



**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 coated in a thick, yellowish-orange sauce, likely a tomato-based sauce with melted cheese. The bowl is set on a dark wooden surface. The text is overlaid on the center of the bowl.

## 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".**



*fine*