



Dante Alighieri Society of Washington

🌀 Your Door to All Things Italian 🌀

Italian Language Classes ▾

Dante Society ▾

We Embrace All Who Enjoy All Things Italian and Desire To Expand Their Knowledge of a Beautiful Country, Its People and Its Language

The Dante Alighieri Society of Washington promotes Italian language and culture. Our English and Italian programs are open to the public. We host an annual Christmas party and Wine Dinner featuring wines from throughout Italy. The Society sponsors an Italian Language program with beginner to expert classes.

[About the Dante Society](#)

[Italian Language Classes](#)

Buonasera a tutti. Mi chiamo Domenico Minotti e voglio darvi il benvenuto al primo programma in inglese della nostra nuova stagione per Dante.

Abbiamo tenuto segreto l'argomento, pubblicizzando solo che sarebbe stato un alimento base della dieta italiana e se guardi attentamente la mappa dell'Italia nella nostra prima diapositiva, probabilmente puoi capire che si tratterà di - **pasta!**

Una delle caratteristiche davvero belle dello zoom è che le persone possono unirsi alla stanza da qualsiasi parte del mondo e ho invitato alcuni familiari e amici da tutti gli Stati Uniti e dall'Italia a unirsi come mio clique. E poi ho pensato, forse posso estendere questo invito anche più lontano di questo mondo e raggiungere il mondo degli spiriti, quindi perché non invitare l'ombra del nostro omonimo mecenate, Dante stesso, a partecipare. Ha detto che sarebbe stato felice di unirsi a noi stasera.

Dante ha detto che era un po' preoccupato per Covid, ma l'ho rassicurato che se avesse mantenuto le distanze sociali (facile da fare data la sua posizione) e indossasse dispositivi di protezione dovrebbe stare bene e ha accettato di farlo. Quindi benvenuto a Dante e benvenuti a tutti voi.





All you wanted to know (maybe) about

P A S T A

Domenico A. Minotti
Dante Alighieri Society
September 9, 2020

PASTA

Quasi ogni paese ha la sua versione unica di questo fiocco. In Germania e in Ungheria hanno spätzle. In Grecia, orzo. In Polonia, pierogi tascabile. Le famiglie ebrae Ashkenazite producono gnocchi kreplach. E, naturalmente, i wonton.



wontons



orzo



pierogi



kreplach

Il grano duro chiamato anche pasta di grano o maccheroni è la seconda specie di grano più coltivata dopo il grano tenero, sebbene rappresenti solo dal 5% all'8% della produzione mondiale di grano.

È stato sviluppato dalla selezione artificiale dei ceppi di farro domestico coltivati precedentemente nell'Europa centrale e nel Vicino Oriente intorno al 7000 AC. Come il farro, il grano duro è coperto (con setole). È il grano predominante coltivato in Medio Oriente.



Common wheat



Durum wheat

Semola di grano duro = grano pasta = grano maccheroni
selezione artificiale dei ceppi di farro domestico coltivati in passato nell'Europa
centrale e nel Vicino Oriente intorno al 7000 aC.
Farro e semola di grano duro (con setole).
Ancora il grano predominante coltivato in Medio Oriente.



Common wheat



Durum wheat

Pasta - un noodle amidaceo o gnocco ("pasta" = "pasta") a base di farina di grano - grano.

Mescolato in una pasta o impasto con acqua e uova.

Tradizionalmente, la pasta preparata nel Sud Italia utilizzava semola e acqua; nelle regioni settentrionali, dove la semola non era disponibile, si utilizzavano farina e uova.

Nell'Italia moderna, l'unico tipo di grano consentito per la pasta commerciale è il grano duro.

Formato o tagliato in fogli e altre forme e cotto mediante bollitura, frittura o cottura al forno.

Le farine di riso, lenticchie, fagioli sono alternative senza glutine.

Pasta azzima + grano duro macinato e acqua o uova, sono tutti componenti semplici che esistono da secoli.

L'utilizzo del grano duro distingue la pasta dalle altre forme di pasta. Il grano duro (duro) ha un alto contenuto di glutine e una bassa umidità che lo rendono perfettamente adatto alla produzione di pasta.

