

50 sfumature di pasta: le “mariette” a Expo

Pubblicato: Mercoledì 23 Settembre 2015



Grandi tradizioni della cucina italiana protagoniste ad Expo. Ieri, al centro della scena, le paste ripiene dell'Emilia Romagna.

Oltre 40 “mariette”, le donne specializzate nel tirare la sfoglia, hanno impastato e tirato **più di 60 metri di pasta con ben 52 ripieni diversi**, provenienti da tutte le provincie della regione, da Piacenza sino a Rimini.

Dal Tortello con la coda di Piacenza ai Cappellacci di Ferrara; dall'Anolino di Parma ai Tortelli ripieni di castagne della Bassa Modenese. E ancora: i tortellini bolognesi ripieni di prosciutto e mortadella, oppure con cipolla e Parmigiano, senza dimenticare i Cappelletti con pane e peperoni e i tortelli con lo stracotto.

Un vero e proprio “record” realizzato sotto l'attenta regia di 52 chef dell'associazione “CheftoChef”, in occasione della settimana dell'Emilia Romagna, che ha attirato la curiosità e “ingolosito” i visitatori dell'Esposizione Universale.

Le paste ripiene hanno poi preso la strada del Refettorio Ambrosiano, nato da un'intuizione di Massimo Bottura e di Davide Rampello, per essere cucinate dagli chef che si alternano al servizio della comunità.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

