



★★★★★
**Istituto Italiano della
Cucina e Pasticceria**

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

*“La Pasta Fresca, Gnocchi
e Pasta Ripiena”*

Presentazione

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria è una **Scuola di Alta Specializzazione**, che si rivolge a chi desidera **Acquisire la Conoscenza, Competenza e l'Abilità necessaria a svolgere la Futura Professione** scelta, o per chi desidera migliorare le sue **Conoscenze e Capacità** ottenendo una certificazione riconosciuta a livello Nazionale, Europeo e Internazionale.

Opera in conformità **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne **garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative**.

ITCP - Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria ha ideato Corsi di Specializzazione Altamente Professionalizzanti, progettati secondo la **Direttiva Europea di Formazione UNI ISO 29990:2015**. Questo significa che **ITCP** ha organizzato e progettato percorsi per l'apprendimento relativo all'**istruzione ed alla formazione che si conforma alle norme Europee**.

La scuola è stata fondata dal creativo **Chef e Imprenditore Simone Falcini**.

Simone Falcini con oltre 35 attività tra Ristoranti, Pizzerie e Pasticcerie aperte è uno tra i più longevi Chef Imprenditori di successo in Italia.

È stato ed è Fondatore, Presidente, Direttore Didattico di Scuole, Istituti, Accademie e Università in Italia ed in Europa nell'ambito della Formazione Professionale. Copre ruoli istituzionali nell'ambito della Enogastronomia e della Nutrizione. È ufficialmente incaricato in parlamento Europeo come Rappresentante di Interesse per vari settori.

Simone Falcini è Revisore dei conti per **Progettare Corsi di Formazione a Norma di Qualità Europea ISO 29990: 2015 e Auditor per sistemi di Gestione Qualità, Rispetto alla norma UNI EN ISO 19011:2012**.

Quello in cui **ITCP** vuole differenziarsi, e che è motivo di orgoglio della scuola, è avere ricreato la simulazione di un vero e proprio laboratorio di Pasticceria, di una Cucina Ristorativa e di una Pizzeria, dove si ricrea un ambiente lavorativo con le ordinazioni ed i clienti, che devono essere serviti a Tavola o nel caso della Pasticceria, bisogna produrre la produzione giornaliera. All'interno della Scuola si ricreano le attività con dei veri e propri clienti che si siedono e ordinano o di una pasticceria che ordinano Paste da colazione, Mignon, Biscotteria e Dolci.

Questo sistema conduce gli studenti da: *frequentare un corso pratico a "frequentare una vera e propria attività produttiva lavorativa."*, ricreando quelle che possono essere situazioni di difficoltà e problematiche legate ad un'attività, che è ben diversa da stare dietro un banco *"da scuola e produrre un qualcosa"*. Gli ambienti lavorativi sono soggetti a *"condizionamenti emotivi"* che conducano in errore le persone, condizionando la produzione in negativo.

Si impara così a lavorare in sinergia con il Team al fine di migliorare l'aspetto emozionale dell'individuo e del gruppo di lavoro, con l'obiettivo di rendere la sua produzione stabile e di qualità.

Al termine di questo percorso i nostri studenti Diplomi avranno acquisito:

CONOSCENZA, COMPETENZA E ABILITA' PRATICA

...nello svolgere con pieno successo la Futura Professione.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

Il benvenuto dal Fondatore, Direttore Didattico Chef Simone Falcini

Voglio personalmente dare il benvenuto a chiunque si presti a leggere questo manuale di studio.

Se sei in possesso di questo manuale è perché sei entrato a fare parte della nostra “famiglia”, preferisco definirti così, perché stai entrando in punta di piedi, affidandoti a noi per una tua crescita professionale, ed il compito della famiglia è quello di sostenere e supportare i membri nel processo evolutivo della loro vita. Personalmente mi piace considerarti così ed il mio desiderio è fornirti con la nostra Scuola quel sostegno, supporto e conoscenza che ti conducono nel mondo professionale lavorativo.

Ho fondato questa scuola cercando di differenziarmi dalle altre per la qualità e gli standard.

In un mondo che si muove veloce, c'è la necessità di apprendere solide basi di **Conoscenza** e di **Pratica**, al fine di possedere la **Competenza e Capacità** di svolgere la **Professione con Successo**.

Il mio consiglio è che tu, ti impegni al fine di raggiungere la Capacità necessaria nel fare di te un Professionista.

Per essere un Professionista occorrono 2 cose:

1. Conoscenza

2. Manualità, delle materie inerenti alla professione

Il **50%** è **Conoscenza** e l'altro **50%** è la **Manualità**, uniti questi 2 “ingredienti” il Professionista possiede la **Capacità** per svolgere la professione con successo.

La nostra scuola è organizzata secondo la norma **EUROPEA UNI ISO 9001:2015**, che ne garantisce qualità e alti standard in Organizzazione e Amministrazione delle attività Formative. I Programmi Formativi sono studiati e progettati a Norma di Qualità Europea **UNI & ISO 29990:2015**, per garantire un alto standard qualitativo che crei dei Professionisti, Competenti e abili nell'ambito Professionale.

Questo è un mestiere dove il fattore di base è

la Passione...

Fai del Tuo lavoro la Tua Passione e non dovrai lavorare un giorno nella Tua Vita!

Il mio augurio è che da questo momento Tu “non sia più lo stesso/a”, ma che diventi un Professionista!

E che Tu possa intraprendere una Carriera ricca di Soddisfazioni e Successo.

Non smettere mai di Sognare e di Credere in Te!

Simone Falcini





Introduzione al mondo della cucina

La ristorazione è il meraviglioso mondo di un'arte composta di Creatività che unisce l'Estetica alla Capacità di dare vita a piatti che ci regalano momenti di Emozione.

Questo è ciò che penso della cucina, la mia filosofia è quella di mettere Passione in ciò che produco. Ritengo che questo modo di operare quotidianamente dia vita a prodotti unici e di eccellenza.

Per dare vita a piatti di eccellenza, che si differenziano da un mercato sempre più esigente dobbiamo conoscere e sapere manipolare la materia prima. Questo libro vuole fornirvi le conoscenze che stanno alla base della cucina.

Ogni Magnifico palazzo ha delle solide fondamenta, come ogni ricetta deve avere "solide basi".

Il Cuoco Professionista deve possedere la Conoscenza dei prodotti, delle materie prime e della Scienza degli Alimenti al fine di produrre piatti stellati.

Ogni piatto è costruito con criterio, affinché si abbia un risultato finale di qualità. Se osserverai bene ci saranno degli equilibri ottenuti con l'unione di ingredienti, che messi in quantità diverse ci danno risultati diversi.

Ti ricordo che l'esercitazione è la chiave del professionismo, più ti eserciti e più competente diventi.



La Cucina è Passione, Conoscenza, Responsabilità, Timing, Matematica e Controllo, se unite questi "Ingredienti" avrete una carriera ricca di Successo.

Simone Falcini



Pasta Fresca e Derivati



Vediamo un breve accenno storico del prodotto più venduto al mondo:

La Pasta Italiana

Le prime tracce risalgono al 1154, quando in una sorta di guida turistica il geografo arabo Al-Idrin menziona **"un cibo di farina in forma di fili"**.

La pasta è considerata dagli italiani, oltre che un alimento, un elemento di unione condiviso in tutta Italia: essa è parte integrante della vita, della cultura popolare (semplice ma tradizionale) degli italiani, non solo della loro cucina, ma della loro stessa essenza, da sempre.

Gli ambienti, i fenomeni e le atmosfere che girano e si creano intorno a un piatto di pasta, entreranno nell'immaginario collettivo riguardante l'italiano medio in tutta Europa, prima nella letteratura e nella musica durante il medioevo, poi nell'opera e nel teatro del periodo rinascimentale, e infine nel cinema, offrendo lo spunto per molti capolavori di fama internazionale, che sono da sempre parte dell'italianità.

La pasta italiana si differenzia tra pasta secca e pasta fresca, che può contenere l'uovo o no, in entrambi i casi sono svariati i prodotti italiani consumati sulle tavole ogni giorno, di svariate forme e con aromatizzazioni diverse. Esistono altre varianti, la pasta ripiena e gli gnocchi, ed anche in questi casi in commercio ne possiamo trovare di svariate forme e gusti.

La pasta italiana è diventata un Must in tutto il mondo ed un piatto consumato quotidianamente nella dieta giornaliera.

"La creatività italiana ha molteplici Forme, Colori e Gusti."

Un'esplosione di sensazioni Multisensoriali sulla Tavola"

Chef Simone Falcini



DEFINIZIONE DI PASTA

«Impasto di farina ed acqua opportunamente rimestato sino a renderlo sodo e compatto che [...] non fermentato, a base di farina di frumento o, più comunemente, di semola [...] di grano duro, lavorato in forme diverse ed essiccato, costituisce i varî tipi di "pasta alimentare" o, semplicemente, "pasta". (dal latino [...] pastam "farina mescolata con acqua e sale)»

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



Pasta all'Uovo

Si riporta il testo dell'art. 8 del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 187 del 2001, 9 febbraio 2001, n. 187, in materia di pasta all'uovo. Qualora, nella preparazione dell'impasto siano utilizzate uova, la pasta speciale deve rispondere a ulteriori requisiti. La pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova intere di gallina, prive di guscio, almeno 4 o comunque per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola. Le uova possono essere



sostituite da una corrispondente quantità di Ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal decreto legislativo 4 febbraio 1993, n.65. Questa pasta deve essere posta in vendita con la sola denominazione pasta all'uovo e deve avere le seguenti caratteristiche: umidità massima 12,50%, contenuto in ceneri non superiore a 1,10 su cento parti di sostanza secca, proteine (azoto x 5,70) in quantità non inferiore a 12,50 su cento parti di sostanza secca, acidità massima pari a 5 gradi, estratto etereo e contenuto degli steroli non inferiori, rispettivamente, a 2,80 grammi e 0,145 grammi, riferiti a cento parti di sostanza secca. Il limite massimo delle ceneri per la pasta all'uovo con più di 4 uova è elevato mediamente, su cento parti di sostanza secca, di 0,05 per ogni uovo o quantità corrispondente di Ovoprodotto in più rispetto al minimo prescritto. Nella produzione delle paste, delle paste speciali e della pasta all'uovo è ammesso il reimpiego, nell'ambito dello stesso stabilimento di produzione, di prodotto o parti di esso provenienti dal processo produttivo o di confezionamento; è inoltre tollerata la presenza di farine di grano tenero in misura non superiore al 3 per cento.



Pasta Fresca

La legge italiana consente la preparazione di paste fresche secondo le prescrizioni stabilite per le secche, eccetto che per l'umidità e l'acidità, che non deve superare il limite di 7 gradi. Le paste alimentari fresche, poste in vendita allo stato sfuso, devono essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4 °C, con tolleranza di 3 °C durante il trasporto e di 2 °C negli altri casi; durante il trasporto dal luogo di produzione al punto di vendita devono essere contenute in imballaggi, non destinati al consumatore finale, che assicurino un'adeguata protezione dagli agenti esterni e che rechino la dicitura "paste fresche da vendersi sfuse".

Il consumo del prodotto deve avvenire entro cinque giorni dalla data di produzione.

Le paste alimentari fresche, poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i seguenti requisiti:

- avere un tenore di umidità non inferiore al 24 per cento;

Master di Specializzazione Monotematico

- avere un'attività dell'acqua libera (Aw) non inferiore a 0,92 né superiore a 0,97;
- essere state sottoposte al trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
- essere conservate, dalla produzione alla vendita, a temperatura non superiore a +4 °C, con una tolleranza di 2 °C.



Per facilitare i trasporti e allungare la conservazione è consentita la preparazione di paste fresche stabilizzate, ossia paste alimentari che abbiano un tenore di umidità non inferiore al 20 per cento, un'attività dell'acqua libera (Aw) non superiore a 0,92 e che siano state sottoposte a trattamenti termici e a tecnologie di produzione che consentano il trasporto e la conservazione a temperatura ambiente. Negli ultimi anni, inoltre, le industrie alimentari hanno proposto la pasta in vari formati cotti, conditi secondo ricette tradizionali e poi surgelati che, come tali, sottostanno anche alle norme sulla surgelazione. È proposta, sempre precotta ma non surgelata, anche in confezioni sigillate utilizzabili a breve scadenza.



Le varie Tipologie di Pasta






In Italia ci sono diverse tipologie di Pasta. I diversi tipi di pasta italiana si distinguono soprattutto in base alla forma, al tipo di farina utilizzato, all'essere fresca o secca, al metodo di cottura preferibile (asciutta o in brodo) e alla presenza dell'uovo o del ripieno nell'impasto. Ciascun tipo è spesso associato a una preparazione speciale o a vari tipi di preparazioni, adeguati alla sua consistenza e capacità di trattenere i condimenti o, più semplicemente, alle tradizioni regionali a seconda della provenienza. Il sugo all'amatriciana, ad esempio, non è adatto ai capelli d'angelo bensì agli spaghetti, come da tradizione del luogo di cui è originario, Amatrice (Rieti), oppure, nella versione romanesca, ai bucatini.

Alcune varietà (come gli spaghetti o diversi tipi di pasta campana, emiliana e ligure) sono conosciute in tutto il mondo, mentre altre sono popolari nella sola zona d'origine (è il caso, ad esempio, dei pizzoccheri) o in diverse zone ma con nomi diversi (come succede nel caso dei tonnarelli, chiamati anche, in altre zone d'Italia, spaghetti alla chitarra o chitarrine).

Un Cuoco Professionista deve conoscere le varietà principali della pasta, al fine di proporre piatti alternativi nel proprio menù. Non dimentichiamoci che spesso il Cuoco “migra in altre regioni o all'estero” ed è qui che viene richiesta la sua competenza e conoscenza. Il mio consiglio è quello di migliorarti sempre nelle conoscenze dei prodotti, metodi e tecnologie


Simone Falcini


Paste Lunghe – Sezione Tonda

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Bigoli, Bigoi	Rudimentali spaghetti spesso di farina integrale.	Veneto
	Busiate	Pasta simile ai Fusilli ma più allungata.	Sicilia
	Capellini	Pasta secca non all'uovo con diametro molto ridotto. Prendono il nome dai Capelli fini.	Liguria
	Fedelini, Fidelini, Fidei	Sottilissimi spaghetti a volte all'uovo.	Liguria
	Fusilli lunghi	Pasta Lunga. Assomigliano a delle viti lunghe.	Campania

	Pici	Grossi spaghetti tirati a mano.	Toscana
	Spaghetti	Pasta secca non all'uovo.	Sicilia
	Tròccoli	Rustici tagliolini a sezione ovale di grana ruvida.	Puglia
	Vermicelli	Il termine vermicelli denota in Italia un formato di pasta secca di grano duro lunga a sezione circolare con diametro maggiore degli spaghetti.	Campania
	Spaghetti scanalati	Spaghetti di sezione ovale con una scanalatura sulla superficie superiore ed una su quella inferiore.	Campania

Paste Lunghe - Sezione Quadra

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Spaghetti alla Chitarra alias Tonnarelli alias Chitarrine	Come gli spaghetti, ma con sezione quadrata anziché rotonda.	Abruzzo, Campania



	Ciriole, Manfricoli	Più spesse degli spaghetti alla chitarra.	Umbria
---	----------------------------	---	--------

Paste Lunghe - Sezione rettangolare o lenticolare



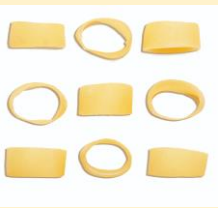

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Bavette	Piccola versione di tagliatelle.	Liguria
	Linguine	Tipo di spaghetti piatti.	Liguria
	Mafalde	Corta striscia di pasta.	Campania
	Sagne	Listelli piatti (vengono chiamati anche tagliolini) o sotto forma di piccoli quadrati, al massimo di 1 cm di lato.	Abruzzo, Molise, Provincia di Frosinone
	Scialatelli o Scialatielli	Spaghetti fatti in casa, a sezione rettangolare irregolare.	Campania
	Trenette	Striscia di pasta con una riga sul lato. Assomigliano a delle linguine schiacciate o ai tagliolini.	Liguria

Paste in Nidi o Matasse

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Capelli d'angelo, Capelvenere	Pasta secca all'uovo a sezione tonda molto ridotta.	Liguria, Campania, Lazio
	Fettuccine	Strisce di pasta all'uovo alte circa 1 cm.	Lazio
	Lagane	Pasta larga, simile alle Tagliatelle ma più di spessore più robusto.	Calabria, Basilicata
	Lasagne	Larga striscia di pasta.	Antica Roma, Campania, Emilia-Romagna
	Pappardelle	Pasta Lunga. Assomiglia alle Tagliatelle ma sono di forma più larga.	Toscana
	Pizzoccheri	Pasta di grano saraceno. Assomigliano a delle tagliatelle tagliate. Sono a forma di rettangolo allungato.	Lombardia
	Stringozzi, Strangozzi, Strongozzi	Pasta lunga a sezione quadrata, non all'uovo.	Umbria

	Tagliatelle	Pasta lunga. Più fini che le fettuccine.	Emilia-Romagna
	Tagliolini in piemontese tajarin	Tagliatelle più sottili.	Piemonte


Pasta Tubolare

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Bucatini	Pasta lunga che assomiglia agli Spaghetti. Sono cavi all'interno.	Lazio
	Calamarata	Pasta di forma anulare, simile ad un anello tagliato di Calamaro.	Napoli
	Calamaretti	Calamarata più piccola.	Napoli
	Cannelloni	Pasta corta. Assomiglia a dei grossi tubi ripieni.	Romagna, Marche e Umbria







	Cavatappi o Cellentani	Pasta a forma del cavatappi.	Parma
	Chifferi	Pasta corta a forma di Maccheroni grossi.	Lazio Toscana
	Chioccioline	Pasta a forma di guscio di chiocciola.	Lazio Toscana
	Fileja	Pasta corta tipica della Calabria, lavorata col ferro e arrotolata.	Calabria
	Garganelli	Pasta corta, a forma di quadretti arrotolati.	Emilia-Romagna
	Maccheroni, Maniche da frate	Pasta corta, semicurva, vuota all'interno.	Campania, Sicilia e Liguria
	Maccheroncini	Hanno la forma dei Maccheroni, ma più corti.	Campania, Sicilia e Liguria
	Paccheri	Forma corta che assomiglia a dei Tubi larghi.	Campania
	Mezzi Paccheri	Pasta corta, derivata dai Paccheri, ma più corti.	Campania

Master di Specializzazione Monotematico

	Pasta al ceppo	Pasta lunga arrotolata. Assomiglia ad un bastoncino di Cannella.	Abruzzo
	Penne	Pasta corta assomiglia a dei Tubi tagliati in diagonale. Possono essere di forma liscia o rigata.	Liguria
	Perciatelli	Pasta semi-lunga che assomiglia a dei Bucatini più spessi ma più spessi.	Campania
	Rigatoni	Pasta di taglio corto, vuota e rigata.	Campania
	Sagne 'ncannulate	Lunghe e larghe strisce di pasta non all'uovo, avvolte in una stretta spirale.	Salento
	Sedani, Sedanini, Chiocciolini	Pasta corta, leggermente curva e vuota. Prendono il nome dal caratteristico aspetto scanalato delle coste di sedano.	Sicilia e Basilicata
	Torchietti	Pasta corta, leggera. Una pasta a forma di ricciolo.	Sardegna
	Tortiglioni	Pasta corta. Sono dei Rigatoni ma di forma più corta.	Campania
	Tuffoli	Pasta corta, sono dei Rigatoni ma più corte.	Tipici di Napoli

