AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

VACANZE IN ITALIA: ARROSTICINI TRA I PIATTI PIU' DESIDERATI DAI TURISTI, LA MAPPA DEI PIATTI DA NORD A SUD

22 Luglio 2020



PESCARA – L'estate è arrivata e finalmente anche le vacanze.

Un bollettino Enit circa il turismo proveniente dall'estero dipinge una situazione ancora non florida – per la quale bisognerà aspettare persino il 2023 forse – ma non del tutto critica: cinque italiani su dieci infatti si concederanno anche più di una vacanza e lo faranno proprio alla riscoperta del Belpaese.

A confermare questa tendenza l'indagine svolta da TheFork, app leader per la prenotazione del ristorante online a livello internazionale, sui propri utenti.

Ma quali sono i piatti regionali più desiderati per queste vacanze estive? Ecco un elenco da Nord a Sud!

Valle D'Aosta

Seupa à la Vapelenentse
E' un piatto tipico della Valpelline, a nord della regione. Si tratta di una zuppa preparata solitamente con pane bianco raffermo, burro, brodo di cavolo verza e soprattutto Fontina valdostana doc.

Costolette alla valdostana
Un piatto davvero valdostano doc: si tratta di una gustosa variante delle classiche costolette, amate e apprezzate in Italia e non. Quello che rende le costolette alla valdostana uniche è la farcitura di prosciutto cotto e fontina.

Polenta concia

Se siete amanti della polenta e dei formaggi, questo piatto diventerà uno fra i vostri preferiti. Si tratta di una polenta arricchita di due prodotti tipici della Valle D'Aosta: la toma e la fontina.

Piemonte

Gnocchi al Castelmagno
Gli amanti dei formaggi non sapranno resistere a questo primo piatto piemontese. Il castelmagno infatti è un formaggio a denominazione di origine protetta, prodotto nel comune omonimo, e viene utilizzato in questo caso per condire un gustoso primo con gnocchi di patate.

Agnolotti del plin
Gli agnolotti sono in generale una tipica pasta fresca ripiena del Piemonte. Quelli cosiddetti "del plin" si differenziano dagli altri perché più piccoli e solitamente di forma perlopiù rettangolare.

Tajarin
Si tratta di un tipo di pasta lunga fresca all'uovo tipica del Piemonte. Il nome "Tajarin" viene dalla parola "tagliolini" ma da essi si differenziano perché l'impasto viene preparato utilizzando anche farina di mais e solitamente con un maggior numero di tuorli d'uovo.

Lombardia

Pizzoccheri
I pizzoccheri sono una varietà di pasta tipica della Valtellina, preparata con un mix di farine tra le quali quella di grano saraceno. Hanno un caratteristico colore marrone scuro e sono di forma rettangolare allungata. Pensate che le prime testimonianze di questo piatto risalgono addirittura al 1600.

Polenta e misultin
Da molti considerato il piatto simbolo del Lago di Como, probabilmente per la presenza dei cosiddetti missoltini, in dialetto misultin, ovvero agoni (pesci di lago) essiccati al sole. Vengono serviti con la polenta ben abbrustolita.

Veneto

Baccalà alla vicentina
Come suggerisce il nome si tratta di un piatto tipico della città di Vicenza a base di stoccafisso (che nel vicentino è comunque chiamato baccalà). L'aggiunta di latte e cipolle conferisce a questo piatto un sapore delicato e gustoso.

Risi e bisi
Piatto tipico della cucina veneziana, veronese e vicentina, risi e bisi significa letteralmente riso e piselli. Un piatto semplice e genuine ed è proprio la sua semplicità a renderlo versatile e perfetto per ogni stagione.

Sarde in saor
Forse il piatto simbolo della cucina veneziana, le sarde in saor sono un piatto – ovviamente – a base di sarde fritte condite cipolle cotte con aceto e caramellate, pinoli e uvetta.

Trentino-Alto Adige

Canederli
In dialetto knödel, i canederli sono una specialità gastronomica antichissima – è probabile che risalgano addirittura al 1180. Si tratta di grandi polpette il cui ingrediente principale è il pane raffermo e il condimento varia a seconda delle zone ma solitamente vi si trova speck, uova, cipolla alla tirolese ed erba cipollina.

Strudel
Chi non conosce lo strudel? Il dolce a base di sfoglia sottile con ripieno di mele, pinoli uvetta e cannella. La Val di Non in Trentino è una delle zone dove maggiormente si prepara questo dolce, probabilmente anche vista la coltivazione di mele DOP.

Spätzle
Gli spätzle sono una specialità gastronomica non solo italiana, ma anche tedesca e austriaca, seppur con ricette leggermente diverse fra loro. In Trentino-Alto Adige ad esempio vengono chiamati anche gnocchetti tirolesi e sono perlopiù fatti di spinaci e conditi con speck e panna.

Friuli-Venezia Giulia

Frico e polenta
Il frico viene considerata una delle specialità gastronomiche più tipiche di questa regione e in particolare della Carnia, una zona montuosa situata a nord-ovest di Udine. Si tratta di un piatto a base di formaggi, patate e cipolle e ha l'aspetto finale di una specie frittata.

