



## Viaggio tra la pasta: la Top Ten delle ricette regionali più amate

Valorizzare la versatilità della pasta nelle declinazioni locali: ecco come le specialità territoriali sono cresciute diventando patrimonio (e piacere) di tutti

La più desiderata in tavola



Metti una Carbonara a Milano, una Norma a Roma, una Cacio e Pepe “modificata” a New York: l’Italia della pasta è un tesoro di diversità... che uniscono. Con l’hashtag **#PastaDiscovery**, sul sito **WeLovePasta.it**, **Unione Italiana Food** lancia un corso virtuale, per elevare il valore della pasta. Un **viaggio ideale attraverso l’Italia**, regione per regione, alla scoperta della **pasta nelle tradizioni locali**. Tutte formidabili, tutte buonissime, tutte **piene di amore, lavoro, fatica, storia** e tanta **creatività**. Una guida essenziale dei **10 piatti local diventati nazionali**.

Erano gli anni '50: in Italia la sera dopo cena tutti guardavano in tv Carosello e in quel periodo Giorgio Albertazzi raccontava l'Italia della pasta, entrando nelle case per scoprire come si cucinavano i formati regionali, giunti allora per la prima volta nel mercato della grande distribuzione. Oggi, molti di quei piatti sono amati, replicati, discussi e sperimentati in Italia e in tutto il mondo. Quali sono? Lo rivela un'elaborazione di Unione Italiana Food, che stila la **Top Ten delle ricette di paste regionali più amate**, in cui accanto ai pesi massimi come la **Carbonara**, le **Lasagne alla Bolognese** e l'**Amatriciana** compaiono anche piatti insospettabili come i **Pizzoccheri della Valtellina IGP**, la **Pasta e Patate**, gli **Spaghetti con le Vongole**, le **Trofie al Pesto**.

I pastai italiani di Unione Italiana Food dedicano al viaggio tra le ricette regionali il terzo appuntamento di #PastaDiscovery, con una guida che rivela origini e curiosità di questi piatti, con le loro evoluzioni al di fuori del territorio, per riscoprire tutte le tradizioni "local" della pasta e la versatilità di un alimento che in Italia portiamo in tavola almeno 5 giorni a settimana, anche due volte al giorno. #PastaDiscovery è un **ciclo di incontri virtuali dedicati all'ABC della pasta** per chi la ama da sempre, **per quanti la stanno riscoprendo** e per gli **absolute beginners** in cucina. Vive sui canali social di WeLovePasta, con tanti contenuti multimediali che spaziano dai talk ai consigli pratici, alla storia, scienza e cultura della pasta, alle guide e ai test di assaggio, fino alle interviste e ai contributi video di gastronomi, pastai, food blogger e i consigli di **Cristina Bowerman, Chef una Stella Michelin di Glass Osteria** e presidente dell'**Associazione Ambasciatori del Gusto**.

Tutto parte dalla **disponibilità degli ingredienti** e anche dalle **antiche tradizioni del territorio**. Per avere un'idea dell'influenza che le caratteristiche territoriali hanno avuto sulle antiche tradizioni culinarie regionali è sufficiente mettere a confronto le due isole maggiori: la **Sicilia** è caratterizzata da svariate preparazioni a base di **pesce**, erbe della macchia e verdure; la **Sardegna**, dove le popolazioni vivevano tradizionalmente nell'entroterra, ha invece sviluppato una cucina strettamente legata ai prodotti dell'**allevamento** come la carne e i formaggi. E così ogni area del resto della penisola ha riversato in cucina, nel connubio con la pasta nello specifico, le **proprie peculiarità culturali, territoriali, climatiche, di trascorsi storici**.

Nei secoli, queste tradizioni regionali prima si sono consolidate. Una volta, al **Nord la pasta era di grano tenero, all'uovo e ripiena**, mentre al **Sud era di semola di grano duro**. Poi, la pasta è diventata piatto nazionale e specialità regionali sono diventate patrimonio del Paese e di tutto il mondo, **grazie alla spinta dell'emigrazione, del turismo, dei ristoranti italiani all'estero, del cinema, degli influencer**. Basti pensare al successo che oggi nel mondo hanno riscosso piatti come la **Carbonara**, un'istituzione che ha **conquistato le pagine del New York Times**, o la **Lasagna alla Bolognese** celebrata dalla **giornalista Samin Nostrat** che ha lanciato l'hashtag #TheBigLasagna per celebrare uno dei piatti più iconici della domenica e delle feste. E non da ultima **la pasta al pesto** che, con l'avvento del **pesto in vasetto**, negli ultimi anni è diventata una **vera e propria mania in UK**.