	Ziti	Pasta corta. Sono dei Tubi lunghi, lisci e sottili.	Campania
---	-------------	---	----------

Pasta Corta

Immagine	Tipo	Descrizione	Regioni
	Anelletti	Pasta corta. Ha una forma ad anello, adoperata per timballi al forno.	Sicilia
	Anelloni	Pasta corte e tubulare.	Abruzzo
	Campanelle	Pasta corta sotto forma di cono con un bordo arruffato, che è simile a piccole campanelle musicali, fiori di giglio diventata simbolica e fortemente associata alla cucina di tutta la Toscana.	Toscana
	Casarecce	Sono tipi di fusilli in doppia "S". Hanno una punta ricurva e forma arricciolata.	Campania
	Cataneselle	Pasta corta. Assomigliano a dei Maccheroni grossi e corti.	Sicilia
	Cavatelli	Pasta di forma tubolare irregolare.	Puglia

Master di Specializzazione Monotematico

	Cencioni	Pasta corta schiacciata a forma di fiore. Simili alle Orecchiette ma più lunghe e schiacciate.	Puglia
	Conchiglie	Pasta corta a forma di valva di conchiglia.	Campania
	Creste di gallo	Pasta corta, assomigliano a della creste di Gallo.	Sicilia
	Farfalle, Nastrini a Galano, Colzetti	Pasta corta a forma di Farfalla. Sono di pasta liscia o rigata.	Liguria
	Fricelli	Pasta corta, semi-arrotolata.	Puglia
	Fusilli o Eliche (chiamati Busiata in Sicilia e Busa in Sardegna)	Pasta corta di forma elicoidale.	Abruzzo, Molise, Campania, Sicilia, Basilicata e Calabria
	Gemelli	Pasta corta, arrotolata.	Marche, Umbria e Toscana
	Gigli	Pasta a forma di fiore di giglio	Toscana
	Girandole	Tipo di Fusilli.	Non definita




Master di Specializzazione Monotematico

	Gnocchi alla romana	Dischi di semolino. Da non confondere con gli Gnocchi di patate.	Lazio
	Gnocchi, Gnocchetti sardi, Mallorèddus	Pasta simile alle Conchiglie, ma più stretta e serrata. Da non confondere con gli Gnocchi di patate o con gli Gnocchi alla romana.	Sardegna
	Lanterne	Pasta corta. Simili a Lanterne tagliate a metà.	Puglia
	Lorighittas	Pasta a forma di treccina chiusa ad anello.	Sardegna
	Lumache Lumaconi (di forma più grande)	Pasta corta. Hanno una forma di lumaca, quelle grandi (Lumaconi) sono adatte per contenere il ripieno.	Marche
	Maltagliati, Malfatti	Pasta tagliata non accuratamente.	Emilia-Romagna
	Maniche, Mezze maniche (più piccole)	Di forma circolare a tubo, possono essere lisce o rigate.	Lazio
	Orecchiette	Di forma circolare irregolare	Puglia





Master di Specializzazione Monotematico

	Passatelli	Imitazione di segmenti del cordone marino	Romagna-Marche
	Pipe	Imitazione del guscio della chiocciola	Lazio
	Radiatori	Tipo di pasta la scelta è caduta sui radiatori, una pasta corta il cui aspetto ricorda molto da vicino quella dei fusilli; la loro struttura, più complessa, ha preso ispirazione dal mondo della meccanica – soprattutto dai vecchi termosifoni industriali e dai radiatori delle automobili.	Non definita
	Riccioli	Pasta corta. Assomiglia ai Riccioli di capelli.	Campania
	Rotelle, Ruote o Rotini	Pasta aperta dal contorno a forma di ruota raggiata.	Non definita
	Sagnarelli	Rettangoli di pasta all'uovo con bordi ondulati.	Toscana
	Spighe	Pasta corta. Sembrano delle vere spighe di grano.	Non definita
	Spirali	Pasta corta. La forma li fa assomigliare a delle spirali.	Centro Italia e Sud
	Strascinati	Di forma circolare irregolare, un po' più grandi delle orecchiette	Puglia, Basilicata

Master di Specializzazione Monotematico

	Strozzapreti, Strangolapreti	Pasta di media lunghezza e affusolata, particolarmente buona che la leggenda narra che i preti la mangiassero velocemente tanto da "strozzarsi".	Emilia-Romagna
	Testaròli (toscano), Testaièu (ligure)	Pasta rustica a forma di losanga	Toscana Lunigiana, Liguria
	Trofie	Pasta lunga e sottile	Liguria

Pasta Minuta


	Acini di Pepe	Pasta di semola di grano duro in forma di grani.	Liguria
	Casca	Pasta di semola di grano duro in granelli.	Sardegna
	Cuscussu o Cuscus	Pasta di semola di grano duro in granelli.	Sicilia
	Ditali e Ditalini	Pasta di semola di grano duro avente forma minuta, tronca e cava.	Campania

Master di Specializzazione Monotematico









	Fregula	Pasta di semola di grano duro in forma di piccole palline tostate.	Sardegna
	Orzo e Risoni	Pasta di semola di grano duro in forma di chicco di riso.	Toscana
	Stortini	Pasta di semola di grano duro in forma di piccoli maccheroncini ricurvi e cavi.	Campania
	Manfrigoli	Pasta da brodo tipica della Romagna sfregata fra le mani fino a ridurla nelle dimensioni di un chicco di riso.	Emilia-Romagna
	Mondellini	Pasta di semola di grano duro all'uovo in granelli.	Emilia-Romagna e Marche

Alcune paste dove non è indicata la sua provenienza possono essere paste concepite di *“design”*, ovvero che sono *paste moderne* e che non hanno radici storiche o tradizionali.

Pasta Ripiena

	Agnolotti	Pasta all'uovo ripiena.	Lombardia
---	------------------	-------------------------	-----------

Master di Specializzazione Monotematico

	Anolini	Pasta all'uovo ripiena.	Emilia-Romagna
	Agnolini	Pasta all'uovo ripiena.	Lombardia
	Cappelletti	Pasta all'uovo ripiena.	Emilia-Romagna
	Cappellacci	Pasta all'uovo ripiena.	Emilia-Romagna
	Casoncelli	Pasta all'uovo ripiena.	Lombardia
	Cjarsons	Pasta all'uovo e patate ripiena.	Friuli
	Culurgionis	Pasta all'uovo e patate ripiena.	Sardegna
	Ravioli	Pasta all'uovo ripiena. I Ripieni e le forme possono variare.	Varie regioni d'Italia

Master di Specializzazione Monotematico

	Marubini	Simile al Tortello ma con ripieno a base di brasato, di pistöm (impasto di salame cremonese), grana padano, noce moscata, dalla forma tonda e spessa (vedi foto) o quadrata.	Lombardia
	Pansotti	Pasta all'uovo ripiena. I Ripieni e le forme possono variare.	Liguria
	Mezzelune	Pasta all'uovo ripiena.	Alto Adige
	Tortelli	Pasta all'uovo ripiena tipica Emiliana.	Tipici dell'Emilia e altre regioni d'Italia
	Tortelli Maremmani	Pasta all'uovo ripiena.	Toscana
	Tortelli Mugellani o Tortelli del Mugelli	Pasta all'uovo ripiena di Patata.	Toscana
	Tordelli Lucchesi	Pasta all'uovo ripiena di Patata.	Toscana
	Tortelloni	Pasta all'uovo ripiena. I Ripieni e le dimensioni possono variare.	Emilia-Romagna



La Farina

Conoscere le Farine

La farina alimentare (dal latino *farīna*, derivato da *far* «farro») è il prodotto della macinazione dei frutti secchi o dei semi di varie piante: si ha farina di mais, di orzo, di farro, di riso, di avena, di segale, di castagne, di ceci, di mandorle, di grano saraceno. Comunemente però indichiamo col nome di farina, senza specificarne l'origine, quella ottenuta dal grano tenero (*Triticum aestivum*) e usata per la panificazione, in pasticceria e in cucina. La farina di grano duro, usata per la panificazione e la produzione di pasta alimentare, prende il nome di "semola".



L'ingrediente più importante di un preparato per pane o di un preparato per dolci è la farina.

Esistono diversi tipi di farina, quelle più conosciute, perlomeno per sentito dire, sono le classiche farine di grano tenero tipo "0" (zero) e tipo "00" (doppio zero), eventualmente la farina manitoba (che è sempre un tipo di grano tenero) ed infine la semola rimacinata di grano duro.

Grano duro (*Triticum durum*) e grano tenero (*Triticum vulgare*) sono 2 varietà di frumento ma molto diverse tra loro. Strutturalmente sono

simili ma hanno un diverso numero cromosomico (28 per il grano duro, 42 per il grano tenero). Si tratta quindi in realtà di 2 due specie ben distinte. Il grano duro viene coltivato in zone argillose e dove c'è poca umidità, quello tenero viene coltivato in terreni fertili, con clima mite e ricco di precipitazioni.

Il Grano Duro e la Semola

Il grano duro è un cereale dalle spighe più allungate rispetto al grano tenero, ha un colore giallognolo, poiché ricco di carotenoidi, un po' traslucido, e quando viene macinato ha un aspetto granuloso, simile ad una sabbia sottile per intenderci. Lo sfarinato ottenuto dalla sua macinazione è conosciuto con il nome di semola. L'espressione "farina di grano duro" è quindi inesatta. Poiché dalla macinazione del grano duro si ottiene una granulosità abbastanza grossolana, la semola è sottoposta ad un ulteriore passaggio di molitura: è ridotta a una granulosità più sottile e per questo viene chiamata "semola rimacinata". Pur essendo utilizzata anche per la produzione di pane (con tipici accorgimenti, poiché altrimenti si ottiene un prodotto abbastanza pesante) il suo tipico utilizzo è per la produzione della pasta.

Il Grano Tenero e la Farina

Dalla macinazione del grano tenero si ottiene una resa in farina che oscilla tra il 70 e l'82%; il rimanente 18-30% è costituito da crusca, cruschetto, germe, farinaccio. La percentuale di farina estratta dal chicco dipende dal tipo di grano e dai parametri chimico-fisici desiderati e impostati nella macinazione.

Per farina si intende il prodotto della macinazione del grano tenero e non del grano duro. La farina è una polvere quasi impalpabile ed ha una grande capacità di assorbimento dell'acqua ed unita alla sua capacità di formare la maglia glutinica è molto usata per produrre pane e dolci. Da come poi viene macinata e quante volte viene macinata (si parla di grado di raffinazione) si possono ottenere diversi tipi di farina che ora vedremo.

Generalmente la macinazione viene effettuata in tre passaggi con tre diversi tipi di cilindri: di rottura (i cilindri presentano scanalature non molto vicine tra loro), di svestimento (con scanalature più ravvicinate) e di rimacina (la superficie del cilindro è liscia).

Ciascun passaggio da un tipo di cilindro all'altro è intervallato da una fase di setacciatura al fine di separare la farina dalla crusca (la parte più esterna del chicco di grano) e dal cruschetto (crusca minuta mista a farina, che si ottiene nel secondo e terzo passaggio di macinazione).

Detto questo, la farina è stata catalogata nei seguenti tipi:

- farina tipo "00"
- farina tipo "0"
- farina tipo "1"
- farina tipo "2"
- farina "integrale"

Questa catalogazione, definita dalla legge, non riguarda tanto le caratteristiche di panificabilità e di utilizzazione ma riguardano le caratteristiche di purezza. In altre parole, la legge nulla dice a proposito della quantità di glutine che essa deve contenere e della sua composizione proteica.

In rete si legge spesso che la farina di tipo "00" è più ricca di glutine e per questo la migliore da usare in panificazione. Niente di più errato poiché il tipo "0" o "00" indicano soltanto quante "ceneri" sono contenute nella farina ma non la sua quantità di glutine!

Il processo di macinazione del grano tenero ha inizio con la pulitura del grano. Esistono tre fasi di pulitura e la fase di bagnatura o condizionamento:

La prima fase si chiama pre-pulitura ed è quella che si esegue subito al ricevimento del prodotto presso il mulino prima di immagazzinarlo nei silos o depositi. Questa pre-pulitura ha la caratteristica di dover lavorare in modo veloce una grande quantità di prodotto e serve a migliorarne la conservazione fino alla lavorazione successiva.

La pulitura, che si esegue prima della macinazione. In questa fase la pulizia deve essere molto accurata e sono necessarie più macchine. Ogni macchina serve a togliere impurità specifiche, tra le quali la più importante è la spazzola grano, che serve a una pulizia più profonda del frumento spazzolando la sua parte esterna e rimuovendo polvere, terra e altre impurità possibili come muffe.

La bagnatura del grano e il suo tempo di riposo (chiamato anche "condizionamento") permettono di ammorbidire la parte esterna di crusca che in questo modo, durante la macinazione, non si frantuma

Master di Specializzazione Monotematico

rimanendo più morbida e di dimensioni maggiori e facilitando quindi la sua perfetta separazione tramite la setacciatura.

Dopo bagnatura e riposo è quasi sempre prevista una seconda pulitura, per migliorare ulteriormente la pulizia del prodotto. Questo processo, insieme con la bagnatura, è suddiviso in altre fasi nel caso in cui il soggetto della lavorazione sia il grano duro e non quello tenero.

Successivamente il frumento viene indirizzato alla macinazione: negli impianti industriali ci sono più fasi di macinazione in sequenza da minimo 8 a 14 o più, le progressive macinazioni servono ad aprire con delicatezza i chicchi e poi spogliarli delicatamente dalla farina contenuta cercando il più possibile di non frantumare la crusca e il cruschetto. Da ogni passaggio di macinazione il prodotto è normalmente aspirato da sistemi pneumatici e inviato a un passaggio di setacciatura con macchinari chiamati Plansichter. Il risultato finale è una farina con caratteristiche fisiche conformi alla lavorazione attesa. I prodotti di scarto, come il cruschetto, la crusca e il farinaccio possono essere usati per scopi zootecnici se non trattati secondo i termini di legge, altrimenti per scopo umano.

Spesso si utilizzano farine di cui alcune additivate volontariamente, mediante l'aggiunta di: agenti di trattamento, agenti antiagglomeranti, coadiuvanti tecnologici (enzimi come le xilanasi, le lipasi, le transglutaminasi, le alfa-amilasi, le glucosio-ossidasi, ecc.) o "glutine vegetale secco", acido ascorbico (E300), L-cisteina, per migliorarne le caratteristiche tecnologiche. Gli additivi consentiti dall'attuale normativa sono pertanto: glutine secco, acido ascorbico (E300), L-cisteina (E920), biossido di silice e silicati (E551 - E559), acido fosforico di - tri - polifosfati (E338 - 452), oltre chiaramente a tutti gli enzimi.

Le farine derivate da basse estrazioni (abbruttamento del 70-75%) provengono principalmente dalla parte centrale del chicco e si contraddistinguono a occhio nudo per la loro purezza e candore; sono denominate in Italia farina tipo 00. Al contrario, una farina ad alto tasso di estrazione (circa 80%) sarà meno chiara in quanto contiene anche la farina proveniente dalla parte esterna del chicco (strato aleuronico); in relazione al contenuto in ceneri (minerali) possono essere denominate farina tipo 0, tipo 1 o tipo 2.

La farina integrale non è composta dal 100% del frumento macinato, proprio perché la legge italiana fissa dei limiti di presenza di ceneri quindi una parte di crusca viene rimossa; questo per due motivi: 1) rientrare nei limiti di legge 1,3%-1,7% di ceneri; 2) La crusca, che è più esterna, si differenzia dal cruschetto che è più aderente allo strato aleuronico per essere meno ricca di vitamine e dal gusto meno gradito.

Farine a confronto: farina 00 e farina integrale

Sempre parlando di farina di grano tenero, nella tabella sottostante sono presenti le caratteristiche dei due tipi di farina. La farina 00 è quella più raffinata e priva di particelle di crusca e cruschetto. La farina integrale è quella con la più alta percentuale di cruschetto e crusca, la legge italiana impone dei limiti che sono 1,3%-1,7% di presenza di ceneri (nella tabella qui sotto il valore delle ceneri corrisponde al valore di sali minerali). Il grano tenero macinato veramente in modo integrale possiede mediamente una percentuale di ceneri (sali minerali) che varia dal 2 al 2,2%, quindi nella farina integrale normalmente commercializzata una parte della crusca è asportata.

La tabella seguente (D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187) riassume le principali caratteristiche delle farine di grano tenero in commercio in Italia, e le equivalenti classificazioni statunitensi, tedesche e francesi:

Master di Specializzazione Monotematico

Denominazione del prodotto (in Italia)	Umidità max	Ceneri		Proteine min	Denominazione del prodotto		
		min	max		USA	Germania	Francia
Farina di grano tenero tipo 00	14,50%	–	0,55%	9,00%	pastry flour	405	45
Farina di grano tenero tipo 0	14,50%	–	0,65%	11,00%	all-purpose flour	550	55
Farina di grano tenero tipo 1	14,50%	–	0,80%	12,00%	high gluten flour	812	80
Farina di grano tenero tipo 2	14,50%	–	0,95%	12,00%	first clear flour	1050	110
Farina integrale di grano tenero	14,50%	1,30%	1,70%	12,00%	white whole wheat	1600	150

Componenti	Farina integrale (100g)	Farina 00 (100g)
PROTEINE (g)	11,9	11,0
Sali minerali (%)	2,2	0,5
Fibra alimentare (g)	9,6	2,4
CALCIO (mg)	28	17
FOSFORO (mg)	300	76
MAGNESIO (mg)	150	50
POTASSIO (mg)	337	126
Vitamina B1 (mg)	0,4	0,1
Vitamina B2 (mg)	0,16	0,03
Vitamina B6 (mg)	0,7	0,2



La foto vuole essere solo dimostrativa



Le Varie Tipologie di Farine

Nota bene: Tutte le foto che seguiranno delle farine, vogliono solo essere a scopo illustrativo.

LA FARINA MANITOBA



La farina "Manitoba", di cui abbiamo accennato all'inizio, è una farina simile al tipo "00" caratterizzata però da un'alta percentuale di proteine e quindi di glutine.

Questa alta percentuale di proteine, ovvero di glutine, la rende adatta a lavorazioni particolari come la preparazione del panettone e di simili prodotti da ricorrenza.

Il perché contenga un'alta percentuale di glutine è dovuta al fatto che trattasi una diversa varietà di grano rispetto al grano tenero (*Triticum Aestivum*) coltivato essenzialmente in Canada e nell'America settentrionale. Questo tipo grano riesce a resistere molto bene alle basse temperature di quei luoghi proprio perché trattasi di un grano molto proteico (la cui percentuale proteica può arrivare fino al 18%).

Attualmente in commercio si trovano farine con le stesse caratteristiche della farina "Manitoba" ma che non provengono dal Canada o e dall'America settentrionale e quindi si preferisce chiamarle farine "forti" anziché identificarle con il termine di "Manitoba" poiché questo contraddistingue una precisa e definita regione geografica.

