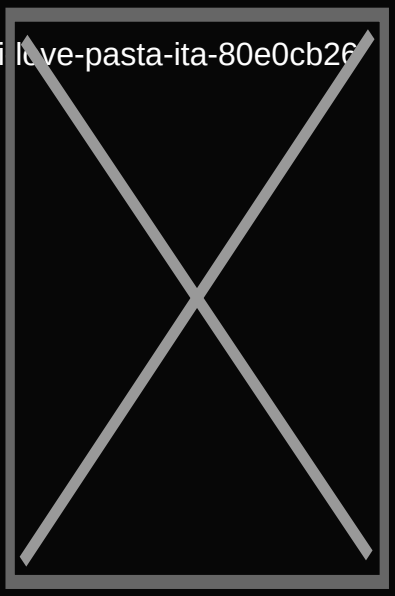
Pasta: Barilla suggerisce come cucinare i dieci formati più venduti

i love-pasta-ita-80e0cb26



Academia Barilla - centro internazionale istituito dal noto brand alimentare per la valorizzazione del ruolo della ristorazione italiana nel mondo - svela i dieci formati di pasta più venduti e per ciascuno propone una ricetta in grado di esaltarne le caratteristiche. Eccole in dettaglio.

Spaghetto: è di gran lunga il più consumato (ha una quota del 14,4% sui volumi totali venduti in Italia secondo i dati rilevati da Nielsen nel 2013), e rappresenta il formato di pasta che maggiormente rappresenta la cultura alimentare italiana nel mondo. Il termine deriva da “piccolo spago” ed è presente in tutte le tradizioni culinarie regionali, da Nord a Sud Italia. Gli spaghetti si rivelano molto versatili e si sposano perfettamente con moltissimi condimenti. Universalmente preferito è il classico condimento al pomodoro e basilico, che non a caso è presente nel menu del ristorante di Academia Barilla, aperto di recente a New York. Una ricetta che esalta le caratteristiche di questo formato è poi “la carbonara”: piatto classico della cucina romana; ha tempi di preparazione molto ridotti (10/15 minuti); ed è realizzato con pochi ingredienti selezionati (guanciale, uova, pecorino romano).

Penne rigate. Molto diffuse in tutta Italia (8,5% dei volumi), si sposano perfettamente con il sugo “all’arrabbiata”: ricetta tipica della cucina siciliana immancabile nei menu dei ristoranti italiani di tutto il mondo. Per realizzarla servono pomodori, aglio, olio e l’ingrediente da cui deriva il nome della ricetta: il peperoncino.

Fusilli. Piacciono molto (7% volumi) e si sposano con numerosi condimenti, dai più elaborati ai più semplici, come una dadolata di verdure dell’orto condite con un filo d’olio extravergine d’oliva, leggero e colorato.

Tortiglioni. Specialità dell’Italia del Sud - in particolare della Campania -, oggi sono presenti in tutte le regioni italiane (5,6% dei volumi). Le sue caratteristiche sono esaltate da sughi saporiti e corposi come l’abbinamento con una fonduta di parmigiano e poche gocce di aceto balsamico.

Mezze penne rigate. Molto versatili, si sposano alla perfezione con sughi di ogni tipo e vengono anche utilizzate per insalate fredde di pasta e come base per pasticci al forno. Per un primo piatto originale, possono essere abbinate a vongole e ceci: una ricetta insolita e sfiziosa. (5,3% dei volumi).

Spaghettini: variante dello spaghetto con il diametro più sottile, perfetti per sughi veloci, leggeri e poco densi. Tradizionalmente si abbinano a quelli all'olio, che non ne appesantiscono la forma guizzante e sottile. Sono perfetti anche per la classica “aglio, olio e peperoncino.”, piatto popolare in tutta Italia e facile da preparare in poco tempo. (5% dei volumi).

Bavette. Formato antico di origine ligure, la cui forma schiacciata offre una superficie maggiore per far aderire sughi e pesti, esaltandone il gusto e il profumo. Sono tipicamente abbinate al pesto alla genovese, una delle più tipiche salse regionali italiane. (3,7% dei volumi)

Pennette rigate. Di spessore più sottile rispetto alle sorelle maggiori, si tuffano nel sugo amalgamandosi alla perfezione. Sono molto utilizzate per la pasta alla norma, tipica ricetta della cucina siciliana in cui si esaltano tre ingredienti tipici: pomodori, melanzane e ricotta salata. (2,7% dei volumi).

Farfalle. Hanno molteplici varianti di nome (stricchetti, galani e nocchette) grazie alle ampie ali riescono a trattenere il sugo; la pinzatura centrale risulta diversamente consistente ed esalta ancora di più il condimento. Diffuse in tutte le regioni, sono perfette sia per condimenti robusti, tipici del periodo invernale, sia per sughi più leggeri e tipicamente estivi, come tonno, pomodorini e olive taggiasche. (2,6% dei volumi).

Rigatoni. Tipici dell’Italia centro/meridionale, sono perfetti per i pasticci e i timballi al forno, ma sono adatti anche per sughi da mantecare, come nella tipica ricetta laziale del cacio e pepe. (2% dei volumi).