Quando la pasta di semola di grano duro è essiccata, dura indefinitamente, rendendola un alimento molto comodo da conservare. Nel tempo, a causa della convenienza, della durata e della versatilità della pasta, è diventata saldamente radicata nella cultura italiana.

Gran parte del grano utilizzato in Italia proviene da Stati Uniti e Canada!

La prima testimonianza certa di spaghetti cotti bollendo è nel Talmud di Gerusalemme, riferimenti scritti in aramaico nel V secolo d.C. Il Talmud include una discussione sul fatto che la pasta bollita debba o meno essere considerata pane azzimo secondo la legge ebraica.

La parola usata per i noodles era itriyah. In arabo questa parola indica i noodles secchi acquistati da un venditore, piuttosto che i noodles fatti in casa che sarebbero stati freschi. Le tagliatelle essiccate sono portatili, mentre fresche devono essere consumate immediatamente.

È molto probabile che la pasta sia stata introdotta durante le conquiste arabe della Sicilia, trasportata come alimento base. (827-1061) Il geografo arabo Al Idrisi scriveva che a Palermo, allora colonia araba, veniva prodotto un prodotto a base di farina a forma di filo.

I primi riferimenti storici alla pasta secca realizzata in proporzioni abbastanza grandi da poter essere messa in vendita si trovano nella città di Palermo.

Negli scritti di Orazio del I secolo d.C., i lagana (singolare: laganum) erano sottili sfoglie di pasta fritta ed erano un alimento quotidiano.

Nel II secolo Ateneo di Naucratis fornisce una ricetta per la lagana: sfoglie di pasta di farina di grano e il succo di lattuga schiacciata, aromatizzata con spezie e fritta.

Un libro di cucina dell'inizio del V secolo descrive un piatto chiamato lagana che consisteva in strati di pasta con ripieno di carne, un antenato delle lasagne moderne.

Tuttavia, il metodo di cottura di queste sfoglie di pasta non corrisponde alla nostra moderna definizione di prodotto di pasta fresca o secca, che aveva solo ingredienti di base simili e forse la forma.

Le prime notizie concrete sui prodotti di pasta in Italia risalgono al XIII o XIV secolo.

La leggenda di Marco Polo che importava pasta dalla Cina è stata sfatata. Nasce con il Macaroni Journal, negli anni '20 o '30, in una pubblicità per un'azienda di spaghetti, con l'obiettivo di promuovere la pasta negli Stati Uniti.

Si sa che i cinesi mangiavano un "cibo simile a una tagliatella" già nel 3000 AC. Marco Polo descrive un prodotto amidaceo ricavato dall'albero del pane - difficilmente grano duro.

La prima menzione di una ricetta di pasta è nel libro "De arte Coquinaria per Vermicelli e Macaroni Siciliani" (L'arte di cucinare maccheroni e vermicelli siciliani) di Martino de Rossi, un esperto culinario italiano del XV secolo, chiamato il principe dei cuochi, il primo chef famoso del mondo occidentale.

Ha fatto carriera in Italia ed è stato chef del palazzo romano del camerlengo pontificio patriarca di Aquileia. Il suo libro Libro de Arte Coquinaria (1465 circa) è considerato un punto di riferimento nella letteratura gastronomica italiana e una testimonianza storica del passaggio dalla cucina medievale a quella rinascimentale.

Alcuni storici pensano che la parola siciliana "maccaruni" che si traduce come "fatto con la forza in un impasto" sia l'origine della nostra parola, maccheroni. Chi ha impastato il grano duro sa che la forza è necessaria. Negli antichi metodi di fare la pasta, la forza significava impastare la pasta con i piedi, processo che spesso richiedeva un'intera giornata.

Antiche lasagne siciliane, alcune ancora mangiate in Sicilia oggi, includevano uvetta e spezie portate dagli invasori arabi, un'altra indicazione che gli arabi introdussero la pasta.

Se la pasta al sugo degli arabi è discutibile e la gamma di salse potrebbe essere un'invenzione italiana. Quello che è certo è che il clima dell'Italia era perfetto per la coltivazione del grano duro, un grano duro da cui si ricava la semola, e la disponibilità del grano ne assicurava la popolarità.