Muset e brovade
Se amate i sapori decisi, il muset e brovade (o bruade, nel dialetto della zona) vi conquisterà. La bruade è una rapa bianca dal colletto viola e il muset è un insaccato molto simile al cotechino.

Emilia Romagna

Piadina romagnola

Forse uno dei piatti che subisce tutt'oggi il maggior numero di imitazioni – senza successo. Quello che fa della piadina romagnola un unicum non sono tanto gli ingredienti (farina di grano, strutto, bicarbonato o lievito, sale e acqua) ma la preparazione dell'impasto, i dosaggi e soprattutto la cottura sulla tipica teglia di terracotta.

Gnocco fritto
Non ha bisogno di presentazioni, gustoso con qualsiasi accostamento: salumi, salse, creme dolci: lo gnocco fritto è sempre una buona idea. Tipico perlopiù di Modena e Reggio Emilia, questo piccolo fagotto fritto di farina, strutto e acqua gassata ha ormai conquistato tutto il Belpaese.

Lasagne bolognesi
Uno dei piatti più amati dagli italiani: sua maestà la lasagna. Molte regioni hanno la loro versione, ma l'origine di questo piatto è certamente emiliana. La tradizione vuole che la si prepari con il ragù di carne mista, la polpa di pomodoro e la sfoglia porosa al punto giusto da catturare il condimento.

Liguria

Trofie al pesto
Chi non conosce le trofie al pesto? Si tratta di un tipo di pasta di forma allungata tipiche della cucina ligure, ritenute probabilmente originarie di Sori in provincia di Genova. La sua peculiarità è la caratteristica attorcigliatura, che la rende perfetta da abbinare a sughi cremosi come il pesto.

Brandacujùn
Il baccalà è probabilmente una delle pietanze più utilizzate nelle cucine regionali italiane e naturalmente ogni territorio ha la sua ricetta. Il brandacujùn è quella ligure (soprattutto della zona di ponente) e prevede l'utilizzo di stoccafisso preparato con aglio, prezzemolo, olio di oliva taggiasca e succo di limone, e patate.

Focaccia di Recco
La focaccia col formaggio – in dialetto ligure a fugassa cö formaggio – è veramente una prelibatezza da provare almeno una volta nella vita. La chiamiamo "di Recco" perché è tipica della città ligure omonima sulla riviera di Levante.

Toscana

Cacciucco
Il cacciucco è la famosa zuppa di pesce tipica delle zone di Livorno e Viareggio. Al suo interno troviamo molluschi, crostacei e diversi tipi di pesce. Pellegrino Artusi descrisse la variante livornese come più pesante ma decisamente più gustosa in confronto a quella viareggina.

Bistecca alla fiorentina
Per gli amanti della carne, la bistecca alla fiorentina – o più semplicemente fiorentina – è un piatto senza paragoni. Si tratta di un taglio di carne di vitellone o di scottona, molto alto e comprensivo dell'osso che va cotto sulla griglia e servito rigorosamente al sangue.

Panzanella
Forse uno dei piatti più estivi in assoluto, la panzanella toscana è una ricetta semplice nella preparazione ma davvero sorprendente nel gusto. Il trucco sta nello scegliere ingredienti freschi e di prima qualità (tranne il pane, quello deve essere raffermo per inzupparsi bene nel sughetto dei pomodori!).

Umbria

Tagliatelle al tartufo
Il Piemonte non è l'unica regione italiana a vantare ottime varietà di tartufo. L'Umbria infatti offre tartufi di ogni tipo, dal Nero di Norcia allo Scorzone, tutti ottimi da abbinare a diverse pietanze, tra cui le tagliatelle.

Pasta alla norcina
Come suggerisce il nome l'ingrediente chiave per questo piatto sono le salsicce di Norcia, un prodotto gastronomico tipico umbro che è possibile consumare sia fresco che secco. Per la pasta alla norcina serve anche del tartufo nero, naturalmente umbro anche questo.

Friccò all'Eugubina
Anche chiamato lo spezzatino umbro, il friccò all'eugubina è una specialità di carne tipica della città di Gubbio. Gli

ingredienti per questo piatto sono carni miste arricchite da erbe aromatiche, peperoncino e acciughe.

Abruzzo

Arrosticini
La loro origine è spesso ricondotta alla Piana del Voltigno, ma oggi sono diffusi in tutta la regione. Gli arrosticini sono una specialità abruzzese di carne molto amata nel Belpaese, espressione di una tradizione culinaria della pastorizia. Sono infatti tradizionalmente a base di pecora, animale da sempre allevato in Abruzzo.

Marche

Coniglio in porchetta
Il coniglio in porchetta è una specialità gastronomica marchigiana molto gustosa che gli amanti della cacciagione apprezzeranno. Si tratta di un piatto preparato con coniglio disossato, profumato al finocchietto selvatico e farcito solitamente con fegatini cotti, gambi del finocchietto, pancetta, salsiccia (o a volte lardo).

