



Io sono pasta.

**Patrimonio della cucina
italiana.**

In Italia, la pasta ripiena rappresenta un settore molto importante nell'ambito delle paste fresche. Lungo la penisola, infatti, si sono sviluppate innumerevoli tipologie di pasta ripiena che cambiano a seconda della loro forma e del loro ripieno, che può contenere carne, pesce, verdure o formaggi.



A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with pasta. The pasta is topped with a rich, brown meat sauce and a generous amount of melted yellow cheese. The bowl is set on a dark wooden surface.

Origini

Le origini della pasta ripiena si situano nel Medioevo. Stando ad alcune testimonianze, Marco Polo avrebbe fatto conoscere tale pasta ripiena e gli spaghetti in Cina, dove avrebbero preso il nome di jiaozi e noodles (tuttavia gli orientali hanno spesso prediletto una pasta senza uova e la cottura a vapore, nonché altri tipi di farine e ripieni). Altre testimonianze vogliono invece che l'esploratore avesse importato in Italia gli jiaozi e i noodles, dove avrebbero preso il nome di "ravioli" e "spaghetti".

A close-up photograph of a plate of spaghetti. The spaghetti is piled in the center, topped with several pieces of cooked shrimp, a generous amount of finely grated white cheese, and a sprinkling of black pepper. The plate is white, and the background is a soft, out-of-focus light color. The word "fine" is written in a white, cursive font with a blue shadow effect, centered over the spaghetti.

fine