

*Gli editoriali.*

## Quanti tipi di pasta esistono?

Dai formati corti a quelli lunghi, fino alla pasta ripiena: in occasione della Giornata Internazionale della Pasta, scopriamo quanti tipi di pasta esistono.

La **Giornata internazionale della Pasta** è una celebrazione globale di uno degli alimenti più iconici della cucina italiana. Questo evento annuale, istituito nel **1995** dalla **International Pasta Organization**, si festeggia il **25 ottobre**. La **pasta**, simbolo indiscusso della **cucina italiana**, rappresenta una tradizione gastronomica che va oltre il semplice nutrimento: è storia, cultura e convivialità.

In questa occasione speciale, andiamo a scoprire i **tipi di pasta esistenti**. Con tantissime varietà diverse, la pasta si adatta a ogni palato e ricetta. Ma quanti tipi di pasta esistono esattamente? La risposta è **oltre trecento**, a seconda non solo del formato, ma anche degli ingredienti. In riferimento all'Italia, tra l'altro, ogni regione ha le proprie tradizioni e varianti; in questa panoramica cercheremo, dunque, di esplorare i formati di pasta più famosi e apprezzati suddividendoli in macrocategorie.



### I tipi di pasta

Nel corso dei secoli, la pasta si è evoluta in **numerosi formati**, ciascuno con **caratteristiche specifiche** che lo rendono **ideale per determinati piatti**. In questa guida, analizzeremo tipi di pasta corta, lunga e ripiena, esplorando le loro origini, gli usi culinari e le varietà più popolari.

### I tipi di pasta corta

I tipi di **pasta corta** sono ideali per trattenere **salse corpose** o **ingredienti più solidi**, grazie alla loro **forma compatta** e alle **rigature** che favoriscono l'adesione dei condimenti. Perfetti per

abbinarsi a **sughi densi** o per **preparazioni al forno**, si prestano dunque a molteplici ricette, da quelle più classiche fino alle **zuppe** e ai **timballi** regionali, offrendo grande versatilità in cucina. Ecco una panoramica dei principali formati di pasta corta:

- **Penne**: uno dei formati più comuni, con taglio diagonale e superficie liscia o rigata, ideale per sughi di carne e verdure.
- **Rigatoni**: simili alle penne ma più larghi e con una forma cilindrica, perfetti per sughi ricchi o al forno.
- **Farfalle**: hanno una caratteristica **forma a fiocco**, sono ideali per **piatti leggeri e freschi**, come **insalate di pasta**, sughi delicati e salse a base di panna.
- **Fusilli**: spirali che trattengono al meglio le salse, ottimi per piatti freddi e insalate di pasta.
- **Orecchiette**: tipiche della Puglia, la loro forma a conchiglia le rende ideali per piatti con verdure, come le famose **orecchiette con cime di rapa**.
- **Paccheri**: corti e tubolari tipici di Napoli, sono ideali per essere farciti, abbinati a sughi sostanziosi, o cotti al forno.
- **Trofie**: piccoli pezzi di pasta attorcigliata, tipici della Liguria, solitamente abbinati al **pesto**.

### I tipi di pasta lunga

I tipi di **pasta lunga** si abbinano perfettamente a **sughi cremosi** o a **base di olio**, poiché la loro struttura consente di **avvolgere gli ingredienti** in modo armonioso per assaporarli a ogni boccone. Spesso protagonisti di piatti tradizionali e raffinati, questi formati sono pensati per valorizzare sapori e consistenze, garantendo un'esperienza gustativa unica. Ecco i principali formati di pasta lunga:

- **Spaghetti**: il formato più famoso al mondo, associato a sughi semplici come aglio e olio o con pomodoro e basilico.
- **Linguine**: simili agli spaghetti ma leggermente più piatte, perfette con sughi di pesce o frutti di mare.
- **Fettuccine**: nastri di pasta più larghi, tipici della cucina romana, spesso serviti con salse e sughi ricchi come quello alla **carbonara** o al ragù.

- **Tagliatelle:** simili alle fettuccine, ma originarie dell'Emilia-Romagna, sono ideali per sughi corposi come il **ragù** alla bolognese.
- **Bucatini:** simili agli spaghetti ma con un foro centrale che permette al sugo di penetrare all'interno, tipici per sughi robusti come l'**amatriciana**.
- **Bigoli:** lunghi e spessi, di solito fatti con farina di grano duro o integrale, tipici del **Veneto**, hanno una **superficie ruvida** ideale per trattenere sughi ricchi, come il ragù d'anatra.
- **Ziti:** lunghi e tubolari, sono ideali per trattenere sughi ricchi come il ragù. Tipici del **Sud Italia**, spesso vengono spezzati a mano e utilizzati in piatti al forno.

## I tipi di pasta ripiena

I tipi di **pasta ripiena** rappresentano l'arte culinaria italiana al suo massimo splendore. Inventati per trasformare semplici ingredienti in qualcosa di speciale, questi formati di pasta nascondono all'interno **ripieni deliziosi di carne, verdure o formaggi**. I tipi di pasta fresca ripiena, dunque, offrono tante combinazioni di gusti, trasformando ogni piatto in una vera esperienza gourmet.

Ecco alcuni dei più famosi tipi di pasta ripiena:

- **Ravioli:** quadrati o rotondi, ripieni di carne, ricotta e spinaci, o varianti regionali con pesce o verdure.
- **Tortellini:** piccole sfere ripiene, originarie dell'Emilia, tradizionalmente farcite con carne e servite in brodo.
- **Agnolotti:** pasta ripiena tipica del Piemonte, solitamente farcita con carne arrosto o verdure.
- **Cappelletti:** simili ai tortellini ma con una forma più piccola e un ripieno più delicato, come ricotta o formaggio.
- **Cannelloni:** cilindri di pasta ripiena, spesso farciti con ricotta e spinaci o carne macinata e ricoperti di besciamella e sugo prima di essere cotti al forno.

La Giornata internazionale della pasta è l'occasione perfetta per celebrare la ricchezza di tutti i tipi di pasta. Ogni formato di pasta ha una storia da raccontare e piatti che lo esaltano. Ecco perché esplorare i tipi di pasta corta, lunga e ripiena permette di scoprire **nuove ricette e abbinamenti** che rappresentano l'essenza della **tradizione italiana**. Quando si sceglie la pasta,

bisognerebbe ricordare sempre che ogni formato ha il suo posto d'onore in cucina e che sperimentare con le diverse varietà può portare a scoprire sapori nuovi e deliziosi!

[www.bennet.com](http://www.bennet.com)