



La pasta

patrimonio della cucina Italiana

Di *Ginevra Pattano*

L'origine della pasta

Si dice che la pasta è nata in Cina; Al ritorno di Marco Polo dall'impero del Gran Khan, nel lontano 1295, per festeggiare crearono questa prelibatezza.

È molto complicato avere la certezza di quale popolo inventò la pasta, le origini della pasta risalgono alla civiltà Persiana, addirittura a quella Greca.

Sempre nel 1295 Marco Polo portò la pasta nell'Occidente. Nel 500, ora mai tutto il mondo si sfamava con la pasta. Da lì in poi, generazione dopo generazione migliorarono la lavorazione del grano, richiamando sempre più persone a interessarsi a cucinare la pasta.

come si cucina la pasta

Si pone la pentola, contenente acqua, sui fornelli aspettando che l'acqua inizi a bollire. A questo punto si rovescia delicatamente la pasta nella pentola e si aggiunge sale, preferibilmente grosso. Adesso non ci resta che aspettare che la pasta sia cotta. Una volta pronta si versa nei piatti, eventualmente con sugo, e adesso... " La cena è servita "

QUALE PASTA È PIÙ BUONA ?

In Italia la pasta principale è : Gli spaghetti, La pasta asciutta campana, La pasta di grano IGP, I maccheroni, La pasta ligure, pugliese, calabrese, siciliana...

In Cina (Un altro luogo di particolare importanza per la pasta) è diffusa La pasta pechinese, Gli wahnntan, I lamian, La pasta cantonese.

Poesia per la nostra amata pasta

**Si mangia a pranzo e a cena
e la mangerebbe anche una popolazione aliena.**

**Ma perché ? è la domanda
perché è una squisitezza, raccomanda la mamma.**

**L'adorano adulti e bambini
perché più la mangi e più ti avvicini.**

**è una prelibatezza in tutti i sensi
perché tutti dopo averla mangiata sono contenti.**

**Mi a raccomando fatela bene
così ne ho voglia tutte le sere.**

Avete capito perché tutti l'amiamo ?

No ! Allora subito arriviamo .



Fine

Grazie !

Da Ginevra Pattaro.