Il grano tenero può essere utilizzato per la pasta fresca, ma la semola è utilizzata per la pasta secca.

Il piatto probabilmente prese piede in Italia a seguito di estesi commerci mediterranei nel Medioevo.

A partire dal XIII secolo, i riferimenti ai primi piatti - maccheroni, ravioli, gnocchi, vermicelli - affiorano con sempre maggiore frequenza in tutta la penisola italiana.

Nella raccolta di racconti terrestri dello scrittore del XIV secolo Boccaccio, Il Decameron, racconta una fantasia appetitosa riguardante una montagna di parmigiano sulla quale i cuochi della pasta rotolano maccheroni e ravioli ai golosi in attesa di sotto.

Nel XIV e XV secolo, la pasta secca divenne popolare per la sua facile conservazione. Ciò ha permesso alle persone di conservare la pasta sulle navi durante l'esplorazione del Nuovo Mondo.

Un secolo dopo, la pasta era presente in tutto il mondo durante i viaggi di scoperta.

I primi coloni Spagnoli furono tra i primi a portare la pasta in America. Thomas Jefferson ha contribuito a dare alla pasta una spinta iniziale verso la popolarità. Durante un lungo soggiorno a Parigi dal 1784 al 1789, Jefferson mangiò quelli che allora chiamava maccheroni, la parola avrebbe potuto riferirsi a qualsiasi formato di pasta. Il piatto gli piacque così tanto che tornò in America con due casse al seguito. Quando le sue scorte finirono, fece chiamare rinforzi tramite un amico Napoletano.

La pasta secca divenne popolare nel XIV e XV secolo, poiché poteva essere facilmente conservata sulle navi, tra cui quelle che partivano per esplorare il Nuovo Mondo. Vari tipi di pasta, compresi i lunghi tubi cavi, sono citati nei documenti del XV secolo dei monasteri Italiani e Domenicani.

Nel XVII secolo la pasta era entrata a far parte della dieta quotidiana di tutta Italia perché era economica, facilmente reperibile e versatile.

I pomodori furono introdotti in Italia nel XVI secolo (dal Nuovo Mondo) e incorporati nella cucina italiana nel XVII secolo.

Le prime salse di pomodoro italiane risalgono alla fine del XVIII secolo: la prima testimonianza scritta di pasta al pomodoro si trova nel libro di cucina L'Apicio Moderno del 1790 dello chef romano Francesco Leonardi.

Prima dell'introduzione della salsa di pomodoro, la pasta veniva consumata asciutta con le dita; la salsa liquida richiedeva l'uso di una forchetta.

Il caldo clima mediterraneo dell'Italia è adatto alla coltivazione di verdure fresche ed erbe aromatiche, il che significava che gli italiani potevano essere creativi con una deliziosa varietà di sughi per pasta.

Le salse a base di pomodoro sono emerse come complemento preferito della pasta e oggi i pomodori rimangono l'ingrediente più popolare nel sugo per pasta.



6204 NAPOLI Fabbrica di Maccheroni

Sommer - Napoli





Informazioni nutrizionali: la pasta cotta è composta principalmente da carboidrati (amido), con il 6% di proteine, a basso contenuto di grassi, manganese moderato e basso contenuto di micronutrienti.

Tre tipi principali di piatti:

Pasta asciutta - cotta e servita con un contorno di salsa o condimento

Pasta in brodo - forme più piccole utilizzate nelle zuppe

Pasta al forno - cotta in forno

Pasta fresca - tradizionalmente fatta a mano o con macchine.

Sia la pasta secca che quella fresca sono disponibili in molti formati e varietà.

Formati lunghi e corti, tubi, formati piatti o fogli, formati in miniatura per zuppe.

Altri pensavano per essere imbottiti e speciali o forme decorative.

P **A** *S* **T** *A*

La pasta è disponibile in 310 forme specifiche,
1300 nomi documentati che variano a seconda delle località.

Vediamo alcune.

Gli **spaghetti** sono una pasta di pasta cilindrica lunga, sottile, solida.

Gli **spaghettini** sono più sottili.

Il **capellini** ("peli piccoli") è un bastoncino sottilissimo, a forma di lunghi fili.

