

Home

Proponi il tuo blog

Seguici su



Username

Password

ricorda

Connettersi

dimenticati?

paperblog

[Società](#)
[Cultura](#)
[Cinema](#)
[Musica](#)
[Libri](#)
[Viaggi](#)
[Tecnologia](#)
[Sport](#)
[Curiosità](#)
[Gossip](#)

[Per Lei](#)
[Sesso](#)
[Cucina](#)
[Salute](#)
[Scienze](#)
[Media & Co](#)
[Lifestyle](#)
[Lavoro](#)
[Altri Magazine](#)

Non ancora membro?

Proponi il tuo blog

Magazine Cucina

Forum

Giochi

HOME > CUCINA

Primi d'Italia: vi racconto pasta, riso, polenta & Co.

Creato il 29 settembre 2013 da [Verdiana](#)

Quanti **formati di pasta** conoscete? E quante **varietà di riso** vi vengono in mente? E la **polenta**, con quali farine di mais di prepara? Per conoscere il variegato patrimonio gastronomico dei primi piatti bisogna andare al **Festival dei Primi d'Italia**, una **rassegna che si tiene ogni anno, a fine settembre, nel cuore storico di Foligno**. Quest'anno il Festival è stato **inaugurato giovedì 26 settembre e si concluderà questa sera, domenica, 29 settembre**.

Vedi articolo originale

Segnala un abuso

A proposito dell'autore

[Verdiana](#)

51 voti

I suoi ultimi articoli

- ▶ Ravioli integrali con grano saraceno
- ▶ Panna cotta light senza colla di pesce
- ▶ Melanzane al forno con pomodoro e mozzarella
- ▶ Girelle rustiche di sfoglia con scamorza e zucchine

Vedi tutti

Magazine

[Cucina](#)

Ricerca un articolo

In tutti i Magazine



I PIU' LETTI DI CUCINA

Del giorno

Della settimana

Del mese


TORTA RUSTICA di SCAROLA di Kiara76

10 regole d'oro per non offendere la cucina italiana di Alessandratoli

Danubio Napoletano al Formaggio- Torta a Pizzico Salata di Laurat

Semprepronte: Sconto su Tutto per l'Imballo di Strawby77



Oltre agli **assaggini** (2,50 euro l'uno) e ai **menu degustativi tematici** (7,50 euro l'uno), la rassegna ospita presentazioni di libri (come quello dedicato alla celiachia e alle ricette senza glutine), **corsi tematici e per i**

Tutti gli articoli

I Più Consigliati di CUCINA

Settimana	Mese	Anno
	Ad Alcamo "Spizzuliannu", la festa del buon gusto e delle tradizioni siciliane di Www.marsala.it	
	Sagra della scottona di razza romagnola a San Colombano di Meldola di Yellowflate	
	Parte l'1 ottobre la Settimana Vegetariana Mondiale di Mela Verde News	
	Potato chips di Ianniello1964	

Tutti gli articoli

LA COMMUNITY CUCINA

L'AUTORE DEL GIORNO



Edoedo77

TOP UTENTI

	yellowflate 1073501 pt
	shopper2000 448694 pt
	patonna 361704 pt
	oryblog 336690 pt

Tutto sull'autore

Diventa membro

SUL FORUM CUCINA



GABA oolong: un tè penniente poetico ... commentato da [Giuseppe](#)



Come conservare i peperoncini sott'olio - la ... commentato da [Danylog](#)

Vedi tutti i messaggi

I GIOCHI SU PAPERBLOG

[Arcade](#)

[Casino'](#)

[Rompicapo](#)



Pacman

Pac-Man è un video gioco creato nel 1979 da Toru..... ▶ [Gioca](#)



Nostradamus

Nostradamus è un gioco "shoot them up" con una..... ▶ [Gioca](#)

più piccoli, esposizione di creazioni originali realizzate con i vari formati di pasta (come quadri e orologi da parete)



show-cooking con i maestri della cucina italiana (tra gli chef celebri vale la pena menzionare Simone Rugiati, conduttore del fortunato programma Cuochi e Fiamme, Claudio Sadler, Anna Moroni, Mauro Uliassi, Gaetano Trovato), ma anche **mostre-mercato di prodotti tipici locali** (come legumi e cereali, formaggi, salumi, liquori e birre) e convegni sulla storia del cibo, come quello del professor **Massimo Montanari**, insegnante di Storia Medievale e Storia dell'alimentazione mondiale all'Università di Bologna, che ha tenuto una lezione sui "**Tempi del cibo**". Per vari motivi, purtroppo non ho potuto seguire l'intervento di Montanari, ma essendo una vera e propria "testimonial" del professore conoscevo già il contenuto del suo intervento e chi volesse approfondire l'argomento, in uno dei suoi testi dedicati alla storia del cibo nel mondo, dal titolo "Il cibo come cultura",