Oltre le comuni farine utilizzate per il pane, la pasticceria e la pastificazione di grano tenero o duro ce ne sono molte in commercio che negli ultimi anni vengono utilizzate per dare vita a produzioni diversificate, sia per scelta strategica che per produzioni derivate alle intolleranze alimentari. Le continue esigenze derivate dalla sempre maggiore richiesta ha dato vita a prodotti diversi e/o farine miscelate. Alcune vengono chiamate farine, ma nella realtà il termine è scorretto, perché sono "farinacei". Da considerare anche che alcune di queste "farine" (farinacei) sono privi di glutine.



FARINA 0

La Farina tipo 0, ha una forza media. Consente di ottenere un impasto resistente che abbia maggiore elasticità. Ideale per tutte le preparazioni.

Contiene Glutine.



FARINA 00

La Farina tipo 00 è indicata per tutte le preparazioni che richiedono più semplicità ed una resistenza elastica minore.

Contiene Glutine.

Master di Specializzazione Monotematico



FARINA DI SEMOLA

La Semola di grano duro è una farina “grossolana” che può essere anche rimacinata. Ha più gusto della farina comune ed ha un suo aroma. Ideali per preparazioni che richiedono più carattere all’impasto.

Contiene Glutine.



FARINA INTEGRALE

Con la Farina Integrale scopri il piacere di preparare impasti dal sapore rustici e gustosi, arricchendo l’impasto con fibre.

Contiene Glutine.



FARINA DI KAMUT

La farina di Kamut apporta valori nutrizionali, facile digeribilità, e dona un dolce sapore cremoso di nocciola. Rispetto alla maggior parte del grano moderno, contiene più proteine, aminoacidi, vitamine e molti minerali, soprattutto selenio, fosforo e magnesio.

Contiene Glutine.



FARINA DI SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

La Semola Rimacinata consente di ottenere un impasto resistente a lunghe lievitazioni, adatta alla preparazione dei pani della nostra tradizione cui dona fragranza, sapore e sofficità.

Adatta anche per la preparazione di pasta fresca fatta in casa.

Contiene Glutine.



FARINA AI 5 CEREALI

La farina ai 5 CEREALI è una dal gusto unico e particolare, una farina pensata

per i palati più raffinati e delicati. Un mix di 5 cereali antichi ideali per rendere unico l'impasto di pane, pizza e focacce, ma anche per le preparazioni dolci. Dona un sapore unico all'impasto della Pasta.

Contiene Glutine.



FARINA DI RISO

Una delle farine più ricercate, in particolare dai celiaci per il fatto di essere una delle farine senza glutine, è la farina di riso, una farina che si ottiene molto semplicemente dalla macinazione di un cereale che è il riso. Ideale per fare gli Gnocchi, può essere impiegato anche per fare delle "Tagliatelle di Riso". Non contiene Glutine.

Non contiene Glutine.



FECOLA DI PATATE

Per lo più è utilizzata per i dolci, ma è un ottimo "legante" da utilizzare per impasti speciali di farine senza glutine. Ideale per la preparazione degli gnocchi nella ricetta tradizionale che prevede le patate lessate e che senza la fecola o farine con glutine non sarebbe possibile la lavorazione. Non contiene Glutine.

Non contiene Glutine.



FARINA DI GRANO SARACENO

Il grano saraceno è naturalmente privo di glutine e, macinato integrale,

conserva tutte le proprietà nutritive del cereale: a differenza delle farine ricavate dalla macinatura del grano tradizionale, la farina di grano saraceno è molto più ricca di fibre (sia solubili, sia insolubili) che di carboidrati complessi. Dona una caratteristica unica all'impasto

Non contiene Glutine



FARINA DI FARRO:

È il prodotto della macinazione del farro. Il farro rappresenta il più antico tipo di frumento coltivato ed è utilizzato dall'uomo come nutrimento fin dal Neolitico. Contiene glutine.

Contiene Glutine.



FARINA DI MAIS:

Ottenuta dal mais, è popolare in Italia, negli Stati Uniti d'America e in Messico. La farina di mais sbiancata con la soda caustica è chiamata Masa Harina ed è usata per la preparazione di tortillas e tamales nella cucina messicana. In Italia sono molto utilizzate farine di diversi tipi di mais, più o meno raffinate e disponibili in granulometrie diverse: dalla cosiddetta farina "bramata", a grana più grossa, usata soprattutto nel nord per la polenta, alla farina "fioretto", usata anche per la panatura dei fritti e per la preparazione di dolci della tradizione contadina, al cosiddetto "fumetto", una farina a grana finissima ricavata dalla parte più interna dei chicchi di mais, usata anche in pasticceria e, raramente, per panificare.

Non contiene glutine.



FARINA DI SEGALE:

Ottenuta dalla segala, è utilizzata per cucinare il tradizionale pane a lievitazione naturale di segale in Germania, in Scandinavia, alta Lombardia, Trentino-Alto Adige, Piemonte, ecc. In genere il pane di segale è preparato mescolando farina di segale e di frumento perché la segala ha un basso contenuto di glutine. Il pane di segale (come, ad esempio, il Pumpernickel e il Ruisreikäleipä) è solitamente preparato solo con segale e contiene un misto di farina di segale e grano di segale.

Contiene Glutine.



FARINA DI MIGLIO:

Ottenuta dal miglio. Il miglio è un cereale originario dell'Asia, conosciuto in Italia già in epoca romana e da allora largamente utilizzato in tutto il paese. La farina di miglio è senza glutine ed è usata anche come addensante per la preparazione di alimenti dolci e salati, bevande, salse e minestrone. È ottima anche per dare elasticità a tutti quei tipi di dolce che tendono a seccarsi e a perdere sapore, perché ha il pregio di assorbire l'acqua e l'umidità, donando una consistenza soffice e morbida.

Non contiene glutine.



FARINA DI RISO GLUTINOSO:

Ottenuta dal riso glutinoso, è utilizzata nelle cucine asiatiche orientali e sudorientali per preparare il Tangyuan, etc.

Non contiene glutine.



FARINA DI TEFF:

È ricavata dal cereale Teff, ed è di considerevole importanza nell'Africa orientale (particolarmente attorno al Corno d'Africa). Da notare che è l'ingrediente principale nell'alimentazione, ed è un importante componente della cucina etiopica.

Non contiene glutine.



FARINA ATTA:

L'Atta (o Chakki Atta) è una farina integrale originaria dell'India e molto diffusa anche in Nepal e Pakistan, utilizzata per impastare diversi tipi di pani non lievitati, per esempio **Roti** e **Chapati**, e focacce piatte, come le **Naan**.

Contiene Glutine.

Farine da non cereali



FARINA DI AMARANTO:

È una farina ottenuta dal grano amaranto, della famiglia delle Amarantacee. Era usata nella cucina precolombiana e meso-americana e oggi sempre più diffusa in negozi specializzati.

Non contiene glutine.



FARINA DI CANAPA:

È ottenuta da piante del genere Cannabis, della famiglia delle Cannabaceae. Come altri numerosissimi prodotti di questa pianta officinale, ha subito negativamente gli effetti della lotta contro lo spaccio di "droghe leggere" ricavabili dalla stessa pianta. Recentemente, in seguito a miglioramenti normativi, sta tornando in auge con nuovi prodotti, oltre che tessili e farmaceutici, anche alimentari: ne esempio la pizza di canapa.

Non contiene glutine.



FARINA DI QUINOA:

È ottenuta generalmente dalla Quinoa bianca. La Quinoa, appartenente alla famiglia delle Chenopodiaceae, è originaria di Perù, Bolivia e America meridionale ed è alimento base del popolo andino da secoli. È stata introdotta in Italia nel 2009 e utilizzata per la prima volta nel settore della panificazione nel 2010 nel prodotto Quite. La FAO OMS ha proclamato il 2013 anno della Quinoa. Elevatissima importanza nutrizionale soprattutto per l'apporto di aminoacidi essenziali.

Non contiene glutine.



FARINA DI MORINGA:

È ottenuta da una pianta appartenente alla famiglia delle Moringaceae. Inoltre, è stato creato un marchio commerciale dal nome di "pizza moringa" che detiene il mercato in Italia riguardo alla vendita di questo prodotto e tutela lo stesso prodotto e la clientela che ama questa pizza abbinata alla farina di moringa.

Non contiene glutine.

Farine di legumi



FARINA DI CECI:

È chiamata anche GRAM FLOUR o BESAN: ottenuta dal cece, è di grande importanza nella cucina indiana e in Italia, dove è utilizzata in Liguria per preparare la farinata, a Palermo per preparare le panelle, a Livorno per preparare la "torta di ceci", a Pisa per preparare la "cecina", a Sassari per preparare la "fainè".

Non contiene glutine.



FARINA DI FAGIOLI NERI

La farina di fagioli si ottiene dalla macinazione di fagioli neri. Ricca di carboidrati e proteine vegetali, la farina di fagioli è povera di grassi. Da annotare anche le importanti quantità di fosforo, ferro, potassio oltre che di calcio e vitamine A, B e C. Ottima in tutte le ricette utilizzata come una normale farina ma più ricca in gusto e valori nutrizionali.

Non contiene glutine.



FARINA DI SOIA

La farina di Soia si ottiene dalla macinazione dei semi della pianta di soia. La farina di soia contiene meno amidi rispetto agli altri legumi, cosa che la rende più digeribile rispetto alle altre farine, e più zuccheri semplici rapidamente utilizzabili. È ricca di proteine e presenta una composizione in amminoacidi essenziali più completa rispetto agli altri legumi.

Non contiene glutine.



FARINA DI LENTICCHIE ROSSE

La farina di Lenticchie Rosse si ottiene dalla macinazione di sole lenticchie rosse. Ricca di proteine e poverissima di grassi, questa farina particolarmente adatta nelle diete ipocaloriche; da notare anche la presenza importante di sali minerali quali potassio, fosforo, magnesio e calcio.

Non contiene glutine.



FARINA DI FAGIOLI CANNELLINI

La farina di fagioli si ottiene dalla macinazione di fagioli neri. Essendo ricca di proteine, viene impiegata anche dai vegani con lo scopo di incrementare la quantità di aminoacidi totali e il valore biologico degli alimenti a base di cereali.

Non contiene glutine.

FARINA DI PISELLI:

È una farina prodotta da piselli gialli arrostiti e polverizzati. È molto ricca di proteine. Il suo maggiore utilizzo ha impiego nella preparazione della Pasta.

Non contiene glutine.



FARINA DI FAVE

La farina di Fave si ottiene dalla macinazione con macine in pietra naturale delle fave pelate e essiccate. Questo legume, rispetto ad altri, ha un apporto calorico inferiore e contiene carboidrati in misura ridotta.

S'impiega per prodotti da forno dolci e salati in combinazione alla farina di frumento (meglio se Manitoba) per aumentare il contenuto proteico e conferire un sapore più gradevole. La percentuale di farina di fave in relazione a quella di frumento oscilla tra il 15% e il 30%.

Impiegata in misura ridotta (1%) nelle farine che generano glutine (frumento, farro e Kamut) migliora notevolmente le attitudini panificatore:

Non contiene glutine.

Farine dalla Frutta



FARINA DI PISTACCHIO

Farina realizzata con pistacchi siciliani. In Sicilia viene coltivato e raccolto il pistacchio più riconosciuto al mondo. Pariani con l'aiuto dei suoi contadini di riferimento, seleziona i migliori lotti di pistacchio provenienti dai terreni meglio esposti. È sapido ed elegante, con un colore uniformemente vivo e un'aromaticità peculiare.

Non contiene Glutine.



FARINA DI CASTAGNE

La farina di castagne si presta senza problemi alla preparazione della pasta fresca, in abbinamento con la farina di grano tenero o la semola di grano duro.

Dona un sapore particolare all'impasto.

Non contiene Glutine.



FARINA DI MANDORLA

La farina di mandorle è il risultato della macinatura dei semi contenuti nei frutti del mandorlo. Assai ricca di vitamina E, e di grassi monoinsaturi, questa farina ha un contenuto di carboidrati molto ridotto rispetto alle altre.

Inserendo una percentuale nell'impasto dona sicuramente una caratteristica di diversità alla pasta.

Non contiene Glutine.



FARINA DI MANIOCA (O FARINA DI TAPIOCA)

La Farina di Tapioca è prodotta dalla radice di manioca ed è una farina essiccata.

Ottimo come addensante per Creme, Torte e per essere miscelato con altre Farine.

Non contiene Glutine.

Farine non più utilizzate

- **Farina di taro**, ottenuta da tubero di taro.
- **Farina di tifa**, ottenuta dalla tifa.
- **Farina di ghiande**, ottenuta dalle ghiande.
- **Farine speciali** non destinate all'alimentazione umana.
- **Le farine proteiche animali**, costituite da scarti di macellazione tritati, liofilizzati e polverizzati vengono usate come mangime per allevamenti.
- **La farina fossile** è una polvere non commestibile costituita da gusci di diatomee microscopiche: si usa come materiale filtrante in chimica analitica o come abrasivo fine. Alfred Nobel la usò come base inerte nella sua dinamite.



La Lavorazione e l'importanza del Glutine

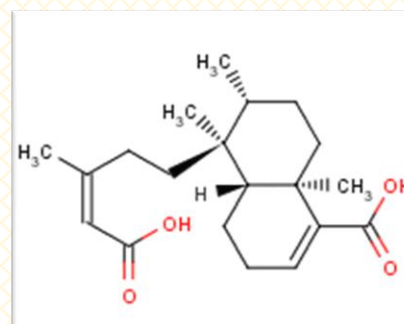
Per prima capiamo cosa è il Glutine

Il Glutine

Col termine glutine viene indicato un complesso proteico tipico di alcuni cereali caratterizzato, a livello chimico, dall'essere insolubile in ambiente acquoso. Le frazioni, ovvero le componenti, meglio caratterizzate di questo insieme di proteine sono due: la prolamina, nota col nome di gliadina nel frumento e responsabile dei principali fenomeni di reazioni avverse, e la glutenina presenti principalmente nell'endosperma della cariosside di cereali quali frumento, farro, segale e orzo.

Caratteristiche Tecniche

Il glutine conferisce agli impasti viscosità, elasticità e coesione. In Pasticceria diventa un vero e proprio "collante" utile per addensare in maniera naturale tutti gli impasti, dalla biscotteria, ai lievitati da colazione sino alle creme. Per questo motivo utilizzando le farine speciali si utilizzano "collanti" non derivati dal Glutine.



Pertanto, la quantità e il grado di integrità delle proteine che compongono il glutine presente in una farina è un importante indice per valutarne la qualità e l'attitudine alla panificazione. In una farina di grano tenero tipo 00, secondo la legge italiana, la quantità minima di glutine secco è del 7% e generalmente a parità di altri fattori (umidità, colore, ceneri...), maggiore è il contenuto di glutine migliore è la crescita e la lievitazione del prodotto.

Uso alimentare e commerciale

Per il suo tenore proteico è spesso usato come sostitutivo della carne in alcune diete vegetariane ed è la base del seitan. Tuttavia, in questo uso va tenuto conto che il glutine, pur essendo una proteina, è carente nell'amminoacido lisina e richiede pertanto un supplemento dietetico per evitare carenze alimentari.

Viene anche usato come addensante nelle formulazioni in tavoletta o pastiglie di alcuni farmaci e industrialmente come collante per l'apprettatura di carte e tessuti.



La Maglia Glutinica nella Pastificazione

Dopo avere messo insieme gli ingredienti ed averli “impastati” dobbiamo fare riposare il prodotto perché?

Il perché in molti non lo sanno, vediamo insieme.

Quando acqua e farina si incontrano si inizia a formare quello che si chiama maglia glutinica o reticolo glutinico, ovvero una rete proteica che si struttura nel nostro impasto man, mano che lo lavoriamo. Ma originariamente dove si trova il glutine? Ogni farina ha quello che si chiama un tenore proteico, ovvero una percentuale di proteine al suo interno (nello specifico ci interessano Gliadine e Glutenine) che a contatto con l'acqua e tramite azione meccanica dell'impastare si legano tra di loro formando un complesso proteico chiamato appunto glutine. Il glutine viene quindi formato in fase di impasto e crea una vera e propria maglia, un reticolo più o meno tenace che darà struttura alla nostra massa impastata. Questa reazione chimica e fisica dell'impasto lo renderà elastico. Questa elasticità ci è utile per lavorarlo a nostro piacimento, la sfoglia della pasta sarà resistente per essere lavorata.

Effetto sulle proprietà dell'impasto in chimica

La competizione tra ingredienti aggiunti e le proteine del glutine per l'acqua così come l'influenza degli ingredienti aggiunti sulla riorganizzazione delle subunità gluteniniche sono state individuate come le cause di questo aumento di tempo di sviluppo dell'impasto in presenza di ingredienti aggiunti. L'assorbimento di acqua dell'impasto, in media, se aumentiamo l'arricchimento di farine più proteiche, bisogna aumentare il livello di acqua o sostanze liquide, per un'ottimale idratazione del reticolo glutinico. L'arricchimento con farine di legumi è risultato aumentare l'indice glutinico (rapporto tra glutine forte e glutine totale) indicando che i componenti delle farine rimangono fisicamente intrappolati nella matrice glutinica, aumentando la massa di impasto ritenuta nel test Glutomatic.

La Maglia Glutinica nella Panificazione

Un prodotto da forno, per arrivare ad avere la sua forma finale, deve seguire un percorso che ha come partenza dei semplici ingredienti e come punto di arrivo il prodotto finito.

Semplificando possiamo dire che questo percorso inizia con la fase di impasto, prosegue con la fase della lievitazione e si conclude con la cottura.

Ognuna di queste fasi può a sua volta essere sviluppata e suddivisa in più operazioni.

Un pane realizzato con impasto indiretto, per esempio, prevederà due fasi di impasto: la prima sarà quella per realizzare il pre-impasto (Biga, Poolish), mentre la seconda sarà quella dell'impasto finale.

Anche le lievitazioni possono avvenire in più momenti, c'è di solito la fase di riposo della massa appena impastata che prende il nome di “puntata o puntatura”, dopodiché avviene la divisione in porzioni del peso desiderato (per esempio, nel caso della pizza, in palline da 200 g circa), e la lievitazione finale, detta anche “appretto”.

La cottura nella maggior parte dei casi avviene in un momento unico, anche se per esempio, con la pizza al taglio si procede con la precottura delle basi rosse o bianche, per poi andare in forno anche in un secondo momento con gli ingredienti finali.

Come potete vedere la realizzazione di un qualunque lievitato è un processo lungo e delicato, durante il quale bisogna mantenere sempre la massima attenzione, in quanto un errore commesso all'inizio della

Master di Specializzazione Monotematico

lavorazione può protrarsi lungo tutta la stessa e avere ripercussioni sulla qualità del prodotto finito. È chiaro, quindi, come un buon prodotto non possa prescindere da un buon impasto.



