

# LA PASTA



**PATRIMONIO CULTURALE  
DELLA CUCINA ITALIANA**

# Dove nasce la PASTA?

PRIMA DEL MEDIOEVO LA COTTURA DELLA PASTA AVVENIVA IN FORNO, MENTRE IN QUESTO PERIODO SI INIZIA A PARLARE DI BOLLITURA DELLA PASTA. I CONDIMENTI SONO GIÀ PARTE INTEGRANTE DEL CONSUMO DI PASTA FRESCA. E' A NAPOLI CHE SI CONSACRA L'INIZIO DELLA STORIA DELLA PASTA FRESCA COSÌ COME LA CONOSCIAMO NOI.

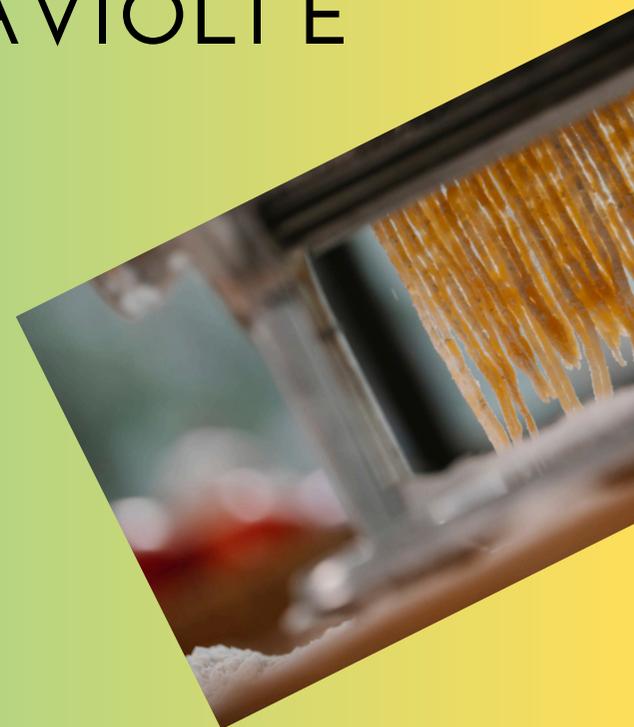
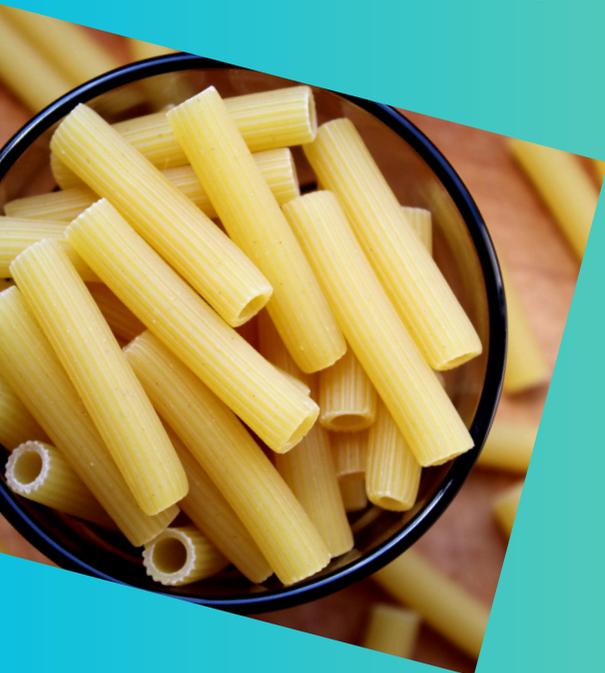




Quali sono le prime paste inventate?



RIGATONI ,DETTI IN ALCUNE REGIONI "MACCHERONI", PENNE E BUCATINI, E QUELLE RIPIENE, PIÙ COMUNI NEL CENTRO-NORD, COME TORTELLINI, RAVIOLI E AGNOLOTTI





Quali sono le paste più  
vendute in Italia?

IL PRIMO POSTO VA AGLI SPAGHETTI,  
SEGUITI DALLE PENNE RIGATE E CHIUDONO  
LA CLASSIFICA I FUSILLI





# Quanti tipi di paste ci sono?

AL GIORNO D'OGGI IL NUMERO DELLE PASTE INVENTATE PUÒ ARRIVARE A 300. LE VARIETÀ DI PASTA SI DISTINGUONO INFATTI PER TIPOLOGIA DI IMPASTO, FORMATO, SUPERFICIE E (SE PRESENTE) IL RIPIENO



# Ricetta spaghetti alla bolognese



- 400 G. CARNE MACINATA (MANZO)
- 1 C. OLIO D'OLIVA
- 1 DI C. NO FARINA BIANCA
- 1 CIPOLLA, TRITATA FINEMENTE
- 1 SPICCHIO D'AGLIO, SPREMUTO
- 150 G. PORRI, A STRISCIOLINE SOTTILI
- 200 G. CAROTE, A DADINI
- 150 G. SEDANO A COSTE, A DADINI
- 1 CHILI ROSSO, PRIVATO DEI SEMI E TRITATO FINEMENTE
- 2 C. CONCENTRATO DI POMODORO
- 1 DL. VINO ROSSO
- 1 SCATOLETTA DI POMODORI TRITURATI (PICCOLA, CA. 240 G.)
- 2 DL. DI BRODO DI CARNE
- 1 C. ORIGANO, TAGLIATO FINEMENTE
- SALE E PEPE, QUANTO BASTA



Grazie per  
l'attenzione!

a cura di *Viaggio* Camilla e Ribaldone  
Mossini

