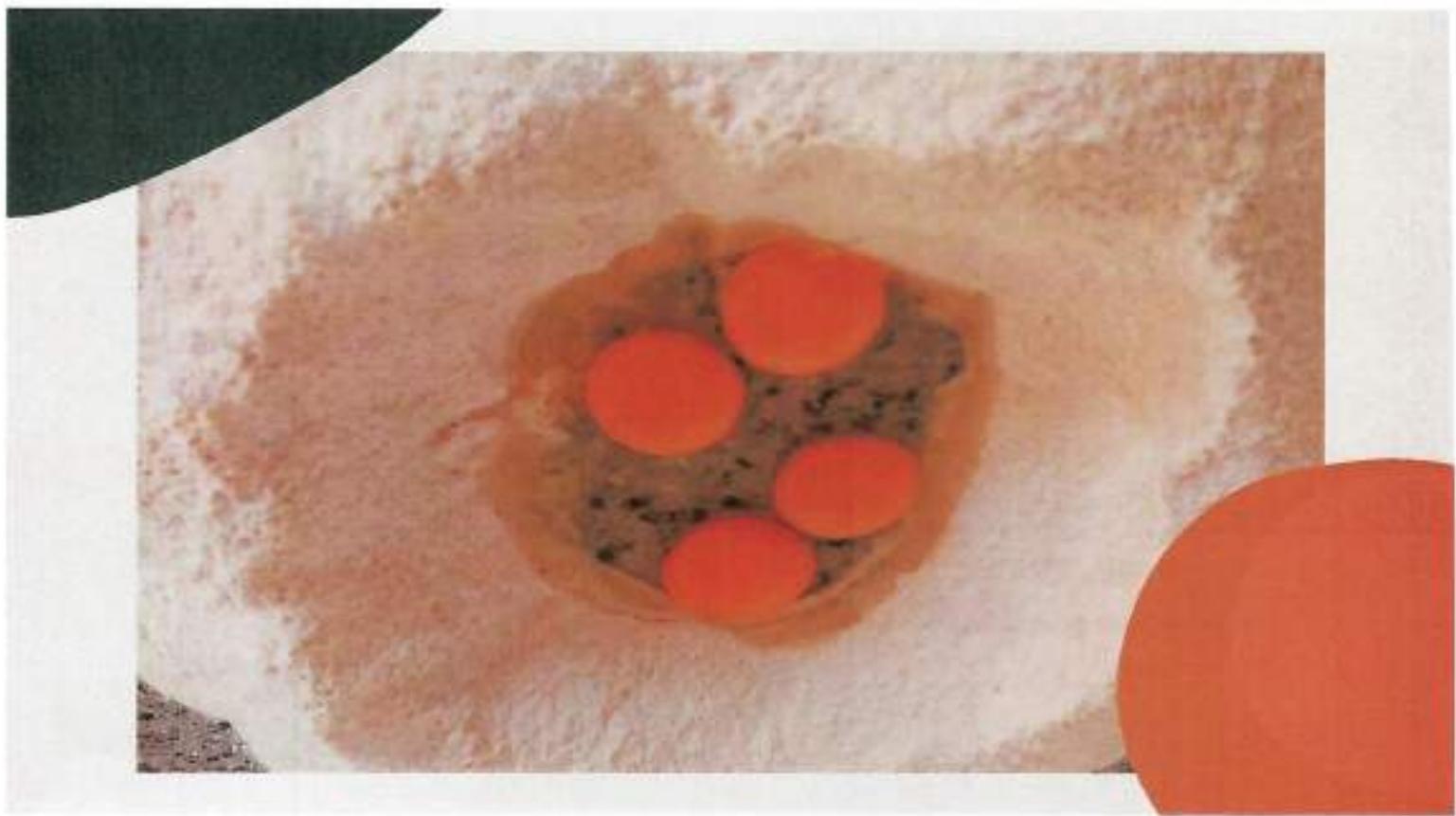


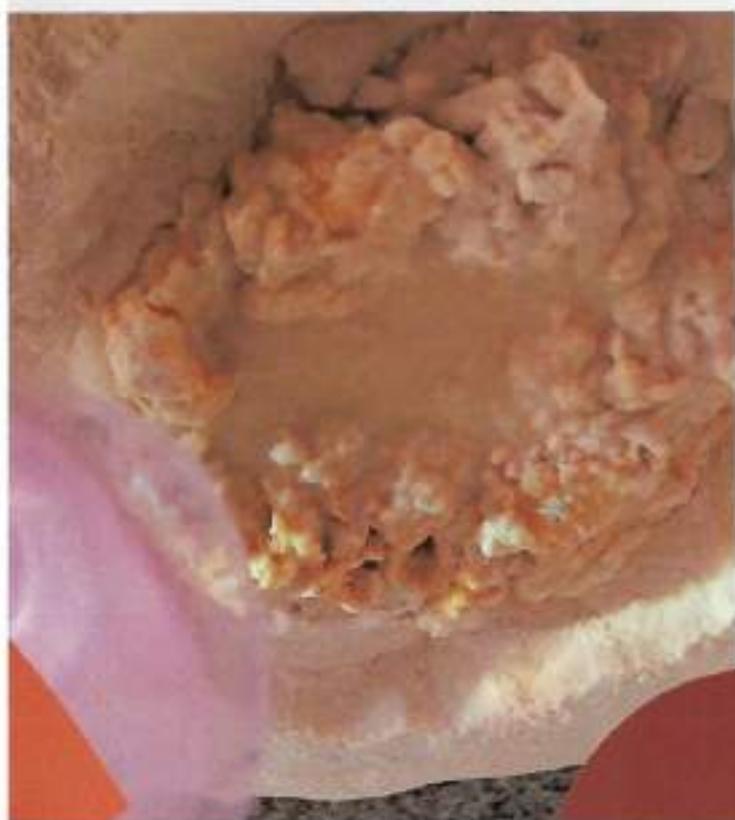


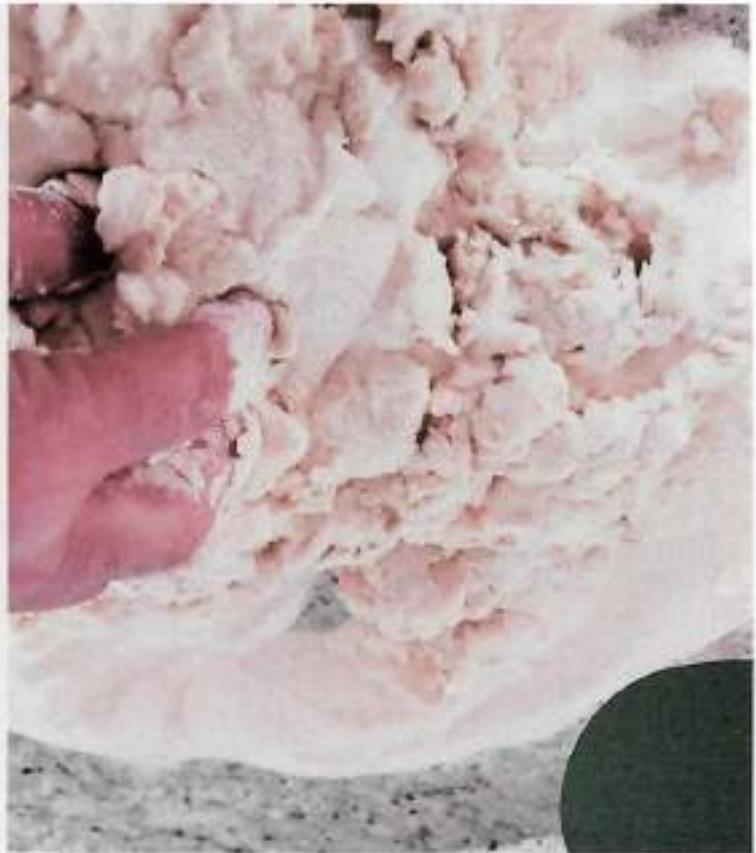
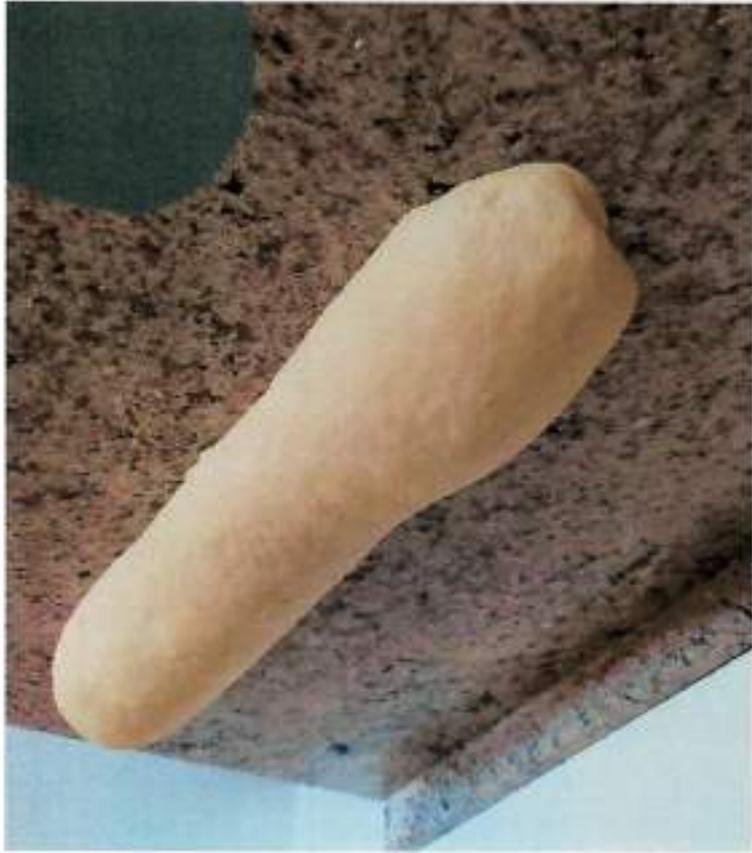
## Volete sapere quali sono i benefici?

Il beneficio di questo piatto è proprio la freschezza dei prodotti della cucina campana che si distingue per la combinazione di sapori e odori semplici ma gustosi. Gli spaghetti alla Nerano sono un piatto ricco di nutrizione, contenente vitamine e minerali, fornendo fibre e antiossidanti, e l'aggiunta del Provolone dona una fonte sana di grassi. Infine, gustando questo piatto, il nostro palato risente la vera e propria cucina Mediterranea in veramente pochi ingredienti

Adesso vi mostriamo il procedimento:











È arrivato il  
momento di  
condire e  
impiattare.