L'impasto è la fase iniziale di tutto il processo, forse una delle più delicate. Durante questa fase iniziano tantissimi processi: il glutine prende forma, gli enzimi della farina iniziano a lavorare facendo partire il processo della maturazione, i lieviti trovano cibo per il loro processo di moltiplicazione...sono veramente tantissime le cose che succedono dall'istante in cui azioniamo la nostra impastatrice o semplicemente iniziamo a mescolare gli ingredienti nella nostra ciotola. Solitamente l'obiettivo di un buon impasto è quello di riuscire a formare una **maglia glutinica resistente** ed estensibile, riuscendo, allo stesso tempo, ad ossigenare bene il nostro impasto. Se noi riusciamo ad intrappolare molto ossigeno nella pasta, questo sarà utilizzato per una maggiore moltiplicazione dei lieviti, che produrranno più anidride carbonica durante la lievitazione, la quale, se saremo riusciti a creare una **maglia glutinica** resistente ed estensibile, sarà trattenuta e ci donerà un prodotto con un maggior volume ed una maggiore alveolatura.

Il risultato di questi molteplici passaggi, quindi, sarà un prodotto leggero e ben lievitato.

Questo obiettivo, **impastando a mano**, non è sempre facile da raggiungere, perché spesso e volentieri si finisce con l'impastare troppo, dovendo aggiungere tanta farina ed arrivando ad avere impasti abbastanza duri. Una piccola tecnica che può venire in nostro aiuto durante l'impasto è quella che io chiamo "dei riposi". Consiste nel dividere la fase di impasto in brevi manipolazioni, seguita da alcune fasi di riposo di 10-15 minuti. Si inizia unendo farina, acqua, lievito e sale in una ciotola e, con un cucchiaio, si mescola fino a creare un composto grezzo, ma che non abbia più acqua libera nella ciotola. Ci vorranno circa 30 secondi di lavoro. Fatto questo iniziamo ad impastare con le mani, cercando di richiudere i lembi di pasta dall'esterno della ciotola, verso il centro della stessa. Con questo movimento cerchiamo di inglobare molta aria nell'impasto. Lavoriamo in questo modo per circa 1 minuto e, se previsto dalla ricetta, aggiungiamo solo a questo punto l'olio o qualche altro tipo di grasso. Impastiamo ancora fino ad assorbimento di quest'ultimo e poi ci fermiamo. Dobbiamo avere un impasto ancora molto grezzo, non si deve essere ancora formata bene la **maglia glutinica**, se tiriamo un pezzo di pasta questa deve strapparsi.

Copriamo in modo da non fare creare delle croste sull'impasto e lasciamo riposare a temperatura ambiente per circa 20 minuti. Terminato il riposo riprendiamo l'impasto e continuiamo ad impastare

prendendo dei lembi esterni di pasta e chiudendoli sempre al centro. Sentirete subito che l'impasto ha tutt'altra consistenza, sembra già più setoso e morbido, mentre prima era più ruvido e grezzo. Lavorate la pasta non più di un minuto, senza usare troppa forza e chiudetela a forma di palla.



Ora sta a voi capire se la pasta ha bisogno di altro riposo o può già andare bene così. Solitamente per impasti fino al 55% di idratazione dopo il primo riposo l'impasto è terminato. Ve ne accorgete perché se provate a lavorare la pasta qualche istante in più, questa non si strappa subito lasciando intravedere parti ancora umide. Questo accade invece con impasti più idratati, che hanno bisogno di un ulteriore riposo per essere completi. Dovete semplicemente coprire l'impasto e farlo riposare altri 15-20 minuti, dopodiché impastare un minuto circa e vi troverete un impasto liscio e vellutato, che ha creato una discreta **maglia glutinica**.

L'impasto, a questo punto, è pronto per iniziare la prima vera e propria fase di lievitazione, detta puntata, anch'essa molto importante per determinare la tipologia di prodotto che possiamo ottenere.

Ma della lievitazione e successivamente della cottura ci occuperemo nei prossimi articoli, per adesso l'aver visto una tecnica di impasto diversa dal solito può già essere un ottimo spunto per fare delle prove e toccare con mano le differenze.

Queste non sono tecniche nuove che ho inventato io, o che sono frutti di ricerche innovative e particolari, è semplicemente un ulteriore passo del ritorno al passato che stiamo (giustamente) vivendo nel campo dell'alimentazione: secondo voi 200 anni fa, quando non esistevano impastatrici o altri aiuti meccanici, quando impastavano chili e chili di pane per famiglie numerose o per le pizzerie di Napoli, come erano le tecniche di impasto? È più verosimile che lavorassero l'impasto all'infinito, o che si lasciassero aiutare dal tempo, come abbiamo descritto qui oggi?



Le Fasi della Pastificazione

Conosciamo le fasi della pianificazione

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. SETACCIARE A FONTANA LA FARINA | 8. (EVENTUALE- PIEGARE) |
| 2. SBATTERE | 9. TAGLIARE |
| 3. AMALGAMARE | 10. (EVENTUALE- RIPIENO) |
| 4. (EVENTUALE BILANCIAMENTO DEI LIQUIDI) | 11. FOGGIARE |
| 5. IMPASTARE | 12. (EVENTUALE- PORZIONARE) |
| 6. RIPOSARE | 13. ASCIUGARE |
| 7. SPIANARE | 14. UTILIZZO DEI RITAGLI |

1. SETACCIARE A FONTANA LA FARINA

SETACCIARE: «far passare attraverso un setaccio una sostanza polverulenta o granulare, per raffinare, per separare le parti più sottili da quelle più grosse.»

SETACCIARE LA FARINA: per separarla

FONTANA: «nel linguaggio di cucina, modo di disporre la farina sulla tavola o sul marmo, tronco di cono vuoto al centro, per mettervi l'acqua, le uova ed altri ingredienti con cui impastarla.»



1 (fonte: **SBATTERE**)

SBATTERE: «agitare, rimescolare con energici colpi di frullino o di forchetta sostanza liquide o semisolide»

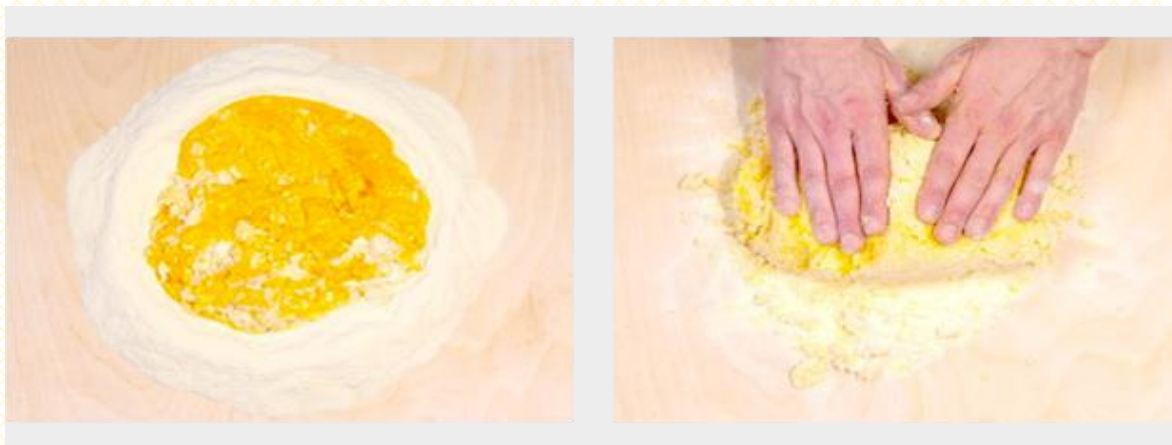
(fonte: *vocabolario della lingua italiana Treccani*)

vocabolario della lingua italiana Treccani)



1. AMALGAMARE

AMALGAMARE: «mescolare più sostanze od ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo»



(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)

2. (EVENTUALE BILANCIAMENTO DEI LIQUIDI) – PRESTATE ATTENZIONE:

- Dobbiamo bilanciare i liquidi per ottenere **ELASTICITA'**
- Se l'impasto è troppo umido, faremo fatica a stendere e lavorare l'impasto
- Le sostanze grasse insaporiscono il prodotto ma lo appesantiscono
- Il latte, strutto e l'olio hanno un peso specifico diverso e contengono grassi e proteine

I prodotti grassi utilizzati nella pastificazione sono:

GRASSI ANIMALI: Burro, Margarina e Strutto

GRASSI VEGETALI: Olio di semi (palma, girasole, arachidi...), di sansa, di palma, di oliva, olio extravergine. Se inseriamo dei prodotti umidi come spinaci, barbabietola, carote, nero di seppia ecc.. Bisogna sempre bilanciare la ricetta per renderla lavorabile.



3. IMPASTARE

«lavorare la farina con acqua (ed eventualmente con altri ingredienti, come il lievito, sale, uova, olio, burro, ecc...) per fare la pasta od il pane»

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



4. RIPOSARE

«riferito ad impasti, attendere, prima di approntarli per la cottura, che acquistino la resistenza e compattezza necessaria»

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



5. SPIANARE

«Rendere piano togliendo le ineguaglianze e le asperità; pareggiare eliminando ogni differenza di livello: s. il terreno; s. un'area fabbricabile; s. una pista; s. il letto, pareggiarlo; s. le costure, le pieghe di un abito, tirarle, ribatterle con il ferro da stiro; fig., s. le costole (o le costure), la gobba a qualcuno, picchiarlo di santa ragione, dargli un sacco di legnate. b. Distendere.»

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



6. (EVENTUALE- PIEGARE)

a. Piegare formando un rotolo se si vogliono produrre Tagliatelle, Tagliolini, Capelli d'Angelo.

Arrotolare a seconda della lunghezza della pasta desiderata. b. Tagliare a piacere la larghezza.



7. TAGLIARE

tagliare v. tr. [dal fr. (ant.) tailler, che è il lat. tardo taliare, der. di talea: v. talea] (io tåglio, ecc.). –
 1. Interrompere la continuità di un corpo operando in esso una o più divisioni per mezzo di uno strumento tagliente: t. col coltello, col temperino ecc.. d. Dividere in due o più parti, con tagli opportuni...

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



8. (EVENTUALE- RIPIENO detta anche FARCITURA)

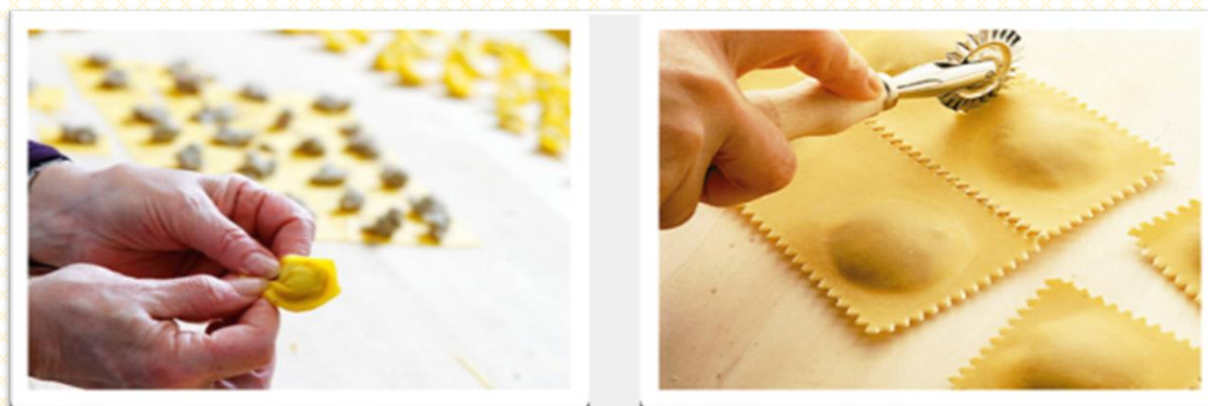
Nella cucina: l'insieme di vari ingredienti mescolati ed impastati con cui si riempire varie tipologie di pasta fresca (tortellini, cappelletti, ravioli, tortelloni ecc..) oppure animali (coniglio, pollo, anatra, tacchino ecc. ripieno)



9. FOGGIARE

«formare, dare forma od una particolare forma, modellare»

(fonte: vocabolario della lingua italiana treccani)



10. (EVENTUALE- PORZIONARE)

«dividere in porzioni [...]»

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



11. ASCIUGARE

asciugare v. tr. [lat. tardo exsūcare (comp. di ex e sucus «succo»), con sostituzione di prefisso] (io asciugo, tu asciughi, ecc.). – 1. a. Levare via l'umidità.

(fonte: vocabolario della lingua italiana Treccani)



12. UTILIZZO DEI RITAGLI

I Ritagli possono diventare i “fatti male” o “Maltaglaiti” (male tagliati), una pasta tipica toscana.



Le Regole Fondamentali per una Pastificazione Ottimale

1. **DIFFERENZE FRA PASTA SECCA E PASTA ALL'UOVO**
 - A. La Pasta secca ha una maggiore conservazione
 - B. La Pasta Secca Necessita di maggiore cottura
 - C. La Pasta all'Uovo cuoce in tempi minori
 - D. La Pasta all'Uovo ha una maggiore caratteristica ed è ideale per piatti Italiani Tradizionali
2. **LA TEMPERATURA DEGLI INGREDIENTI**
 - A. Gli ingredienti devono essere lavorati alla stessa temperatura
3. **LAVORAZIONE E RIPOSO DELL'IMPASTO**
 - A. La lavorazione dell'impasto deve essere di circa 10 minuti, affinché gli ingredienti siano ben amalgamati tra di loro.
4. **NELLA PREPARAZIONE DEI VARI PRODOTTI**
 - A. Non fate seccare l'impasto, lavoratelo quando riposato ed ancora umido.
 - B. Evitate di lavorare troppo impasto lasciandolo sul tavolo. Dividetelo in vari pacchetti avvolti con la pellicola, questo farà sì che non si secchi.

5. LA LAVORAZIONE DEI RIPIENI

- A. Dobbiamo evitare che la pasta si secchi, quando sfogliate l'impasto per preparare Tortelloni, Tortelli ecc. Fatene una piccola quantità alla volta fino a quando avete sufficiente manualità e velocità. Se l'impasto si secca renderà impossibile che la sfoglia si attacchi insieme.

6. LA SCELTA DELLA FARINA E LA MISCELAZIONE CON SFARINATI

- A. Una scelta di Farine Bio, Grani Pregiati e Farine di "razze" diverse, aziende di Eccellenza Italiana, donano un gusto e personalità al prodotto.

7. L'AGGIUNTA DI SALE

- A. Il sale disidrata la Pasta
- B. Può lasciare delle macchie bianche l'impasto, lavoratelo quando riposato ed ancora umido.

8. L'AGGIUNTA DI OLIO

- A. L'Olio rende l'impasto elastico.
- B. Olio EVO dà un'aggiunta di sapore all'impasto.

9. L'AGGIUNTA DI AROMI UMIDI O SECCHI

- A. Danno una Caratteristica, Colore, Sapore ed una identità alla Pasta.

10. BILANCIAMENTO DEI LIQUIDI

- A. Il Bilanciamento dei liquidi e solidi è la ripartizione degli ingredienti in modo che l'impasto rispecchi la morbidezza desiderata.



- B. È un aspetto fondamentale di cui dobbiamo tenere conto, ogni ingrediente aggiunto ha la sua umidità, liquidità e solidità, il cuoco deve tenere conto di queste percentuali al fine di ottenere il prodotto desiderato.

11. BILANCIAMENTO DEI SAPORI FRA PASTA E SUGO

- A. Ogni sugo ha le sue caratteristiche di Sapidità e Gusto, quando si prepara della Pasta Fresca dobbiamo tenere conto se è la Pasta che deve Risaltare nel piatto proposto oppure è il Sugo, questo ci indicherà come bilanciare correttamente gli ingredienti.



Lo chef Simone Falcini



SALATURA DELL'ACQUA

LA PASTA ITALIANA NON È UN PRODOTTO CHE CONTIENE SALE, PER QUESTO MOTIVO SI DEVE SALARE L'ACQUA DELLA PASTA IN COTTURA

SALARE ERRONEAMENTE LA PASTA CI PORTA AD AVERE PASTA INSIPIDA O SALATA

REGOLA DELLA CORRETTA PROPORZIONE

1 LT. D'ACQUA /10 GR. DI SALE /100 GR. DI PASTA

ACCORGIMENTI DELLA COTTURA

1. salatura dell'acqua: dopo che è stata portata ad ebollizione
2. buttare tutta la pasta contemporaneamente e riportare ad ebollizione
3. tempi di cottura: 50% del tempo indicato per la pasta secca
4. mescolare la pasta di tanto in tanto durante la cottura
5. scolare la pasta prima che sia "al dente": stabilire quando sono precotti
6. raffreddare la pasta in acqua o abbattitore di temperatura
7. la pasta secca deve essere mischiata ad olio altrimenti si attacca
8. completare la cottura della pasta saltandola in padella per ottenere:

CREMOSITA' – LUCENTEZZA – EFFETTO ONDA – EFFETTO SETA

9. la cottura finale della pasta saltandola in padella:

20% DEL TEMPO RESIDUO DI COTTURA

10. le differenze nella precottura e cottura di:

PASTA SECCA = OTTIMA PER LA PRECOTTURA E COTTURA ESPRESSA

PASTA FRESCA = DEVE ESSERE COTTA ESPRESSA

PASTA CONGELATA = DEVE ESSERE COTTA ESPRESSA



REGOLE DI MANTENIMENTO

1. La pasta ha una durata in frigo di 3 giorni, almeno che non subisca sbalzi termici ed i batteri siano continuamente riattivati
2. Tirare fuori dal frigo solo al momento della preparazione del piatto
3. Tenere la pasta chiusa dentro al suo contenitore dopo l'utilizzo per evitare che:
 - A. la parte superiore venga aggredita dalla temperatura seccando la superficie della pasta
 - B. i batteri presenti nell'aria aggrediscono la superficie
 - C. il nucleo al cuore della pasta nel contenitore si riscaldi velocemente
 - D. tenendola chiusa la temperatura del contenitore sarà per un tempo maggiore più bassa

CON QUESTE SEMPLICI PRECAUZIONI:

**I BATTERI PROLIFICHERANNO PIU' LENTAMENTE,
ALLUNGANDO LA CONSERVAZIONE DELLA PASTA**

LA "COTTURA AL DENTE"

La "cottura al dente" della pasta italiana è una prerogativa dei veri amanti della pasta italiana.

La pasta italiana deve essere cotta "al dente".

Cotta al dente, significa che quando si mette in bocca e si cerca di tagliarla con i denti deve risultare consistente e non "flaccida e morbida".

Per potere gustare il suo sapore deve esserci consistenza, altrimenti tutto il gusto si perde nell'acqua.

FASI DELLA COTTURA DELLA PASTA

1. Mettere un pentolino d'acqua a bollire
2. Nel momento in cui è a bollore, aggiungervi il sale
3. Lasciar disciogliere il sale, quindi buttare la pasta secca
4. Far cuocere la Pasta per la metà del tempo di cottura espressa indicato nella confezione, assicurandosi di muoverla di tanto in tanto.

(Alla fine della cottura, conservare sempre un po' di acqua di cottura, potrebbe servire per saltare la pasta nel sugo).

5. Scolare la Pasta utilizzando un apposito scolapasta, quindi sottoporla immediatamente ad un abbondante flusso di acqua fredda assicurandosi che la pasta raffreddi. Dopo il raffreddamento, scolare la pasta.
6. Riporre la Pasta in una bastardella inox e cospargerla con un filo di olio evo e di girasole.