Magical Cat Adventure

Riscopri Magical Cat Adventure, un gioco d'arcade..... [Gioca](#)



Snake

Snake è un videogioco presente in molti..... [Gioca](#)

[Scopri lo spazio giochi di Paperblog](#)

può trovare un lungo capitolo dedicato proprio ai tempi del cibo e al concetto di stagionalità dal Medioevo fino ad oggi. Tra le iniziative, anche la **mostra dedicata a Barbanera** (con il famoso e mitico calendario, immancabile a casa mia) con notizie, storie, aneddoti dedicati al cibo, alle stagioni e alle proprietà dei cibi.



Il festival dei Primi d'Italia è un'occasione per scoprire, assaggiare, imparare e curiosare esplorando un mondo di cui facciamo parte, che a volte però ci sfugge o non conosciamo in modo appropriato. In fondo, il nostro **patrimonio gastronomico** è uno dei più grandi valori aggiunti che abbiamo, ma ancora oggi non siamo capaci a divulgarlo, valorizzarlo e venderlo all'estero come meriterebbe. E come chiede (implorandoci da tempo) anche la nostra economia.

Uno dei punti più interessanti della rassegna dedicata ai Primi d'Italia è sicuramente **l'esposizione dei pastifici artigianali italiani**, nella suggestiva corte di Palazzo Trinci, dove è possibile trovare marchi di pasta di grande qualità e formati davvero originali: dai fusilli verdi, perché impastati con il sedano, ai tortelli al limone, dalle farfalle multicolore alle tagliatelle al farro, passando per i rigatoni di grano duro toscano, scuri e rustici, come le paste di una volta. Senza dimenticare la numerosissime varietà di riso e di farine per polenta.





Naturalmente, tra i pastifici industriali e artigianali presenti al festival (come De Cecco e la Molisana, Garofalo, **Martelli, Fabbri, Campofilone, Setaro**, ecc) non compariva Barilla, che ormai con la pasta non ha davvero più nulla a che fare. Il famosissimo brand, che ha lanciato la nostra pasta nel mondo, infatti, realizza oggi prodotti di pessima qualità, con grano ammuffito (o al limite dell'ammuffimento) proveniente dalla Cina, mentre con il nostro grano crea i formati di pasta destinati agli Usa.

Uno dei prodotti più interessanti che ho scoperto al Festival dei Primi d'Italia (nell'edizione di due anni fa) è la roveja, un legume molto particolare e raro, che cucino in inverno. Il suo aspetto è a metà strada **tra un pisello e una lenticchia; ha un colore che va dal verde scuro al marroncino e viene coltivato solo in alcune zone dell'Umbria.** È ideale per zuppe, minestre e vellutate, è molto proteica, ricca di potassio e fosforo (quindi va bene per chi ha problemi cardiaci e di pressione alta) ed è buonissima.

A breve, sul blog, troverete una ricetta per preparare una **zuppa di roveja.**

Intanto, eccovi **una ricetta che mi ha dato una delle aziende produttrici locali** di legumi e cereali.

Farricello alle erbe aromatiche

Ingredienti per 4 persone: 300 g di farro spezzato, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, foglie di maggiorana e prezzemolo, 1 litro di brodo vegetale, la polpa di 2 pomodori maturi, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale, formaggio grattugiato.

Fate un trito di odori ed erbe e rosolateli in pentola con l'olio per 2-3 minuti, unite i pomodori, allungate con il brodo vegetale, salate a piacere e portate a bollire. Versate il farro e fate cuocere per 40 minuti, quindi servite con formaggio a piacere.



Potrebbero interessarti anche :

- **Foligno ei primi d'italia.....**
- **Games Time debutta in Italia con i primi punti vendita in franchising**
- **Finanziamento alle scuole private: l'Italia ai primi posti per libertà di...**
- **Italia, primi passi verso l'Europeo!**

Mi piace Registrati per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Commenta Invia a un amico Stampa questo articolo Segnala un abuso Condividi su facebook Vedi articolo originale

Ritornare alla prima pagina di

paperblog