Capelli d'angelo (capelli d'angelo) è ancora più sottile.

Spaghetti alla chitarra, pasta all'uovo tipica abruzzese. I **tonnarelli** sono una pasta simile del Lazio.

La **ciriolo** è la versione più spessa della chitarra, circa il doppio dello spessore degli spaghetti.

La **bavette** è una tagliatella a nastro, simile agli spaghetti, che ha una sezione piatta e una forma leggermente convessa. Genova.

Ciriolo è simile ma dal taglio quadrato. Terni.

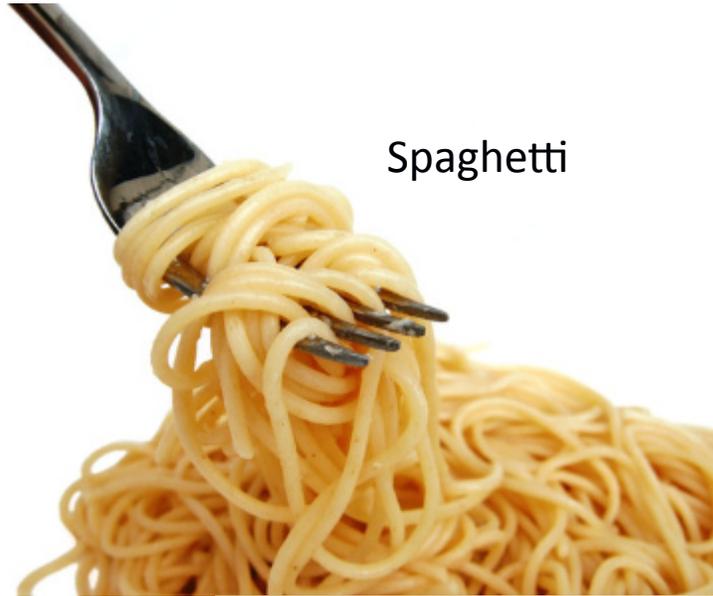
Fettuccine (piccoli nastri).

Le **linguine** sono un tipo di pasta simile alle fettuccine e alle trenette ma di sezione ellittica anziché piatta. Le linguine sono larghe circa 4 millimetri, più larghe degli spaghetti ma non larghe come le fettuccine.

Spaghetti all gitarra, Abruzzo



Spaghetti



Bavette, Genoa.



Ciriole, Terni



Linguine



Capellini



Fettuccine

Le paste a forma di spirale sono abbastanza simili tra loro e danno a piatti come l'insalata di pasta una consistenza interessante.

I **rotini** sono simili ai **fusilli**, solo leggermente più piccoli e avvolti più strettamente. La chiave per distinguere i due è ricordare che i fusilli sono fatti di fili di pasta attorcigliati in piccole forme a molla, mentre i rotini sono tipicamente estrusi in una forma attorcigliata.

Eliche, viti o eliche, simili ai fusilli ma i fusilli si aprono mentre le eliche rimangono più solide (intercambiabili a seconda della regione)

Gemelli (gemelli) è a doppia torsione come un'elica. La loro forma pratica tiene bene pezzi di carne, verdure e formaggio e si abbina a qualsiasi salsa, ma le salse di pesto, pomodoro e crostacei possono funzionare meglio. Queste paste possono anche essere spezzate a metà per zuppe, aggiunte alle insalate o cotte in casseruole.

Spiral-shaped [pastas](#)
Rotini extruded



Fusilli
twisted



Eliche, screws or propellers, tighter



Gemelli (twins) is double-twisted like a helix





Fusilli



Gemelli



Eliche



Rotini

Le **farfalle** sono un tipo di pasta comunemente noto come pasta papillon o pasta farfalla.

Una variazione più grande di farfalle è nota come **farfalloni**, mentre la versione in miniatura è chiamata **farfalline**.

Gli **strichetti**, spesso scambiati con le farfalle, sono un tipo di pasta a forma di papillon, molto tipico della regione Emilia-Romagna. (Modena)



Farfalle



Strichetti



Silicon farfalloni pot holders!

Il **chifferi** è una varietà tubolare corta e grossa di pasta italiana tipicamente utilizzata in zuppe come il minestrone.

