

REGIONE CHE VAI PASTA CHE TROVI, GIRO D'ITALIA IN 20 FORMATI

7 Dicembre 2021



L'AQUILA - Ripiena, secca o fresca, fatta in casa o industriale: esistono tantissimi formati di pasta e ancora altri se ne continuano a inventare.

In Italia mangia pasta il 98% della popolazione, se ne consumano circa 23 kg a testa l'anno e 6 italiani su 10 la mangiano tutti i giorni. I consumi più elevati si registrano al Sud, dove si realizza un terzo del fatturato di settore. E per quanto questo alimento campeggi sulle tavole degli italiani con grande frequenza, aggiudicandosi il titolo di vero e proprio simbolo Made in Italy, la varietà e le tradizioni regionali italiane non hanno risparmiato alla pasta una certa diversità, almeno nei formati. E di conseguenza nei condimenti.

Ecco, dunque, il giro d'Italia in 20 formati di pasta, una piccola guida alle tradizioni locali per saper mangiare bene al prossimo viaggio nel Belpaese.

LE TROFIE

Pasta ligure per eccellenza, il loro nome significa gnocchi mentre la loro forma è data dal peculiare carattere arricciato come il truciolo da falegname. La tradizione le vuole accostate al pesto ligure (rigorosamente fatto in casa), patate e fagiolini.

I TAJARIN

Questo tipo di pasta lunga è piemontese e viene preparata con ben 30 tuorli per un chilo di farina che donano a essa quel famoso colore giallo. A dispetto di quello che può sembrare, i tajarin sono una pasta molto delicata, pensata appositamente in abbinamento con il tartufo bianco, tipico della zona.

CHNEFFLENE

Pasta tipica valdostana, sono piccoli gnocchi realizzati con farina e uova poi "grattugiati" con un apposito strumento direttamente nell'acqua che bolle. Originariamente venivano conditi con burro fuso e cipolla brasata, ma oggi il condimento che va per la maggiore è quello con la fonduta.

I PIZZOCCHERI

Tipici della Valtellina, questo formato di pasta lombardo si presenta come le tagliatelle, ma più spesse e più corte. Gli ingredienti sono farina di grano saraceno, altri tipi di farina e acqua. Si condiscono tradizionalmente con patate, verze, burro

fuso e formaggio (Casera o Bitto), ma sono molte le varianti nate nel tempo.

I BIGOLI

Una sorta di spaghetti, ma più spesso, di grano tenero e acqua in grado di trattenere il condimento: questi sono i bigoli, pasta tipica veneta che può essere fatta con farina di grano saraceno o con l'uovo. In ogni caso, vanno serviti con ragu' di anatra o di oca, oppure sugo di pomodoro, o, ancora, con le acciughe.

GLI CJARSONS

È una pasta tipica friulana ripiena. La loro particolarità è quella di essere farcita con ripieno in cui il dolce e il salato sono accostati insieme: dentro possiamo infatti trovare uva passa, cioccolato fondente o cacao, cannella, spinaci, erba cipollina, ricotta, marmellata, rum, grappa, prezzemolo, biscotti secchi, uova, latte. Il condimento è bene sia soft: ricotta affumicata alla base e un po' di cannella con burro chiarificato fuso e bollente sopra.

GLI SPATZLE

Originari della Germania meridionale, sono un piatto tipico anche del Trentino Alto Adige. Piccoli gnocchetti a base di farina di grano tenero, uova e acqua, possono essere fatti anche nella versione con spinaci, assumendo un bel colore verde. I condimenti più comuni sono quelli con i sughi di carne, ma vanno forte anche creme di formaggio o burro fuso e aromatizzato o, ancora, panna da cucina.

I TORTELLINI

Sono la pasta ripiena dell'Emilia Romagna per eccellenza e vanno rigorosamente mangiati in brodo. In realtà, si contendono il territorio con i cappelletti, altra pasta ripiena servita allo stesso modo. Le differenze? I primi sono della zona dell'Emilia, i secondi della Romagna, i primi sono piccoli e ripieni di carne con una ricetta rigida e depositata presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna dalla Confraternita del Tortellino e dall'Accademia italiana della cucina. Per i cappelletti, invece, la cosa è un po' meno formale, ma tradizionalmente chi li fa li preferisce non usare la carne, ma solo formaggio. La cosa migliore è assaggiare entrambe le preparazioni, ma occhio a non confondervi quando li ordinate!

I PICI

Formato di pasta lungo tradizionale toscano, è una pasta fresca preparata rigorosamente a mano a base di farina, acqua e sale. Si adattano bene a molti sughi, ma danno il meglio di loro con quello di carne tipico toscano.

I BUCATINI

Tra i più strani e famosi formati di pasta ci sono i bucatini, tipici spaghetti cavi, cult della tradizione laziale, famosi nella preparazione "all'amatriciana".