Ciauscolo

Il ciauscolo è un insaccato di carne di maiale tipico delle Marche (e anche di alcune zone dell'Umbria) e forse non tutti sanno che quello prodotto nelle province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno ha ricevuto nel 2009 il riconoscimento di Indicazione geografica protetta (IGP) europea.

Lazio

Carbonara
La pasta alla carbonara è uno dei simboli della città eterna. Si tratta di un tipo di condimento per pasta lunga o corta a base di uovo, pancetta e pepe le cui origini vengono molto discusse (c'è chi dice che furono gli americani durante il secondo dopoguerra ad ispirare questa ricetta).

Pomodori ripieni con il riso
Un piatto forse poco conosciuto ma perfetto per la stagione estiva. Si tratta di pomodori ripieni con il riso cotti al forno con contorno di patate, da mangiare a temperatura tiepida o addirittura freddi.

Saltimbocca alla romana
Il saltimbocca alla romana è un classico secondo di carne della tradizione gastronomica laziale. Si tratta di fettine di vitello con sopra una fettina di prosciutto crudo o speck e una foglia di salvia. Il tutto poi viene marinato nel vino bianco.

Molise

Cavatelli con i broccoli
I cavatelli sono un tipo di pasta corta tradizionalmente associata alla cultura gastronomica del Molise e oggi diffusa anche in Puglia. Hanno una caratteristica forma allungata e incavata all'interno e vengono serviti di solito con il ragù o con i broccoli.

Crioli
Si tratta di una tipologia particolare di pasta lunga tipica del Molise, a base di farina e uova. Nella forma somigliano agli spaghetti alla chitarra, ma al contrario di questi sono meno squadrati e soprattutto più sottili. Si condiscono di solito con del ragù o con un sugo di noci e baccalà.

Soppressata molisana
La soppressata molisana è un salume davvero gustoso che si ottiene lavorando le parti più nobili e magre del maiale. Ha una forma caratteristica a parallelepipedo che la distingue da altri tipi di insaccati.

Campania

Pizza napoletana
Non ha bisogno di presentazioni. La pizza napoletana è la regina della gastronomia italiana, da qualche anno ormai è addirittura Patrimonio UNESCO.

Impepata di cozze

Per gli amanti delle cozze questo è un must al quale non si può proprio rinunciare, soprattutto nella stagione estiva. Questo piatto prevede solo due ingredienti: cozze e pepe. Qualcuno ci aggiunge anche del prezzemolo o del limone spremuto.

Pasta al ragù napoletano
Per i napoletani il ragù è senza dubbio il condimento per eccellenza, con una cottura che richiede tanta pazienza e tanta attenzione affinché il risultato sia all'altezza della tradizione.

Puglia

Tiella di riso, patate e cozze
Piatto tipico della cucina barese, la tiella di riso patate e cozze è una ricetta semplice ma non banale. Condita anche con pomodori e cipolle, viene cotta in forno in una teglia (la tiella appunto) e servita come piatto unico.

Bombette pugliesi
Nonostante i lunghi chilometri di costa, in Puglia sono tante anche le specialità di carne. Una fra tutte le gustose bombette pugliesi: involtini di carne di maiale ripieni solitamente di solo formaggio.

Orecchiette e cime di rapa
Si tratta di un primo piatto tipico della cucina barese ma in realtà di tutta la Puglia. Le orecchiette vengono fatte solitamente a mano e il condimento con le cime di rapa è spesso arricchito da alici e peperoncino.

Calabria

Fileja con la 'nduja
I fileja (o filej) sono un tipo di pasta tipico della Calabria e in particolare di Vibo Valentia. Hanno una forma abbastanza allungata (un po' a metà tra una pasta lunga e una pasta corta) e attorcigliata, perfetta per accogliere il sugo di 'nduja, il famoso insaccato calabro morbido e più o meno piccante.

Basilicata

Baccalà e peperoni cruschi
Il peperone crusco è una specialità gastronomica tipica lucana. Si tratta di una preparazione molto particolare a base di peperoni dolci (spesso vengono usati quelli della città di Senise) che vengono prima fatti essiccare e poi cotti in olio bollente per pochi secondi. La loro caratteristica è proprio la croccantezza (da cui "cruschi"). In Basilicata si affiancano spesso a un piatto di baccalà.

Sicilia

Cous cous alla trapanese
Piatto molto diffuso in Sicilia, il cous cous alla trapanese è una prelibatezza unica per chi ama il pesce e il piccante. A differenza infatti del cous cous marocchino – a base prevalentemente di carne – quello della provincia di Trapani prevede l'impiego esclusivo di pesce.

Pasta alla Norma
Un condimento amato in tutta Italia, quello della pasta alla Norma: si tratta di un sugo realizzato con pomodori freschi, melanzane fritte e ricotta salata. Non tutti sanno che il suo nome viene dall'omonima opera – la più celebre – del famoso compositore Vincenzo Bellini, catanese doc.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli