

Formati di pasta più venduti? Ecco cosa amano gli italiani

Pubblicato: Sabato 7 Marzo 2020



Un alimento che non smette mai di stupire, senza dubbio il più amato nel Bel Paese. Sì, stiamo parlando della pasta, anzi della [migliore pasta italiana](#). Sono più di 300 i formati di pasta prodotti in Italia, ma quali sono i più venduti?

Tipologie di pasta più amate in Italia

Ecco la lista dei 10 formati più mangiati nella Penisola.

1. SPAGHETTI

Vincono gli spaghetti, il formato di pasta più famosa al mondo, simbolo tricolore fuori dai confini nazionali. Il nome è una garanzia di italianità: basta ascoltarlo oltreoceano per sentirsi subito a casa. E nel piatto si presentano proprio come piccoli spaghi, dalla forma sottile e allungata, ottimi con qualsiasi condimento, ma speciali con un sugo al pomodoro fresco.

2. PENNE RIGATE

Il nome deriva dalla penna d'oca, che in passato veniva tagliata in modo obliquo per ottenere una punta sottile. Sono nate nel 1864, grazie all'intuizione di un pastaio genovese che brevettò una macchina capace di tagliare in diagonale la pasta fresca.

Nella versione rigate, le penne sono più spesse di quelle lisce e le scanalature che intervallano la superficie permettono di trattenere più salsa. Il taglio angolato consente al sugo di cadere leggermente e di recuperarne la giusta quantità per un boccone saporito.

3. FUSILLI

Sebbene la pasta sia un cibo tutto italiano, i fusilli arrivano dai territori arabi e hanno trovato larga diffusione nel Sud Italia. Il nome deriva da “fuso”, lo strumento di legno per la filatura a mano su cui si avvolgeva lo spaghetti per ottenere un filo di pasta lungo e stretto.

Il fusillo si presenta come una piccola elica allungata, che serve a trattenere sughi e salse per inebriarsi di tutti i piaceri della tavola tricolore.

4. TORTIGLIONI

Questo formato di pasta somiglia ai rigatoni, ma in questo caso le scanalature sono più marcate e inclinate. I “maccheroni” tipici della Campania, il cui nome deriva dal latino popolare tortillare, ovvero girare. L’ingrediente principale per primi piatti che lasciano a bocca aperta.

5. MEZZE PENNE RIGATE

Stessa filosofia delle penne, ma rispetto a queste ultime sono meno spesse e meno lunghe. Le mezze penne, come nome suggerisce, sono più corte, ma il loro diametro è lo stesso delle penne rigate. Esaltano i sughi e non solo: si prestano anche ai pasticci e alle paste fredde.

6. SPAGHETTINI

Più sottili degli spaghetti, ideali per sughi non particolarmente densi, come quelli all’olio. Il piatto per il quale sono stati creati? Aglio, olio e peperoncino: un’esplosione di gusto e tradizione.

7. BAVETTE

Una pasta di origine ligure, dalla forma leggermente schiacciata che consente ai sughi come il pesto di aderire meglio alla superficie.

8. PENNETTE RIGATE

Stesso discorso fatto per penne e mezze penne. Le pennette però sono più sottili e riescono ad amalgamarsi meglio con il sugo. In Sicilia sono il formato di pasta più scelto per la pasta alla norma.

9. FARFALLE

Rettangoli di pasta tenuti insieme dall’arricciatura al centro. La forma è funzionale per mantenere la cottura al dente e recuperare la giusta quantità di salsa. D’estate vengono accompagnate da condimenti leggeri e freschi, mentre in inverno si gustano in abbinamento a sughi corposi con ingredienti di stagione.

10. RIGATONI

Come le penne, sono caratterizzati da scanalature per tutta la loro lunghezza, le famose righe da cui prendono il nome. L’accompagnamento perfetto per i rigatoni? I sughi di carne. Sono ottimi anche nei pasticci e nei timballi al forno, oltre che alla carbonara, come eccellente primo piatto della tradizione romana.

Che sia corta o lunga, liscia o rigata, c'è una sola certezza: la pasta sa mettere d'accordo tutti gli italiani!

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it