VERIFICA DELLA COTTURA

1. Verificare al tatto ed alla masticazione un pezzo di Pasta, il grado di morbidezza o durezza, la sua consistenza.
2. Verificare alla vista l'aspetto della Pasta: il colorito in generale e quello che presenta al suo interno spezzandone un pezzo in due.
3. Lasciare la Pasta a riposare in attesa del suo successivo utilizzo.



Ricetta della Pasta Tradizionale Italiana alla Semola

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di farina di semola
- 4 uova
- 3 cucchiaini da cucina di olio evo



Procedimento per la lavorazione dell'impasto e la produzione

1. setacciare a fontana la farina, creare un "vulcano" e formare una buchetta al centro
2. sbattere l'uovo separatamente e inserirlo al centro del "vulcano"
3. amalgamare tutti gli ingredienti
4. eventuale bilanciamento dei liquidi
5. impastare tutti gli ingredienti
6. formare un panetto, avvolgere in pellicola e lasciare riposare circa 2 ore. Questo faciliterà la formazione del glutine, donando elasticità alla pasta.
7. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
8. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
9. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
10. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
11. a piacere suddividere in porzioni
12. lasciare asciugare la pasta realizzata
13. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA: Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Preparazioni Pasta Fresca e Derivati

La Pasta Fresca Italiana Colorata

La preparazione della pasta all'italiana colorata e/o aromatizzata nasce da una richiesta sempre più esigente del mercato. Spesso gli Chef utilizzino paste aromatizzate per risaltare il sapore del piatto.

Facciamo degli esempi:

- *“Tagliolini al Limone e Vongole Veraci”*
- *“Tagliolini al Nero di Seppia ai Calamari e Bottarga”*
- *“Tagliatella al Tartufo e Branzino”*
- *“Pici di Castagne al Ragù di Cinta Senese”*
- *“Ravioli al Caffè Ripieni di Burrata al Salmone”*
- *“Tagliatella all'Arancia ai Crostacei”*

Vedete? Questi sono solo alcuni esempi di tipi di Pasta, accompagnati dal sugo. La Pasta Colorata e Aromatizzata, risalta l'occhio (Estetica nel Piatto) ed il Gusto.

Se poi sono prodotte dallo Chef, danno un valore aggiunto al Menù e sono maggiormente apprezzate dai clienti.

Precedentemente abbiamo visto le tipologie di farine, vediamo come possiamo personalizzare gli impasti con altri ingredienti.



Personalizzazione degli Impasti

ALCUNI INGREDIENTI SECCHI CHE DANNO ORIGINE A TIPOLOGIE DIVERSE DI PASTA E GNOCCHI

- **Curry**
- **Peperoncino**
- **Paprica**
- **Pepe**
- **Cacao**
- **Caffè**
- **Rafano**
- **Zafferano**



ALCUNI INGREDIENTI FRESCHI CHE DANNO ORIGINE A TIPOLOGIE DIVERSE DI PASTA E GNOCCHI

- **Zucca**
- **Asparagi**
- **Zucchini**
- **Spinaci**
- **Pomodoro o Conserva di pomodoro**
- **Barbabietola Rossa**
- **Nero di Seppia**
- **Carota**
- **Limone buccia grattata**
- **Lime buccia grattata**
- **Arancia buccia grattata**
- **Patata tutte le tipologie**
- **Barbabietola**
- **Patata Viola**
- **Pomodoro**
- **Zafferano**



ALCUNI INGREDIENTI LIQUIDI CHE DANNO ORIGINE A TIPOLOGIE DIVERSE DI PASTA E GNOCCHI

- **Limoncello**
- **Malvasia**
- **Passito**
- **Vin Santo**
- **Vino Rosso**
- **Vino Bianco**





Ricetta della Pasta agli spinaci

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di grano tenero 00
- 3 uovo
- 150 gr di spinaci
- 25 gr di acqua
- 2 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserirlo al centro
3. lessare gli spinaci, strizzarli bene e passarli al minipimer
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 2 ore



Procedimento per la lavorazione della pasta

1. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
2. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
3. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
4. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
5. a piacere suddividere in porzioni
6. lasciare asciugare la pasta realizzata
7. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Ricetta della Pasta al Pomodoro

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di grano tenero 00
- 3 uova
- 30 gr di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo ed inserirlo al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Procedimento per la lavorazione della pasta

1. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
2. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
3. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
4. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
5. a piacere suddividere in porzioni
6. lasciare asciugare la pasta realizzata
7. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido trattenerà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Ricetta della Pasta alla Barbabietola

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di grano tenero 00
- 1 uovo
- 150 gr di barbabietola cotta e passata al Minipimer (tenersi un po' di acqua della barbabietola)
- 2 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inseritelo al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Procedimento per la lavorazione della pasta

1. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
2. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
3. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
4. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
5. a piacere suddividere in porzioni
6. lasciare asciugare la pasta realizzata
7. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Preparazioni Pasta Fresca e Derivati

Ricetta della Pasta al Nero di Seppia

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 3 uova
- 10 gr di nero di seppia
- 2 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)



Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserite al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Procedimento per la lavorazione della pasta

1. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
2. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
3. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
4. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
5. a piacere suddividere in porzioni
6. lasciare asciugare la pasta realizzata
7. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Ricetta della Pasta alla Curcuma

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 4 uova
- 2 cucchiaini da tavola di polvere di Curcuma
- 4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserirlo al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Procedimento per la lavorazione della pasta

1. spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
2. eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
3. tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
4. foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
5. a piacere suddividere in porzioni
6. lasciare asciugare la pasta realizzata
7. utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"



NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto.





Cucina: Preparazioni Pasta Fresca e Derivati

Il Tortellino alla Bolognese

Il tortellino racchiude dentro la sua bontà molte storie e ancor più le leggende, scritte e cantate che ne vogliono **trovare un'origine**. Il suo nome (in dialetto bolognese *turtlén*, in modenese *turtlèin*) deriva dal diminutivo di tortello, dall'italiano, torta e sull'origine sono state raccontate variopinte versioni, da cui sorge anche la disputa sulla sua paternità, **contesa tra la città di Bologna e Modena**. Ma come in ogni buona ricetta, è necessario partire per gradi, con ordine e mettere insieme tutti gli ingredienti nella pentola. Perciò guardiamo prima alle **leggende**, le vecchie signore che raccontavano i fatti mutandoli in aneddoti e miti dall'eco sonanti. Nel 1200 arrivò in una locanda chiamata Corona, a Castelfranco Emilia, una giovane e bella Marchesina da una carrozza tirata da quattro cavalli, per riposarsi. Il locandiere accompagnò la dama in camera e attratto irrimediabilmente dalla sua bellezza rimase a spiarla dalla serratura, rimanendo colpito dal suo ombelico.

Al momento di preparare la cena l'immagine lo aveva talmente ispirato da tirare la sfoglia riproducendo le fattezze dell'ombelico della giovane nobile, ma non sapendo cosa farne della sola pasta li riempì di carne. E così nacque il prelibato tortellino ripieno. Per altri la medesima storia assume un valore divino, vedendo, al posto della Marchesina, protagonista la Dea Venere.

La Dotta Confraternita del Tortellino e l'Accademia Italiana della Cucina nel 7 dicembre 1974, depositano solennemente presso la Camera di Commercio la vera ricetta del **ripieno dei tortellini, i tradizionali "umbilichi sacri" di Bologna**. Esso è composto da un misto di carni di maiale (lombo, prosciutto, mortadella) mescolate con parmigiano reggiano, uovo e noci moscate. Deve riposare almeno 24 ore prima di essere utilizzato.

Il 19 febbraio 2008 verrà depositata anche la ricetta riguardante la sfoglia, la consistenza e la forma dei tortellini: ognuno di essi dovrà pesare circa cinque grammi, con il ripieno adagiato su un piccolo quadrato di 4-4,5 cm.

Nella pergamena ufficiale non è indicato solo il procedimento, ma anche le dosi e gli ingredienti per la preparazione della pasta sfoglia, del ripieno e del brodo:

Ingredienti per la Pasta

- 3 uova

- 3 etti di farina

Ingredienti per il Ripieno

- 300 gr. di lombo di maiale rosolato nel burro
- 300 gr. di prosciutto crudo
- 300 gr. di mortadella, rigorosamente Bolognese
- 450 gr. di Parmigiano-Reggiano
- 3 uova
- Odore di noce moscata

Per il Brodo

- 1kg di carne di manzo (doppione)
- 1/2 gallina ruspante
- sedano
- carota
- cipolla
- sale





Dotta Confraternita del Tortellino

Tortellini in brodo di carne

Preparazione secondo arte per circa 1.000 tortellini

Ingredienti

pasta fresca gialla preparata con 3 uova e 3 etti di farina

per il ripieno:

300 gr. lombo di maiale rosolato al burro

300 gr. prosciutto crudo - 300 gr. vera mortadella di Bologna

450 gr. formaggio Parmigiano-Reggiano - 3 uova - 1 noce moscata

per il brodo:

1 kg. di carne di manzo (doppione) - 1/2 gallina ruspante

sedano, carota, cipolla, sale

Preparare il ripieno dei tortellini macinando molto finemente tutta la carne e incorporarvi le uova, il parmigiano, la noce moscata. Il composto così preparato va lasciato riposare almeno 12 ore in frigorifero. Preparare il brodo mettendo la carne e la mezza gallina in una pentola con 4 litri di acqua fredda e portarla ad ebollizione, quindi tagliare con la schiumarola la schiuma formata sull'acqua, aggiungere le verdure, aggiustare di sale e fare bollire molto lentamente per almeno 3 ore. Preparare i tortellini stendendo la pasta sul tagliere di legno con il matterello fino a renderla molto sottile, tagliare dei quadretti di circa 3 centimetri di lato, al centro di ogni quadratino collocarvi una noce di ripieno, quindi piegare la pasta a triangolo facendo combaciare i lati, piegare il triangolo così ottenuto girandolo attorno al dito e sovrapponendo i due angoli opposti, premere il tortellino in modo che la pasta si attacchi saldamente e il tortellino rimanga in forma. Man mano che saranno pronti riparli su un ripiano. Scolare il brodo dalla carne e portarlo di nuovo ad ebollizione, poi tuffarvi i tortellini piano piano e lasciarli cuocere a fuoco medio per almeno 3/4 minuti, prima di servire caldissimi con abbondante parmigiano grattugiato al momento.

Ricetta elaborata e presentata dalla Sig.ra Maria Lanzoni Grimaldi



La Ricetta dei Tortellini alla Bolognese

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 4 uova
- 4 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserite al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Ingredienti per il ripieno

- 300 gr. di lombo di maiale rosolato nel burro
- 300 gr. di prosciutto crudo
- 300 gr. di mortadella, rigorosamente Bolognese
- 450 gr. di Parmigiano-Reggiano
- 3 uova
- Odore di noce moscata

Procedimento per il ripieno

1. macinare gli ingredienti
2. impastare tutto assieme sino a che risulti un impasto bene amalgamato



Fase finale della lavorazione

1. SFOGLIARE



2. INSERIRE IL RIPIENO



3. PIEGARE LA SFOGLIA



4. FOGGIARE



Ricetta dei Cappellacci

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 4 uova
- 4 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

1. setacciare a fontana la farina e creare un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserite al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

I Cappellacci sono simili ai Tortellini, soltanto che hanno il bordo rotondo e non il “becco” ritto.

Il Procedimento è lo stesso dei Tortellini solo che il taglio dell’impasto è rotondo.

Il ripieno è a proprio piacere, vi diamo alcuni suggerimenti di ripieni:

Cappellacci ripieni al Pecorino

Ingredienti:

- 100gr di farina 00
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 150 ml di panna fresca
- 50gr di Pecorino toscano DOP

Procedimento:

1. scaldate la panna a fiamma bassa e, quando si è ridotta alla metà, aggiungete il pecorino che avrete grattugiato precedentemente.
2. Fate sciogliere fuori dal fuoco per non sprigionare un sapore eccessivamente saporito e, quando il formaggio si è sciolto, riducete tutto a una crema densa con l’aiuto di un mixer a immersione.
3. Riponete la crema in una tasca da pasticciare, in questo modo sarà più facile riempire i cappellacci, e riponete la tasca in frigorifero.
4. Stendete la pasta sottile e dividetela in cerchi da 8 cm di diametro. Ripiegate i cerchi a metà, sigillate bene i bordi, se necessario inumidendo i bordi, e unite le due estremità dando la tipica forma del cappellaccio.

Cappellacci ripieni con Mozzarella di Bufala e “Nage” di Vongole

Ingredienti:

- 2 mozzarelle bufala
- 300 gr pomodorini
- 1 spicchio aglio
- 5 gr rosmarino
- 10 gr zucchero
- pepe

Per la “Nage” di vongole:

- 1 kg vongole veraci
- 1/4 vino bianco secco
- 40 gr prezzemolo
- 2 spicchi aglio
- 1 pomodoro piccolo
- olio d'oliva extra vergine
- pepe
- sale
- ciuffi basilico

Procedimento:

1. Pelate i pomodorini al vivo, tagliateli a metà, svuotateli e privateli dell'acqua di vegetazione lasciandoli sgocciolare per un'ora.
2. Sistemate i pomodorini in una teglia da forno, cospargeteli con lo zucchero, un trito di aglio e rosmarino, sale e pepe e fateli essiccare per circa 6 ore in forno a 80°C.
3. Lavate accuratamente gli spinaci e fateli sbianchire in un poco di acqua salata per un minuto e tagliateli finemente al coltello.
4. Preparate la pasta per i cappellacci con la farina, le uova, un cucchiaio di olio, un pizzico di sale e in ultimo gli spinaci. Lasciate riposare l'impasto per 30 minuti in frigorifero.
5. Nel frattempo, tagliate la mozzarella a cubetti di circa un centimetro. Stendete la pasta in sfoglie di circa 2 millimetri. Da queste ricavate dei quadrati abbastanza grandi, distribuite nel centro i cubetti di mozzarella e i pomodori essiccati a mucchietti sigillandoli a cappellacci.
6. Pulite le vongole spazzolandone il guscio con cura.
7. Lasciatele spurgare in acqua fredda salata per circa due ore.
8. Pulite il prezzemolo, lavatelo e tritatelo finemente. Mettetelo in un mortaio con mezzo spicchio di aglio e riducete il tutto in poltiglia.
9. Fate aprire le vongole in una padella con il vino, coprite e scuotete ogni tanto.
10. Eliminate le vongole non aperte, quelle vuote. Filtrate il liquido di cottura.
11. In un'altra padella con un filo di olio rosolate il trito di aglio e prezzemolo e gli spicchi interi rimasti, che andranno eliminati appena si coloriranno.
12. Aggiungete il pomodoro e le vongole con il liquido filtrato. Aggiustate di sale se necessario.
13. Cuocete i cappellacci in abbondante acqua salata e scolateli.
14. Disponeteli nei piatti da portata mettendo sopra le vongole e irrorate con il liquido caldo.
15. Guarnite con foglie di basilico.

Cappellacci ripieni alla Zucca

Ingredienti:

- Zucca gialla 1 kg
- parmigiano grattugiato 130 gr
- noce moscata 1 pizzico
- uova 1
- sale q.b.
- per il condimento
- burro 60 gr
- parmigiano grattugiato 70 gr

Procedimento:

1. Lavate la zucca, affettatela ed eliminate semi e filamenti.
2. Cuocetela in forno a 180° fino a quando non si sarà ammorbidita.
3. Una volta cotta privatela della buccia e passatela nel passaverdure e poi al setaccio.
4. Riponetela poi in una ciotola con i 2/3 del parmigiano grattugiato, l'uovo, il sale e un pizzico di noce moscata.

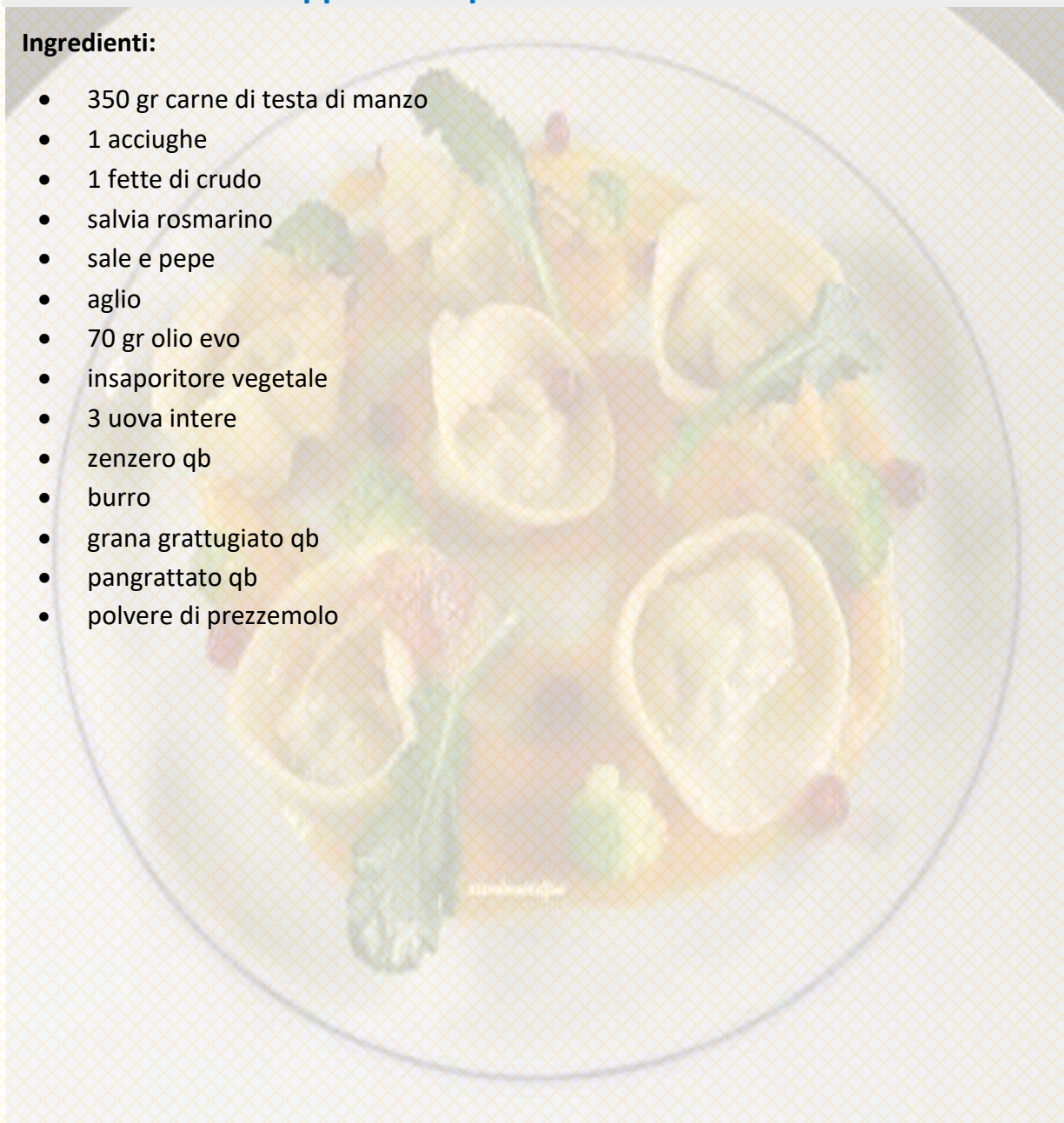
Master di Specializzazione Monotematico

5. Amalgamate insieme gli ingredienti e lasciate riposare per 30 minuti
6. Tirate la pasta in sfoglie sottili di circa 2 mm, aiutandovi con la nonna papera.
7. Con l'aiuto di un coltellino ricavate dei quadrati di 6 cm per lato.
8. Adagiate al centro dei piccoli mucchietti di impasto grandi come una nocciola e ripiegate i quadratini di sfoglia a triangolo. Schiacciate i bordi con le dita e ripiegate gli angoli estremi del triangolo, facendoli combaciare sul dito indice, realizzando così la forma dei cappellacci.
9. Cuoceteli in abbondante acqua bollente e salata per 5 minuti e scolateli con un mestolo forato.
10. Adagiatela i cappellacci di zucca nei piatti e conditeli con burro fuso e parmigiano.