*“La pasta in Italia ha tante radici – commenta **Flavio Ferro**, pastaio di Unione Italiana Food - visti gli stretti legami che ci sono fra le diverse tradizioni locali. Attraverso il Paese la pasta si è arricchita, diventando espressione di geografie, territori, latitudini, culture a cui le aziende che producono pasta hanno gradualmente aggiunto valore grazie al loro saper fare e all’avanzamento tecnologico nella produzione. Una stessa ricetta mostra varianti da regione a regione, da città a città, da casa a casa. Sebbene infatti ci siano contaminazioni visibili tra le ricette tipiche del nord, del centro e del sud, è solo un gioco di legami nella diversità, di mescolanza, ibridazione, peculiarità. Se i formati di pasta secondo il censimento di Unione Italiana Food sono 300, sono altrettante infatti le ricette regionali che la vedono protagonista ma sono 10 quelle ad aver scalato la vetta dei piatti regionali più amati che per caratteristiche di gusto, storia e legame territoriale, possono fregiarsi di un titolo nazionale... e non solo”.*

### **I nuovi formati e le paste speciali**

I pastai sono stati in grado di **preservare elementi tradizionali** in un piatto che oggi viene servito in tutta Italia (e non solo), riuscendo a **creare valore aggiunto mediante la produzione e l’innovazione tecnologica**, anche attraverso nuovi formati e l’invenzione di paste speciali (integrali, di legumi, gluten free). Oggi gli italiani hanno voglia di sperimentare. Se un alimento tipico della tradizione riesce a mantenersi protagonista della spesa degli italiani, è anche per la sua capacità di **interpretare tendenze, cambiamenti degli stili di vita**, nuove frontiere del **gusto e della nutrizione**. Basti pensare che **fino a tre anni fa la pasta integrale era un trend emergente**. L’innovazione nella pasta ruota anche da questo.

E non è un dettaglio da poco: *“Il nostro Paese è una grande risorsa di biodiversità, culture e caratteristiche territoriali che hanno trovato la declinazione ideale in cucina – conclude Flavio Ferro. Ogni regione d’Italia ha una sua connotazione culinaria e un corollario di cucine tipiche regionali. Oggi, poi, c’è una nuova apertura del consumatore alla sperimentazione e alla novità. Anche nella ricettazione, questi piatti iconici si sono nel tempo evoluti e adattati ai nuovi palati, trovando interpretazione e declinazioni sempre più particolari, anche con paste speciali e formati nuovi rispetto alla tradizione. Così una ricetta come la Carbonara o lo Spaghetto alle vongole può trovare una nuova veste con un formato integrale. Le aziende si sono adeguate a queste necessità anche con delle linee regionali dedicate, differenziate per prodotto e utilizzo (ad esempio, esistono diverse varianti regionali di fusilli, soprattutto nell’Italia meridionale e varie linee di produzione a seconda del canale di vendita). Con Pasta Discovery vogliamo dare agli italiani gli strumenti per valorizzare le ricette tradizionali e stimolarli a lanciarsi in questo gioco di riscoperta. E rendere sempre più divertente un’abitudine quotidiana”.*

È in atto anche una vera e propria **evoluzione del gusto**, dove il sapore è diventato appagante, da esaltare con **ricette gustose e ricche di sapore** su cui gli chef hanno trovato un nuovo terreno di sfida. E i pastai lo sanno: ecco perché investono ogni anno mediamente il 10% del loro fatturato in ricerca e sviluppo, per migliorare la qualità, guardando alla pasta del futuro, per un totale del comparto pari a 500 milioni di euro. Tutto questo per **garantire al consumatore innovazione, sicurezza e qualità** del prodotto finale sempre più elevate.

**I 10 piatti di pasta più famosi** che sono riusciti a fare il **“gran salto” dalla tradizione regionale alle tavole nazionali** (e globali)

### **Pizzoccheri della Valtellina IGP**

I turisti e gli stranieri in Valtellina sono soliti riportarli a casa come **souvenir**. Piatto simbolo della cucina valtellinese, oggi certificato **IGP**, con tutta probabilità i pizzoccheri nascono nel **comune di Teglio** (già nel 1548 si hanno le prime tracce letterarie), tanto che dal 2001 esiste una **Accademia del Pizzocchero di Teglio**. Ottenuto con **acqua, sale, farina di grano tenero e farina di grano saraceno**, l'impasto viene lavorato a lungo e lasciato riposare coperto. Si ottiene una sfoglia tirata, spessa due-tre millimetri, ritagliata in tagliatelle di uno per 7cm. Il Disciplinare prevede anche una versione secca, con l'aggiunta di semola di grano duro al grano saraceno. In entrambi i casi, la pasta viene cotta in acqua bollente insieme a **verza e patate** e in seguito condita con formaggi locali come il **Bitto o il Casera DOP** e irrorata con **burro** lasciato fondere con **aglio e salvia**. Nel caso in cui non si avessero a disposizione i formaggi tipici locali, è concesso condirli con taleggio e pere o speck e zucchine.