Una sottovarietà di chifferi chiamata **chifferi rigati**, è anche tubolare, ma piegata, quindi è spesso abbinata a semplici salse leggere o condimenti a base di formaggio.

I **gomiti** (gomiti) sono simili (o uguali) con un'estremità pizzicata per aiutare a trattenere le salse.



Gomiti



Chifferi



Chifferi rigati

Lumache prende il nome da una lumaca e ha una forma fresca con un'estremità pizzicata che aiuta a intrappolare la salsa nella parte principale del guscio.

È disponibile in taglie che vanno dalle minuscole **lumachine** al mostro jumbo **lumaconi** della foresta pluviale brasiliana. In origine, provengono dalla regione Piemonte al confine con la Francia.

L'amore per le lumache è un'influenza francofona (o le persone che muoiono di fame in quella zona non erano schizzinose in passato).

Conchiglie, "conchiglie" o "conchiglie", la cui forma a conchiglia permette al sugo di aderirvi.



Lumachine



Lumache vere del mare



Lumacone vero



Lumaconi



Conchiglie vere del mare



Conchiglie



Penne è un tipo di pasta estrusa con pezzi a forma di cilindro, le cui estremità tagliate in sbieco per imitare i pennini in acciaio dell'allora onnipresente penna stilografica.

Le penne sono uno dei pochi formati di pasta con una data di nascita certa: nel 1865 Giovanni Battista Capurro, pastaio di San Martino d'Albaro (Genova), ottenne il brevetto per una macchina da taglio diagonale. La sua invenzione tagliava la pasta fresca a forma di penna senza schiacciarla, in una dimensione variabile tra 3 cm (1 in) (mezze penne) e 5 cm (2 in) (penne).

I **mostaccioli** (baffi), conosciuti in Italia come "penne lisce", sono una specialità della regione Campania (Napoli, Capri e Sorrento). A differenza delle penne, che sono increspate, i mostaccioli hanno una consistenza liscia (lisce).

Ziti (Napoli), dal dialetto meridionale parola "ziti", che significa "fidanzato per essere sposato". Questa pasta una volta veniva servita esclusivamente durante la celebrazione dei matrimoni. Ora spesso utilizzato in piatti di maccheroni al forno (ziti al forno) nelle ricette italoamericane. Ziti è una pasta estrusa simile alle penne, ma spesso ha le estremità tagliate in linea retta rispetto a quella diagonale. Ziti può avere lati lisci; rigati indica linee o creste sulla superficie esterna della pasta.

I **rigatoni** sono una forma di pasta a forma di tubo di varie lunghezze e diametri. Sono più grandi delle penne e degli ziti, e talvolta leggermente ricurvi, anche se non curvi come i maccheroni al gomito.



mostaccioli



penne



rigatoni



ziti

Le **rotelle** "rotelline" sono un tipo di pasta che ricorda le ruote a raggi. In Italia sono anche chiamate "ruote", e negli Stati Uniti sono solitamente chiamate "ruote di carro". **Fiori** "fiori" è un formato decorativo di pasta estrusa simile alle rotelle. **Radiatori** o **armoniche** riflettono la moderna ingegneria meccanica o uno strumento musicale.



I **garganelli** (Emilia-Romagna) sono un tipo di pasta all'uovo formata arrotolando una tagliatella quadrata piatta in una forma cilindrica. Possono essere fatti con pasta liscia o una variante rigata. .



garganelli



a garganella
(non credo che
c'è un rapporto
con garganelli)



Garganelli lisci



Garganelli sul pettine



Le **orecchiette** sono una pasta tipica della Puglia. Il loro nome deriva dalla loro forma, che ricorda un piccolo orecchio. Consistenza gommosa spesso servita con salse di broccoli.



Mafalde: Napoli, è una pasta a forma di nastro di circa 1 cm di larghezza, con bordi ondulati su entrambi i lati. Di solito è servito con una salsa delicata.

Mafaldine (piccola mafalde).

Reginette (piccole regine), e prende il nome dalla principessa Mafalda di Savoia (1902-1944).