Cappellacci ripieni al Manzo all'Olio

Ingredienti:

- 350 gr carne di testa di manzo
- 1 acciughe
- 1 fetta di crudo
- salvia rosmarino
- sale e pepe
- aglio
- 70 gr olio evo
- insaporitore vegetale
- 3 uova intere
- zenzero qb
- burro
- grana grattugiato qb
- pangrattato qb
- polvere di prezzemolo



Procedimento:

1. Mettere tutto a freddo in una casseruola la carne le acciughe, il crudo, l'aglio il rosmarino e la salvia salare e insaporire aggiungere olio e coprire con l'acqua portare ad ebollizione e cuocere per circa 2 ore.
2. Una volta cotta la carne toglierla dal suo brodo e frullarla in un cutter filtrare il brodo ed addensarlo sul fuoco con il pangrattato frullandola con un mix ad immersione fino ad ottenere una crema liscia aggiungerla alla carne frullata fino ad ottenere la giusta consistenza portare la farcia in una tasca da pasticciare.
3. Alla crema ottenuta aggiungere una grammatica di zenzero fresco e tenere in caldo.
4. Preparare la pasta fresco mescolando farina e uova fino ad ottenere una palla liscia, stenderla e tagliarla con uno stampo tondo da 90 farcire il raviolo e chiuderlo.
5. Su carta forno mettere il formaggio grattugiato e farlo sciogliere o in microonde o forno o padella raffreddare e la cialda croccante pronta da mettere sui cappellacci.
6. Cuocere i ravioli in acqua salata condirli con burro ed impattare con alla base la crema spolverare sopra la polvere di prezzemolo e metterci sopra i ravioli e poi la cialda di grana.

Cappellacci ripieni alla Ricotta, Erba Cipollina e Lime

Ingredienti:

- ricotta vaccina ben scolata 250 g
- sale e pepe a piacere
- uova 1 tuorlo
- lime la scorza di 1
- erba cipollina 5 g
- formaggio grattugiato 50 g



Procedimento:

1. Mettere tutti gli ingredienti a freddo in una ciotola.
2. Seguire il procedimento della stesura della pasta.
3. Inserire il composto in un sac-a-poche e adagiarlo sui Cappellacci.
4. Chiuderli e condirli a piacere.





Procedimento della preparazione dei Cappellacci



2. Spennellare il bordo con un pennello



2. Dare la forma al Cappellaccio



2a. Dare la forma al Cappellaccio





Tortello e Raviolo, differenze



Il Tortello cenni storici

Il tortello è una pasta ripiena nata sembrerebbe come piatto "d'emergenza" atto a recuperare gli avanzi della tavola. Le prime tracce del tortello risalirebbero a circa il 1100, e lo ubicano nella Padania longobarda. L'antenato della preparazione che conosciamo oggi apparve probabilmente attorno al '300 nei pressi di Bologna. Questa fu un'invenzione della cultura medioevale, sintesi dell'arte della pasta e di quella delle torte. Si trattava di fare una sfoglia sottile a modo di lasagna, con farina di grano tenero e uova; di ritagliarla in piccoli pezzi e di richiuderli ciascuno con dentro una farcia salata (carne, salumi, formaggi), o dolce (marmellate, mostarde, uvette, frutta candita, biscotti). I tortelli si cuocevano in due modi diversi: bolliti in acqua o brodo e serviti con formaggio e spezie, o fritti e addolciti di zucchero e miele. Regione che vai tortello che trovi: alla lastra in Romagna e Toscana, quadrato in Val d'Aosta, di zucca nel mantovano, triangolare alla cremasca, a treccia nel piacentino, gigante nelle Marche.

Il Raviolo cenni storici

Difficile è, anche occupandosi solo della storia del raviolo occidentale, stabilire una data precisa della sua comparsa nel Nord Italia, sebbene sia sicuro che emergano tracce in materia già in Giovanni Boccaccio nel Decameron ("...niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli..."), quando era già ben impiantato nella società medievale del tempo. Possiamo ipotizzare la sua apparizione intorno al 1100. Il raviolo è, poi, mutevole anche nel nome, cambiando in agnolotto o agnellotto (di forma piccola) in Piemonte e nel Pavese, anolino nel Piacentino e nel Parmense, marubino nel Cremonese e nella Bassa piacentina, tortello in Emilia e Lombardia, pansoti o pansotti in Liguria, tordello o turdelo nella Toscana nord occidentale e nell'estremo Levante ligure, tortello in quasi tutta la Toscana, dal Pistoiese all'Aretino, dal Pisano alla Maremma, cappellaccio nel Ferrarese, raviolo o agnolotto nelle Marche, mentre in Irpinia viene chiamato ravaiuolo ed è di pasta bianca. In alcune aree del meridione i ravioli vengono chiamati "maccaruni chini". Nel basso Cilento prendono il nome di "cauzuni" ed assumono la grandezza di una mano. Sono di pasta bianca (senza uovo) con ripieno di ricotta e prezzemolo. Il raviolo è da sempre anche un piatto tipico del ragusano, in Sicilia, di grandi dimensioni, riempito di ricotta e condito quasi sempre con sugo di maiale (talvolta anche con olio e caciocavallo)



Storia del Tortello alla Mugellana

I **tortelli di patate del Mugello** sono un piatto tipico della tradizione, perfetta sintesi tra gusto e qualità perché preparati con ingredienti saporiti e provenienti dal territorio.

I tortelli hanno una forma quadrata e sono caratterizzati da una particolare morbidezza dovuta alla pasta fresca e al ripieno di patate.

L'inconfondibile odore di pasta fresca si mescola a quello della patata amalgamata a formaggio, prezzemolo ed aglio, e non c'è luogo o casa nel Mugello in cui non venga preparato a mano, come vuole la ricetta tradizionale.

Tanto importante da unire, per un certo periodo, anche due parti politiche in cene amichevoli. Fazioni che davanti ad un piatto di tortelli hanno trovato un equilibrio. Fratelli Tortelli è stato per un certo periodo un bel momento di condivisione politica mugellana riempiendo, non piazze ma trattorie e pance.

Il tortello del Mugello è fatto di pasta fresca e ripieno di patate lessate, un cibo antico presente in Toscana da secoli. Un piatto povero fatto con le patate che qui hanno trovato terreno buono dalla metà del 1800. Già Luigi Pulci, poeta alla corte di **Lorenzo il Magnifico**, decantava il tortello anche se non poteva essere quello di patate. Queste, infatti, sono originarie dell'America Centro-Sud e arrivarono in Europa nella seconda metà del 1500. Era considerata un cibo povero e c'era diffidenza e subiva la sorte di tutto ciò che "cresceva sotto terra". Racconti non positivi sulla patata, ritenuta anche portatrice di malattie tra cui la lebbra, la relegarono a cibo per schiavi e galeotti.

Ancora nel 1600 veniva coltivata in Francia per scopi scientifici. In Italia arrivò nel 1564 dalla Spagna introdotta dai frati carmelitani che la usavano nei loro ospizi al posto dei cereali.

La patata entrò nelle cucine grazie all'agronomo Antoine Augustin Parmentier ribattezzato "inventore della patata da tavola". Per fare in modo che i contadini coltivassero il tubero dovette escogitare uno stratagemma. Dette voce che in certi terreni ci fosse un prodotto speciale destinato al re di Francia e fece sorvegliare i campi. Poi la notte lasciò i campi incustoditi e i contadini si apprestarono a rubare quel cibo destinato al re nella speranza di trarne guadagno. Fu così che le patate entrarono nelle cucine.

Nell'800 quindi le patate erano diventate ufficialmente il cibo dei poveri e coltivata a scopo nutrizionale. Nel Mugello la patata è entrata ormai da lungo tempo nel ripieno dei tortelli. Fatti con pasta fresca, tirata a mano e conditi con abbondante sugo. La bontà dei tortelli di patate va provata e anche se sembra una preparazione facile, in realtà non lo è. Non solo la preparazione ma anche la cottura richiede occhio e maestria. Il tortello deve avere il suo cuore morbido dentro ma la pasta deve essere cotta "a puntino", né cruda, né troppo cotta.

*"Ma soprattutto del buon vino ho fede
Credo che sia salvo chi gli crede
Credo nella torta e nel tortello
L'uno è la madre e l'altro il suo figliolo..."*

Luigi Pulci



Tortello alla Mugellana

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta

- 400 gr di farina di semola di grano duro rimacinata
- 4 uova
- 4 cucchiaino d'olio extravergine d'oliva
- (bilanciare i liquidi)

Procedimento per la pasta

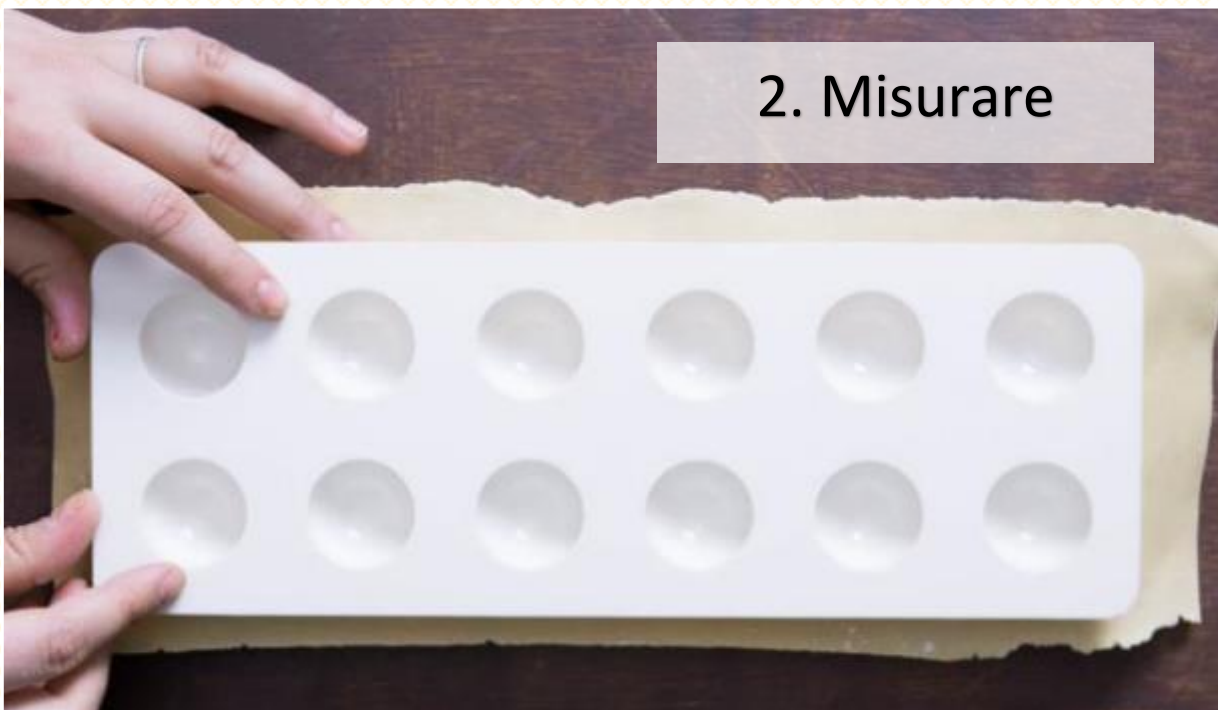
1. setacciare a fontana la farina e creato un "vulcano"
2. sbattere l'uovo separatamente ed inserite al centro
3. inserire tutti gli ingredienti
4. amalgamare gli ingredienti
5. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
6. impastare
7. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

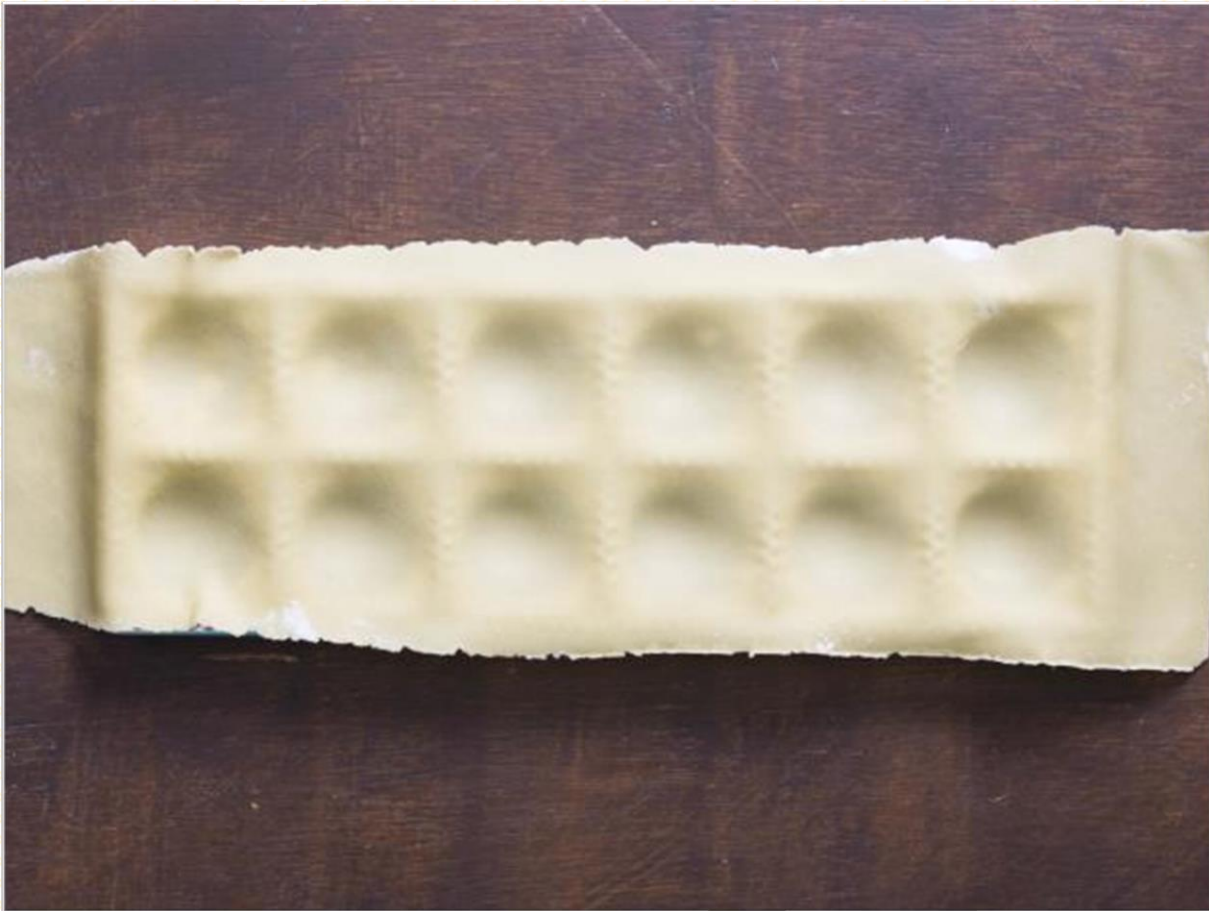
Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento per il ripieno:

1. preparare un soffritto con il battuto di aglio e prezzemolo
2. lessare le patate con la buccia e ancora calde passarle finemente
3. aggiungere alle patate la noce moscata, sale, pepe
4. aggiungere il soffritto al composto e mescolare bene

Fase Finale della lavorazione:





5. Inserire il ripieno



6. Taglio dei Tortelli



Nota Tecnica: Potete utilizzare lo stampo oppure ripiegare la pasta e foggiarli a mano.



Ingredienti per 4 persone

- 800 gr di cinta senese (spalla)
- ½ lt di brodo di carne
- 50 gr di sedano
- 100 gr di cipolla dorata
- 100 gr di carote
- Olio evo qb
- Sale e Pepe qb
- 1 foglia di Alloro
- 2 bacche di ginepro
- ½ bicchiere di vino bianco di qualità (50 cl circa)



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento:

1. preparare il brodo di carne.
2. tritate la carota, il sedano e la cipolla.
3. mettete il trito di verdure in un tegame e versate un po' di Olio evo.
4. preparate un soffritto con sedano carota e cipolla, in un tegame mettete un filo d'olio e fate rosolare le verdure.
5. aggiungete la carne di cinto senese tagliata a coltello a pezzi non troppo grandi, fatela rosolare aggiungendo l'alloro e le bacche di ginepro.
6. salate e pepate a piacere
7. sfumate con il vino bianco e, una volta evaporato l'alcol del vino, aggiungete due mestolate di brodo caldo.
8. Portate a cottura per circa 1 ora e 1/2 mescolando di tanto in tanto, togliete la foglia di alloro a cottura quasi terminata.
9. nel caso fosse necessario, aggiungete del brodo durante la cottura per evitare che si secchi.
10. la cottura deve essere dolce e nel tempo, quando il sugo sarà pronto le carni dovranno risultare gustose e al palato, quasi "cremose"

Master di Specializzazione Monotematico

**CUCINA: PREPARAZIONI PASTA FRESCA E
DERIVATI RIPIENI. CREATIVITA'
DELLE PREPARAZIONI.
SUGO DI CACCIAGIONE****La Pasta Fresca Italiana Ripiena**

L'origine storica della pasta ripiena si situa nelle **corti rinascimentali italiane**. La **pasta ripiena** è un tipo di pasta costituita da una sfoglia, all'uovo o meno, contenente ripieno a base di carne, pesce, verdura o formaggio.

Mentre, a differenza dell'Italia, gli orientali usano spesso una pasta senza uova e la cottura a vapore, nonché altri tipi di farine e ripieni.

La pasta ripiena è tradizionalmente diffusa in tutta l'Italia centro-settentrionale, ma è in special modo lungo la pianura padana che si sono sviluppate le specialità più note.

In Piemonte sono prodotti gli agnolotti piemontesi, contenenti un impasto a base di carne di brasato al barolo o comunque carni arrosto.

In Lombardia vi è la tradizione dei **casonsei**, dalla caratteristica forma a caramella, dei **marubini cremonesi**, e degli agnolotti pavese contenenti carne stracotta.