GLI STRANGOZZI

Altro tipo di pasta lunga, fatta solo di farina e acqua (ma si può aggiungere anche l'uovo), sono gli strangozzi, tipici dell'Italia centrale e in particolar modo dell'Umbria. Di origini povere, gli strangozzi sono nati nelle cucine delle massaie che ancora oggi stendono a mano la sfoglia fino a uno spessore di 2 mm per poi tagliarla in strisce di circa 3-4 mm lunghe 30 cm che ricordano le stringhe delle scarpe. Possono essere conditi con un sugo piccante o di carne, ma sono buoni anche accompagnati dal tartufo nero tipico di quelle zone.

I MACCHERONCINI

Il nome completo è "maccheroncini di Campofilone" ed è una pasta lunga all'uovo tipica marchigiana. Ciò che distingue i maccheroncini dagli altri formati di pasta è la sottigliezza della sfoglia e un taglio finissimo che consente di cuocerli in acqua bollente in un minuto o direttamente nel condimento. Non solo: per prepararli viene impiegato più uovo di quanto non viene fatto in altri formati di pasta. Trattengono molto il condimento, di solito sugo di carne.

I MACCHERONI ALLA CHITARRA

Tipici dell'Abruzzo, questo formato di pasta lungo viene fatto con un telaio di legno di faggio (o un altro legno neutro) sul quale sono tesi dei fili d'acciaio paralleli, la chitarra. Per realizzare i maccheroni, la sfoglia va adagiata sullo strumento e premuta con il mattarello sui fili: così si ottengono spaghetti a sezione quadrata, lunghi circa 30 centimetri. Possono essere

conditi in tanti modi, ma anche in questo caso quello tradizionale resta il ragù. Qui di pecora, però.

LE SAGNE

Pasta tipica molisana, le sagne sono ricorrenti in tutta la cucina molisana e possono essere di diversi formati: romboidali nella loro versione classica, o a listarelle piatte, o, ancora, a piccoli quadrati o rettangoli. Di solito vengono mangiate con i legumi, in particolare con i fagioli. – Gli strascinati Tipica della Basilicata, si tratta di una pasta corta molto diffusa anche nel resto del sud Italia, che viene preparata facendo strisciare dei tocchetti di pasta sulla spianatoia con un coltello o con le dita. Il condimento perfetto? Semplicemente un sugo, oppure un ragù. Ma, anche qui vince la fantasia.

LE ORECCHIETTE

Formato pugliese per eccellenza, possono essere fresche o secche e in Puglia tradizione vuole che vengano mangiate con le cime di rapa. In realtà, però, esse sono anche molto diffuse nell'abruzzese, dove si chiamano orecchie di prete. Ci sono poi piccole modifiche famose in altre province: in zona Taranto, si chiamano chiancaredde e sono orecchiette larghe 4 cm e leggermente più piatte che di solito si mangiano con cavolo e pancetta o con sughi di carne. Nel foggiano, invece, ci sono le pestazzulle: un'orecchietta meno incavata e più piatta. – I paccheri Pasta corta tipica campana, se non addirittura napoletana, il nome deriva da pacca, che in napoletano vuol dire schiaffo, probabilmente per lo "scia'ff" che emettono quando le tuffiamo nel sugo. Ma possono essere abbinati con moltissimi condimenti essendo molto porosi e quindi trattenendo bene i condimenti.

LA FREGOLA (FREGULA)

Pasta tipica sarda, la fregola è costituita da piccole palline di grano duro e acqua, lavorate a mano e tostate nel forno, anche detta cous cous sardo. Si può condire in tanti modi, uno dei più tradizionali è quello con le arselle.

LA STRUNCATURA

Questo formato di pasta calabrese era in origine un prodotto di recupero e veniva fatta con le crusche dello scarto della molitura. Si racconta che la farina venisse letteralmente "spazzata" da terra, cosa che per ovvi motivi igienici è stata poi proibita. Oggi, questo formato di pasta è pressoché scomparso e solo poche botteghe la vendono ancora (con tutte le norme igieniche del caso). Si tratta di una pasta scura fatta di grano duro e farina integrale trafilata al bronzo, simile alle fettuccine, molto grosse con un sapore lievemente acidulo e ruvide. Si condisce in maniera altrettanto povera: olio, aglio, peperoncino, sarde, olive, pomodori secchi e "mollica di pane" tostata.

LE BUSIATE

Sono un tipo di maccheroni arricciolati fatti a mano con semola e acqua, tipici della Sicilia. La tradizione le vuole con il pesto trapanese, essendo originarie di quelle zone, e cioè basilico, mandorle e pomodoro, ma possono essere molto versatili e sposarsi bene anche con altri sughi.