In Liguria si produce un raviolo a base di carni crude, formaggio e borragine, i **Pansotti** e le focaccette al formaggio.

Nel mantovano sono celebri i tortelli di zucca.

In Emilia sono famosi i **tortellini**, contenenti prosciutto crudo, gli anolini nel **piacentino** e nel parmense, i **cappelletti nel ferrarese**.

In Romagna vi è la tradizione dei **cappelletti**, con un ripieno a base di ricotta e vari formaggi.

Il **panzerotto** è una forma di pasta anch'essa a mezzaluna e contenente un ripieno di magro (non contenente quindi carne), diffusa in **Veneto e sulla costa adriatica**. Da non confondersi col **Panzerotto pugliese**, che è una varietà di pizza simile al calzone.

In Sardegna sono tradizionali i **culurgionis**.

In Toscana sono tipici i **tortelli di patate**.

Questa catalogazione è estremamente sommaria: vi è infatti un gran numero di ricette locali con importanti differenze. Anche la terminologia utilizzata è estremamente eterogenea e non è raro che lo stesso prodotto possa essere denominato tortellino in una località e raviolo a pochi chilometri di distanza, o che prodotti con forma e contenuto differente possano avere lo stesso nome in località diverse.

I **ravioli in Romagna** vengono talvolta chiamati **tortelli**. In Piemonte i tortellini sono prodotti di dimensioni particolarmente generose e con un contenuto di magro e sono chiamati tortelloni.

È generalmente valida la differenziazione fra **raviolo e agnolotto** basata sul fatto che il primo contiene di norma un ripieno di carni crude, il secondo un ripieno di carni arrostate o stracotte.



Master di Specializzazione Monotematico

Impasto con Farina di Castagne



Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di farina 00
- 200 gr di farina di castagne
- 300 ml d'acqua a temperatura ambiente
- 6 gr sale

Procedimento per la pasta

8. setacciare a fontana le farine e creare un "vulcano"
9. sbattere l'uovo separatamente ed inserite al centro
10. inserire tutti gli ingredienti
11. amalgamare gli ingredienti
12. (eventuale bilanciamento dei liquidi)
13. impastare
14. avvolgere in pellicola e lasciare riposare almeno 1 ora

Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento per la lavorazione della pasta

8. Spianare l'impasto, aiutandosi con una spolverata di farina
9. Eventualmente formare un rotolo della lunghezza desiderata o piegare a seconda del prodotto che si vuole realizzare. Prima di eventualmente arrotolare l'impasto cospargere della farina per evitare che si attacchino gli strati
10. Tagliare l'eventuale rotolo per produrre la pasta desiderata, spolverando sempre con farina, questo eviterà che si attacchi la pasta prodotta
11. Foggiare così le fettuccine, tagliatelle, capelli d'angelo, tagliatelle ecc...
12. A piacere suddividere in porzioni
13. Lasciare asciugare la pasta realizzata
14. Utilizzo dei ritagli avanzati. Potete produrre "i fatti male" o "Maltagliati"

NOTA TECNICA:

Si raccomanda di spolverare sempre con farina. L'impasto umido tratterrà la farina necessaria, non avete timore di metterne troppa, quella in eccesso non sarà trattenuta dall'impasto



Master di Specializzazione Monotematico

Sugo al Cinghiale



Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di polpa di cinghiale
- 400 gr di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 lt di brodo di carne
- 1 peperoncino
- Sale e pepe qb
- Olio evo qb
- Spezie toscane
- 1 bottiglia di Vino rosso a piacere



Procedimento

1. Tagliate a pezzi grossolani il sedano, la carota e mezza cipolla, inseriteli in una casseruola abbastanza capiente insieme al vino ed alla polpa di cinghiale e lasciatelo marinare per circa 24 ore
2. Una volta marinato estraete la carne ed asciugatela con della carta assorbente senza buttare il vino e gli odori (sedano carota e cipolla) che riutilizzeremo
3. Sminuzzate gli odori e preparate in una pentola abbastanza capiente il soffritto, inserite la carne asciugata e fatela rosolare, salate e pepate a piacere e poi con una parte di vino rosso sfumate
4. Una volta evaporato l'alcol del vino inserite 2 mestolate di brodo di carne caldo, aggiungete il concentrato di pomodoro e lasciate cuocere a fuoco lento per 20 minuti
5. Trascorso questo tempo inserite la passata di pomodoro e del brodo di tanto in tanto per evitare che si asciughi durante la cottura
6. Aggiungete le spezie ed il peperoncino
7. Fate cuocere per almeno 2 ore a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto. A seconda della grandezza dei pezzi, sarà necessario anche 3 ore di cottura



Master di Specializzazione Monotematico

I Tortelli di Castagne al Cinghiale



Ingredienti per 4 persone:

- Pasta alle Castagne
- Sugo al Cinghiale



Procedimento

1. Preparate l'impasto alle castagne
2. Preparate il sugo al Cinghiale. Una volta pronto, battete a coltello una parte del sugo per il ripieno dei Tortelli
3. Prendere il panetto di pasta e tagliarlo a cilindri uguali poi stenderli con il mattarello a formare una sfoglia di circa 1 cm di spessore, per poi continuare a stenderla con il mattarello o meglio da passarla attraverso la macchinetta e raggiungere lo spessore voluto
4. Fare vari passaggi aumentando progressivamente lo spessore, con accortezza di asciugare la pasta con la farina, per evitare che si appiccichi alla macchinetta o al mattarello e allo stesso tempo non tenetela troppo secca
5. Stendete le sfoglie con la macchinetta. Utilizzare il coppa-pasta formando dei cerchi da circa 5 cm di diametro. Tenete i residui e rimpastateli
6. Inserire l'impasto al centro e chiudere il Tortello a mezzaluna, facendo uscire l'aria e sigillandolo all'estremità, aiutandosi al bisogno umidendo le dita



Ingredienti per 4 persone:

- Pasta alla Barbabietola
- 300 gr di baccalà dissalato
- 500 ml di latte di soia
- Sale e pepe qb
- 100 gr di pistacchi già sgucciati
- Olio evo qb



Procedimento per il ripieno

1. In una pentola inserite il latte di soia e portatelo ad ebollizione a fuoco basso, questo per evitare che inizi a far schiuma e fuoriesca dalla pentola
2. Tagliate il baccalà a pezzetti controllando che non ci siano lisce, togliete la pelle ed inseritelo nella pentola con il latte caldo di Soia
3. Salate e pepate a piacere

Attenzione

Se il baccalà è fresco e sminuzzato per cuocere ci vorranno circa 25 minuti

4. Una volta cotto (lo constatate verificando che la carne del pesce si sfilaccia), mettetelo nel bicchiere del frullatore ad immersione insieme ai pistacchi ed iniziate a frullare inserendo a filo l'olio evo senza esagerare con la dose

Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento per i Tortelloni

1. Inserite il composto in una sac a poche in modo da aiutarvi velocemente con la distribuzione del ripieno sulla sfoglia
2. Prendere il panetto di pasta e tagliarlo a cilindri uguali poi stenderli con il mattarello a formare una sfoglia di circa 1 cm di spessore, per poi continuare a stenderla con il mattarello o meglio da passarla attraverso la macchinetta e raggiungere lo spessore voluto
3. Fare vari passaggi aumentando progressivamente lo spessore, con accortezza di asciugare la pasta con la farina, per evitare che si appiccichi alla macchinetta o al mattarello e allo stesso tempo non tenetela troppo secca
4. Stendete le sfoglie con la macchinetta. Tagliate a strisce la sfoglia in base alla grandezza desiderata
5. Tenete i residui e rimpastateli
6. Inserire l'impasto con il sac a poche a cadenza sulla sfoglia, in base alla grandezza del Tortello desiderata. Ripiegare la sfoglia su sé stessa e con una rotella dentata, tagliate chiudendo così il Tortello



Master di Specializzazione Monotematico
PREPARAZIONI DI GNOCCHI SUGHI DI TERRA

Gli gnocchi

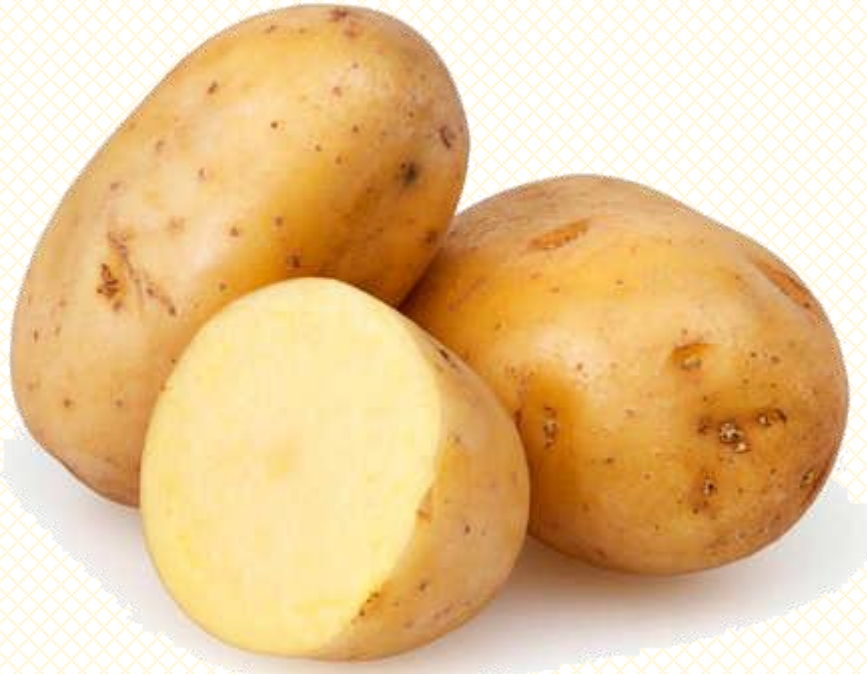
Il termine “gnocco” ha un'antica origine e probabilmente deriva dal longobardo knohhil, che indica il nodo del legno. A questo termine con ogni probabilità sono da riportare i knodel altoatesini, dai quali derivano anche i canederli trentini. Proseguendo il suo cammino cucinario verso il meridione, compare il termine gnocco o gnocchi, parola che nel secondo millennio si diffonde nel veneto e nella pianura padana per significare **bocconcini di pasta, simili ai nodi del legno**. Gli gnocchi sono un piatto povero, che raramente trova posto nei ricettari gastronomici dell'alta cucina. Costituiti da farina impastata con l'acqua o al massimo con qualche uovo, foggiate come un piccolo e corto cilindretto, spesso deformato per impressione su di una superficie irregolare (parte interna di una grattugia o di una forchetta), lessati e conditi con sugo o burro e formaggio, sono un piatto tradizionale della cucina veneta, emiliana, piemontese. Il termine gnocco ha poi altre estensioni, ad esempio quello di **gnocchi alla romana** costituiti da semolino, oppure di gnocco fritto reggiano, nel quale la farina di grano tenero è impastata nell'acqua, tirata in sfoglia che viene tagliata in forma di sottili losanghe, che sono fritte nello strutto. **Gli gnocchi**, nati come pezzetti di pasta di farina cotta nell'acqua, fanno parte delle paste di grano tenero che fanno colla e che gli antichi greci denominavano colla, almeno se dobbiamo credere a Costanzo Felici (1525-1585). Per avere precise ricette di gnocchi, come oggi li intendiamo, bisogna arrivare al Libro contenente la maniera di cucinare di un anonimo reggiano della seconda metà del Settecento, per la **casa dei conti Cassoli residenti a Reggio Emilia**, che descrive una ricetta di Gnocchi di Miglio con l'Aglio. Alla fine dell'Ottocento gli gnocchi dalla cucina povera italiana passano a quella borghese, come testimonia **Pellegrino Artusi** che nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (ultima edizione 1910). In proposito "la famiglia de' gnocchi è numerosa" afferma l'Artusi. Oltre a quelli in brodo vi sono quelli **di patate** e di farina gialla per minestra e quelli **di semolino** e alla romana, e quelli **al latte** per dolce. Dopo l'Artusi, gli gnocchi, anche di patata, divengono un classico della cucina e della gastronomia italiana, con lo sviluppo di una gran varietà di condimenti che vanno dai sughi di carne a quelli di verdure.





La patata

Le **patate** sono i **tuberi** commestibili prodotti da una pianta erbacea originaria del continente americano ed appartenente alla famiglia delle **Solanacee** (la stessa di pomodori, melanzane e peperoni). Le patate sono **commestibili solo cotte**. Crude, soprattutto mal conservate (germogliate) e con la buccia, oltre a risultare indigeste, possono contenere livelli "fastidiosi" di solanina (un alcaloide tossico). **Le patate** sono alimenti con discreto potere calorico, più elevato degli ortaggi e dei frutti dolci, ma più contenuto dei semi amidacei quali cereali, legumi, pseudocereali e derivati. L'energia è conferita principalmente dai carboidrati complessi, seguiti dalle proteine e infine dai lipidi. I glucidi sono prevalentemente complessi (amido), i peptidi a medio valore biologico e i lipidi insaturi polinsaturi. Le fibre sono abbondanti ed il colesterolo è assente. **Non contengono glutine**, lattosio ed istamina. Tra le vitamine si apprezzano buoni livelli di acido ascorbico (vitamina C) e acido folico (che tuttavia vengono quasi totalmente perduti con la cottura), provitamine A o carotenoidi (soprattutto quelle a pasta rossa) e niacina (vit PP o B3). Per quel che concerne i sali minerali, sono buone le concentrazioni di potassio e zinco. Nota: esistono coltivazioni selezionate nelle quali il terreno viene arricchito con minerali "rari" come il selenio e lo iodio.





Master di Specializzazione Monotematico

Impasto degli gnocchi classici



Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg patate
- 300 gr farina 00
- 1 uovo
- Sale
- Semola rimacinata



Ricordati! Esistono alcuni ingredienti freschi e secchi che danno origine a tipologie diverse di gnocchi



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. In una pentola capiente sistemate le patate e coprite con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore contate circa 30-40 minuti poi scolatele;
2. Schiacciatele mentre sono ancora calde sulla farina che avrete setacciato sulla spianatoia e che avrete disposto a fontana;
3. Aggiungete poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale;
4. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido, limitatevi ad impastare il tempo necessario;
5. Prelevate una parte di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 2 centimetri; coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi;
6. Tagliate i filoncini a tocchetti e, facendo una leggera pressione con il pollice, trascinateli sul rigagnocchi per ottenere la classica forma;
7. Se intendete cuocerli potrete versarne pochi per volta in acqua bollente e salata; non appena verranno a galla gli gnocchi si ritengono cotti e quindi pronti per essere scolati e conditi.



Gnocchi agli spinaci

Ingredienti per 4 persone:

- 700 gr patate
- 100 gr farina 00
- 400 gr spinaci
- Sale
- Semola rimacinata





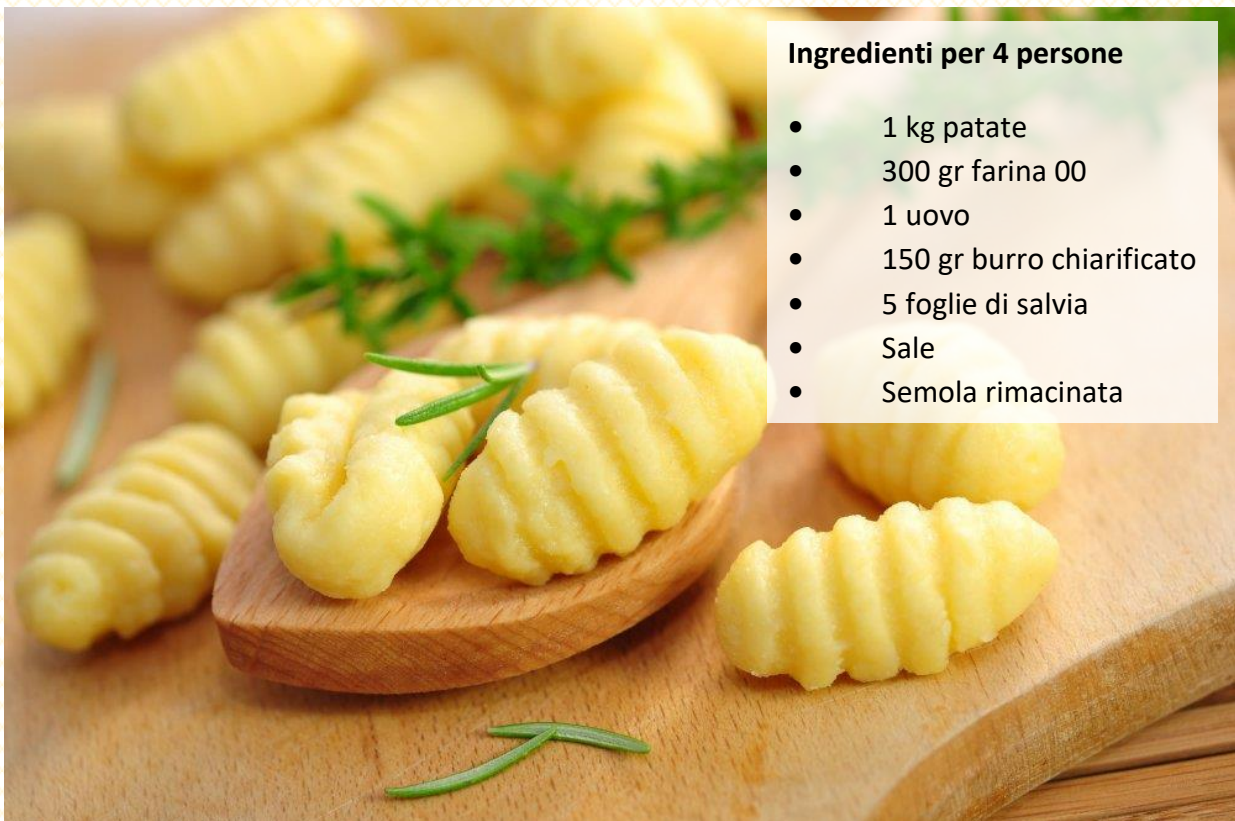
Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. Lavate gli spinaci. Sbollentateli in casseruola con bordi, in poca acqua salata
2. A cottura ultimata, scolate gli spinaci e strizzateli per bene. Dopo tritateli
3. In una pentola capiente sistemate le patate e coprite con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore contate circa 30-40 minuti poi scolatele
4. Schiacciatele mentre sono ancora calde sulla farina che avrete setacciato sulla spianatoia e che avrete disposto a fontana; unitevi anche gli spinaci tritati
5. Aggiungete poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale
6. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido. Limitatevi ad impastare il tempo necessario
7. Prelevate una parte di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 2 centimetri. Coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi
8. Tagliate i filoncini a tocchetti e, facendo una leggera pressione con il pollice, trascinateli sul rigagnocchi per ottenere la classica forma



Gnocchi al Burro Chiarificato e Salvia



Ingredienti per 4 persone

- 1 kg patate
- 300 gr farina 00
- 1 uovo
- 150 gr burro chiarificato
- 5 foglie di salvia
- Sale
- Semola rimacinata



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. In una pentola capiente sistemate le patate e coprite con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore contate circa 30-40 minuti poi scolatele
2. Schiacciatele mentre sono ancora calde sulla farina che avrete setacciato sulla spianatoia e che avrete disposto a fontana;
3. Aggiungete poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale
4. impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido, limitatevi ad impastare il tempo necessario
5. Prelevate una parte di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 2 centimetri; coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi;
6. Tagliate i filoncini a tocchetti e, facendo una leggera pressione con il pollice, trascinateli sul rigagnocchi per ottenere la classica forma
7. In un pentolino capiente mettete il burro con le foglie di salvia precedentemente lavate e fate sciogliere il burro a fuoco basso
8. Scolate gli gnocchi nella padella con il burro, mantecate bene, aggiungendo anche Parmigiano se piace. Servite ben caldi



Burro Chiarificato



Ingredienti per 4 persone

- 100 gr di burro
- 5 foglie di salvia



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

- Sciogliete il burro a bagno maria o nel microonde
- Lasciatelo raffreddare, questa operazione permette di separare il latticello dalla materia grassa
- Una volta freddo, asportate la parte di latticello in superficie
- In una padella fate struggere una noce di burro chiarificato insieme alla salvia



Gnocchi agli spinaci in Crema di Ricotta



Ingredienti per 4 persone

- 700 gr patate
- 100 gr farina 00
- 400 gr spinaci
- 200 gr ricotta fresca
- 100 ml panna liquida
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- Semola rimacinata



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. Lavare gli spinaci e, in una casseruola dai bordi alti, fateli lessare in poca acqua salata; a cottura ultimata, scolate gli spinaci e strizzateli per bene, poi tritateli;
2. In una pentola capiente sistemate le patate e coprite con abbondante acqua fredda. Dal momento in cui l'acqua sarà a bollore contate circa 30-40 minuti poi scolatele;
3. Schiacciatele mentre sono ancora calde sulla farina che avrete setacciato sulla spianatoia e che avrete disposto a fontana; unitevi anche gli spinaci tritati;
4. Aggiungete poi l'uovo leggermente battuto insieme a un pizzico di sale;
5. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto morbido, limitatevi ad impastare il tempo necessario;
6. Prelevate una parte di impasto e stendetelo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini spessi 2 centimetri; coprite l'impasto rimanente con un canovaccio per evitare che si secchi;
7. Tagliate i filoncini a tocchetti e, facendo una leggera pressione con il pollice, trascinateli sul rigagnocchi per ottenere la classica forma;
8. In una padella versate la panna, la ricotta, sale, pepe e noce moscata, fino ad ottenere un composto omogeneo;
9. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente e salata; non appena verranno a galla gli gnocchi si ritengono cotti e quindi pronti per essere scolati e conditi con la salsa preparata in precedenza.



PREPARAZIONI DI GNOCCHI – SUGHI DI PESCE

L'impasto degli Gnocchi Veloci classici



Ingredienti per 4 persone

- 300 gr di fiocchi di patata
- 300 gr di fecola di patata
- 300 gr di acqua (la dose d'acqua varia a seconda dell'umidità dell'impasto)
- Sale e pepe q.b.



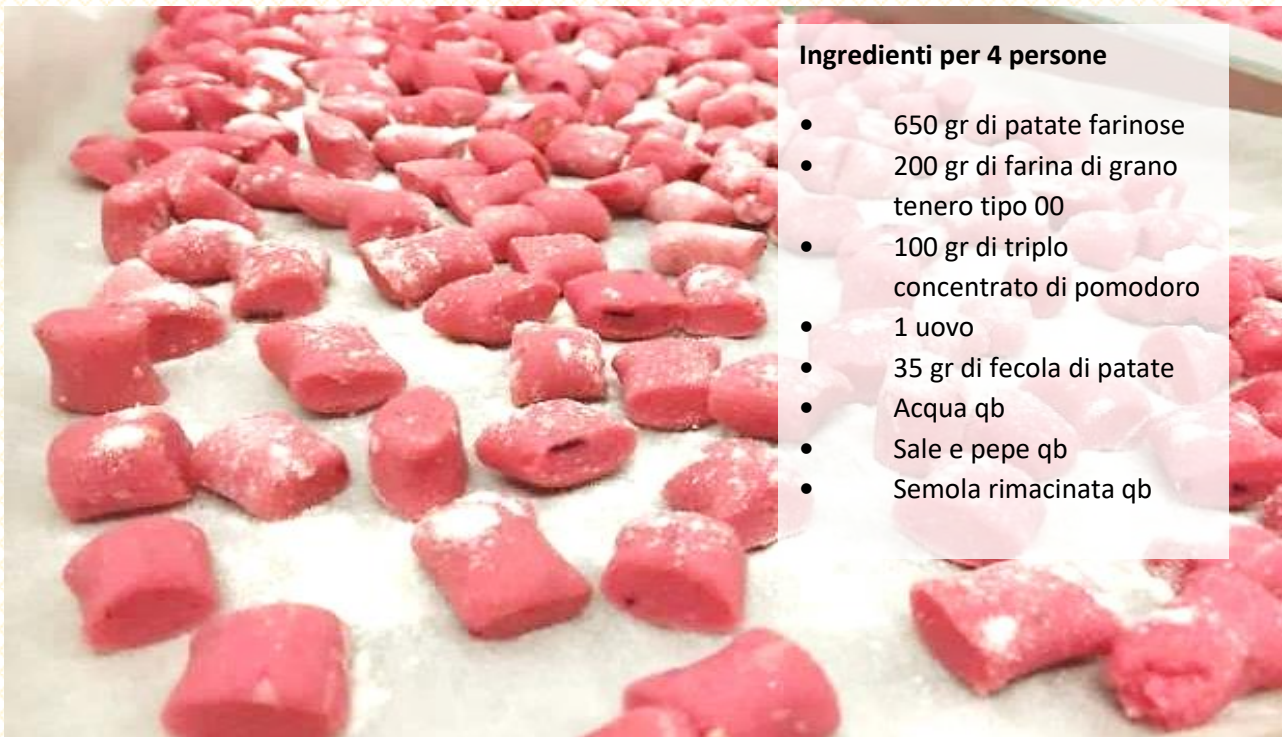
Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. In una ciotola inserite i fiocchi, la fecola e l'acqua poco alla volta mescolando con una forchetta
2. Aggiungete il sale ed il pepe a piacere, impastate fino ad ottenere una consistenza solida non appiccicosa
3. formate dei rotoli spessi circa 2 cm e tagliateli a piccoli pezzi;
4. Se vi piace potete rifinire gli gnocchi utilizzando il dorso di una forchetta o con un tagliere rigato;
5. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a quando non vengono a galla (2 o 3 min.) e servirsi di una schiumarola per rimuoverli dall'acqua. Serviteli subito.



L'impasto degli Gnocchi al Pomodoro



Ingredienti per 4 persone

- 650 gr di patate farinose
- 200 gr di farina di grano tenero tipo 00
- 100 gr di triplo concentrato di pomodoro
- 1 uovo
- 35 gr di fecola di patate
- Acqua qb
- Sale e pepe qb
- Semola rimacinata qb



Procedimento

1. Lessate le patate con la loro buccia, una volta cotte, lasciatele raffreddare (questo serve anche a far uscire tutta l'umidità all'interno, passatele con lo schiaccia patate e ponetele su una spianatoia
2. Aggiungete poco alla volta la farina, il concentrato di pomodoro, la fecola, l'uovo, il sale ed il pepe a piacere
3. Impastate fino ad ottenere una consistenza solida non appiccicosa
4. Formate dei rotoli spessi circa 2 cm e tagliateli a piccoli pezzi utilizzando la semola per evitare che si attacchino alla spianatoia, la utilizzerete anche per tener separati gli gnocchi prima della cottura
5. Se vi piace potete rifinire gli gnocchi utilizzando il dorso di una forchetta o con un tagliere rigato
6. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a quando non vengono a galla (2 o 3 min.) e servirsi di una schiumarola per rimuoverli dall'acqua. Serviteli subito.



Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di mais
- 300 gr di pecorino
- Olio evo qb
- Pepe macinato qb
- Acqua di cottura qb



Procedimento

1. Fate bollire il mais fino a quando non sarà morbido;
2. Con il Minipimer frullatelo e passatelo attraverso un colino per evitare che le bucce siano percettibili, lasciatene un po' da parte;
3. In una ciotola inserite il pecorino, il mais cotto e setacciato, olio, sale e pepe a piacere ed aggiungete dell'acqua di cottura poco alla volta;
4. Mescolate con una frusta fino ad ottenere una crema densa; aggiungete il Mais messo da parte;
5. Saltate la pasta in padella e servite.



Sugo al Ragù di Mare



Ingredienti per 4 persone:

- 150 gr di seppie
- 150 gr di calamari
- 150 gr di polipetti
- 150 gr di gamberetti
- 80 gr di filetto d'orata o altro pesce a lisca
- 300 gr di polpa a cubetti di pomodoro
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla dorata
- 1 spicchio d'aglio
- 100 ml vino bianco
- Sale e pepe qb
- Olio evo qb
- Prezzemolo fresco tritato
- Olio evo qb
- Pepe macinato qb
- Acqua di cottura qb

**Master di Specializzazione Monotematico****Procedimento**

1. Lavate e pulite il pesce da eventuali residui di sabbia, sale, gusci e lische;
2. Preparate un brodo di pesce (fumetto) con gli scarti dei gamberi o le lische del pesce, sedano, carote e cipolla;
3. In un tegame inserite dell'olio evo e l'aglio e fatelo rosolare senza bruciarlo;
4. Inserite la polpa a cubetti di pomodoro e portatelo a cottura quasi ultimata;
5. Tritate il Pesce non troppo finemente;
6. Inserite il pesce poco alla volta, in base ai tempi di cottura di ognuno, inserite il vino bianco e dopo aver fatto evaporare l'alcol; inserite un po' di brodo di pesce;
7. Salate e pepate a piacere e spolverate con del prezzemolo fresco.;



L'impasto degli Gnocchi alla Semola

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di semola
- 300 ml acqua
- Sale qb





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. Mettete a bollire l'acqua con un po' di sale, appena arriva a bollore inserite tutta insieme la farina di semola ed iniziate a mescolare velocemente;
2. Versate il composto sulla spianatoia, lasciatela raffreddare ed iniziate a lavorarla;
3. Formate dei rotoli ed iniziate a foggiare gli gnocchi utilizzando della semola per evitare che si attacchi.



Gnocchi al Grano Saraceno

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di patate farinose
- 250 gr di farina di grano saraceno
- 1 uovo





Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. fate bollire le patate con la buccia, scolatele e lasciatele raffreddare in modo che l'umidità fuoriesca del tutto;
2. passatele con lo schiaccia patate e riponetele sulla spianatoia;
3. inserite la farina e l'uovo e lavorate velocemente ed energicamente fino ad ottenere un composto omogeneo;
4. formate dei rotoli e foggiate gli gnocchi;
5. potete utilizzare il dorso di una forchetta per rigarli.



Preparazione della salsa alla Fonduta di Parmigiano



Ingredienti per 4 persone:

- 40 gr di burro
- 40 gr di maizena o amido di riso
- 500 ml latte intero
- 250 gr di parmigiano reggiano



Procedimento

1. In una casseruola inserite il burro a pezzetti e fatelo sciogliere, inserite la farina e con una frusta mescolate per ottenere un Roux biondo;
2. Inserite il latte e portatelo a bollore, quando arriva oltre i 92 °C, inserite il parmigiano e mescolate con una frusta per far in modo che non si formino grumi.



Sugo al pesce povero

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di pesci a lisca misti a piacere
- 150 gr di pomodori perini
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla dorata
- 2 teste d'aglio
- Olio evo qb
- Sale e pepe
- Prezzemolo fresco



Pesce Sugarello



Pomodori Perini



Procedimento

1. Pulire bene i pesci togliendo le squame e lisce, eviscerarli accuratamente e sciacquare in acqua corrente;
2. In una pentola colma d'acqua fredda inseriamo il pesce pulito, una carota, sedano, prezzemolo, pomodoro e 1 cipolla. Cuocere per circa mezz'ora a fuoco basso, poi recuperare i pesci, avendo cura di disporli su un vassoio possibilmente interi;
3. Una volta raffreddati iniziate a spolparli avendo cura di togliere le lisce. Questo passaggio deve essere condotto con estrema cura per evitare poi brutte sorprese nel sugo;

Master di Specializzazione Monotematico

4. In una padella inserite un filo d'olio e fate rosolare una testa d'aglio, aggiungere pomodori possibilmente tagliati a pezzettini, far ritirare per circa 10 minuti;
5. Aggiungere la polpa dei pesci precedentemente preparata e brodo di pesce. Il brodo serve a poter rendere la salsa abbastanza liquida per poter finire la cottura della pasta nella salsa stessa;
6. Cuocete per circa 10 min. e spolverare con del prezzemolo fresco tritato.



PREPARAZIONI DI GNOCCHI CREATIVI- SUGHI VEGETARIANI E DI PESCE

Gnocchi alla curcuma

Ingredienti per 4 persone

- 650 gr di patate farinose
- 2 cucchiaini da tavola di curcuma
- 175 gr di farina 00
- Fiocchi di patate qb per bilanciare



Procedimento

1. Lessate le patate con la loro buccia, una volta cotte, lasciatele raffreddare (questo serve anche a far uscire tutta l'umidità all'interno, passatele con lo schiaccia patate e ponetele su una spianatoia;

Master di Specializzazione Monotematico

2. Aggiungete la curcuma, poco alla volta la farina con il sale ed il pepe a piacere, impastate fino ad ottenere una consistenza solida non appiccicosa;
3. Se fosse necessario aggiungete dei fiocchi di patate per bilanciare,
4. Formate dei rotoli spessi circa 2 cm e tagliateli a piccoli pezzi;
5. Se vi piace potete rifinire gli gnocchi utilizzando il dorso di una forchetta o con un tagliere rigato,
6. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a quando non vengono a galla (2 o 3 min.) e servirsi di una schiumarola per rimuoverli dall'acqua. Serviteli subito.



Gnocchi alle lenticchie



Ingredienti per 4 persone

- 150 gr di lenticchie già cotte
- 500 gr di patate farinose
- 150 gr di fecola di patate
- 200 gr di farina 00
- 450 ml di acqua
- Sale e pepe qb



Procedimento

1. Cuocete le patate con la loro buccia ed una volta cotte lasciatele raffreddare;
2. Passate con il frullatore ad immersione le lenticchie fino a formare una poltiglia, passatele al setaccio per evitare le bucce;

Master di Specializzazione Monotematico

3. Passate le patate raffreddate nello schiaccia patate e disponetelo sulla spianatoia, a questo punto inserite le lenticchie setacciate, la fecola di patate, la farina, il sale ed il pepe ed iniziate a lavorarlo energicamente;
4. Inserite l'acqua poco alla volta, potrebbe servire una quantità inferiore in quanto non è possibile stabilire quanta umidità è rimasta all'interno delle patate;
5. Una volta ottenuto un impasto omogeneo, formate dei rotoli e tagliate i vostri gnocchi;
6. Potete utilizzare il dorso di una forchetta per rigarli.



Sugo al Topinambur, Gamberetti e Pinoli



Ingredienti per 4 persone

- 1 radice di topinambur
- 150 gr di code di gambero
- 50 gr di pinoli
- 1 bicchiere di vino bianco
- Acqua q.b.
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 testa d'aglio
- Olio di girasole q.b.
- Olio evo
- Sale e pepe



Master di Specializzazione Monotematico

Procedimento

1. Iniziate pulendo i gamberi, togliete il cefalotorace e metteteli da parte lavandoli accuratamente
2. In una padella inserite l'aglio in un filo d'olio evo e fatelo imbrunire, toglietelo ed inserite gli odori (sedano carote e cipolla)
3. Fate tostare le verdure, aggiungete le teste dei gamberi, sfumate con il vino bianco ed aggiungete l'acqua
4. Stiamo preparando una Bisque
5. Mentre cuoce la nostra Bisque, prepariamo la crema di topinambur ed i pinoli
6. In una padella inseriamo dell'acqua e portiamola a bollore salandola quel tanto che basta, sbucciate e tagliate a pezzi piccoli il topinambur e fatelo cuocere per circa 20 min
7. Una volta cotto passatelo con il frullatore ad immersione fino ad ottenere la densità desiderata, qualora fosse troppo denso potete aggiungere la sua acqua di cottura
8. In una padella antiaderente molto calda fate tostare ed imbrunire i pinoli
9. Quando la Bisque è pronta, con un colino, setacciatela e tenete il brodo nel quale cuocerete i vostri gnocchi o la pasta che desiderate
10. Spadelliamo i gamberi interi o spezzati in olio sale e pepe, sfumandoli con la Bisque per farli cuocere a sufficienza
11. Saltate gli gnocchi (o la pasta) con la crema di topinambur, inserendo i pinoli ed i gamberi rosolati e degustate.



Master di Specializzazione Monotematico

Ragù vegetariano



Ingredienti per 4 persone

- 3 zucchine
- 1 peperone
- 1 carota
- 1 melanzana lunga
- 800 ml di brodo vegetale
- 1 testa d'aglio
- 150 gr di passata di pomodoro
- Sale e pepe q.b.
- Olio evo



Procedimento

1. preparate le verdure lavate e tagliate a dadini
2. in una pentola abbastanza capiente fate rosolare una testa d'aglio in un filo d'olio e poi levatelo
3. aggiungete le verdure tutte insieme, fatele tostare per circa 5 minuti, salate e pepate a piacere ed irroratele con metà del brodo vegetale
4. a metà cottura inserite la passata di pomodoro e del brodo qualora fosse necessario per ultimare la cottura
5. il ragù è pronto quando le verdure sono cotte.





Appunti dello Studente

A series of 25 horizontal dotted lines for taking notes.



★★★★★
Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria

LA TUA SCUOLA di FORMAZIONE PROFESSIONALE

Master di Specializzazione Monotematico

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria©

Tutti i diritti sono riservati

La Pasta Fresca, Gnocchi e la Pasta Ripiena

Nuova Edizione 2023

Manuale di Studio per il corso di Cuoco Professionista



Il mestiere del **Cuoco della Cucina Italiana** è un'arte ricercata in tutto il mondo, chi ne possiede le conoscenze e le maestrie avrà sempre la possibilità di collocarsi nel mercato ristorativo mondiale.

Questo è un mestiere che deve essere svolto con passione, ma la sola passione non è sufficiente.

Istituto Italiano della Cucina e Pasticceria, attraverso i suoi percorsi formativi, si pone come obiettivo quello di valorizzare, promuovere e tutelare prodotti d'eccellenza di aziende Italiane.

ITCP fornisce **Conoscenza, Capacità e Abilità** per esercitare la futura professione con successo. In un mondo dove la formazione implica "troppe facilitazioni", la conseguenza è che lo studente non riceva la corretta formazione necessaria ad affrontare una ristorazione professionale.

Al giorno d'oggi, il mondo lavorativo necessita di "*personale qualificato*", semplici corsi non forniscono gli standard adeguati.

Prendi questo percorso "*di petto*", applicati, studia e svolgi regolarmente la tua pratica.

L'esercizio è la chiave del professionismo!
Diventa un professionista della Cucina!

Chef Simone Falcini