Mafalde alla carbonara

I **cannelloni** (canne grandi) sono un tipo cilindrico di lasagne generalmente servite al forno con un ripieno e ricoperte da una salsa nella cucina italiana. I ripieni popolari includono spinaci e ricotta o carne macinata.

I cannelloni di solito sono farciti con carne e / o verdure (spinaci, ricotta) e spesso conditi con besciamella o salsa di pomodoro.

Manicotti (mani cotte) è la versione italo-americana dei cannelloni che viene trattato più o meno come i cannelloni (sbollentati, farciti, a strati e al forno), solo con ingredienti americani.

Manicotti ha un ripieno di formaggio e generalmente una salsa rossa. Entrambi sono tubi di pasta, ma la differenza tra i due è abbastanza minima. I tubi dei manicotti sono increspati, più grandi e leggermente più spessi. I tubi dei cannelloni sono lisci, un po' più piccoli e leggermente più sottili.



manicotti



Senza rigate, liscio



Arnese di pelliccia



cannelloni



stellini



semi di melone



Orzo (barley),
risoni



acini di pepe



anellini



quadretti



alfabetini



fregula (fish roe?)
Sardinia



ditalini
(thimbles)

Ravioli di pasta sottile con ripieno. Di solito servito in brodo o con una salsa. I ravioli sono comunemente quadrati ma anche circolari e semicircolari. Insieme ai tortellini più comunemente usati dei formati di pasta ripiena. I piccoli ravioli rotondi sono spesso chiamati **medaglioni**.





Caramelle caramel (caramelle) con i loro involucri attorcigliati alle due estremità. Una pasta all'uovo. Spesso farcito con ripieno a base di ricotta.



Sacchetti borsellini o portamonete con cime stropicciate con ripieno di carne o formaggio. **Sacchettoni** "Beggar's Purse» (borse di mendicanti). Si compone di piccoli cerchi o quadrati di pasta ripieni poi fissati in alto.



LASAGNE

LASAGNE:Greco: λάγανον (laganon), una sfoglia piatta di pasta tagliata a listarelle. λαγάνα (lagana) è ancora usato in greco per indicare un tipo di pane azzimo piatto e sottile cotto per la festa del lunedì pulito. (cf: pane azzimo, Ultima Cena, ostie di comunione).

Un'altra teoria è che la parola lasagne derivi dal greco λάσανα (lasana) o λάσανον (lasanon) che significa "sottopentola", "stare per una pentola" o "vaso da notte". I romani presero in prestito la parola come lasanum, che significa "pentola da cucina". Gli italiani hanno usato la parola per riferirsi alle pentole in cui sono fatte le lasagne.

Successivamente, il cibo prese il nome del piatto da portata. L'uso regionale in Italia, quando si fa riferimento al piatto al forno, privilegia la forma plurale lasagne nel nord del paese (e inglese britannico) e la singolare lasagna nel sud. (e inglese americano).



lagana



matzoh



lasagne



Le **lasagne** erano conosciute in Italia nel Medioevo tradizionalmente nella città di Napoli. La prima ricetta registrata era nel Liber de Coquina (Il libro di cucina) del XIV secolo.

Lasagne denota la pasta larga e piatta, e anche il piatto composto da strati sovrapposti di questa pasta piatta alternati a ripieni. In Emilia-Romagna, Bologna, gli strati di lasagne sono tradizionalmente verdi (mescolando spinaci o altre verdure nell'impasto) e serviti con ragù (una salsa densa a base di cipolle, carote, sedano, maiale e manzo macinati finemente, burro e pomodori) , besciamella e Parmigiano-Reggiano.

Le variazioni della pasta tipo lasagna dipendono dalle dimensioni, dalla forma e dall'increspatura dei bordi. Le **lasagnette** sono un tipo di pasta a nastro, una versione più stretta della lasagna. Le caratteristiche delle lasagnette differiscono in base alla forma dei loro bordi. Le **festonelle** sono quadratini di lasagnette e le **pantacce** sono pezzetti di lasagnette tagliati in diagonale.



Bolognese (green pasta)



pantacce



lasagne



festonelle

I **cappelletti**, “cappellini”, sono pasta carnosa ripiena di carne servita in un ricco cappone o brodo di pollo. Alcuni dicono che i migliori vengono da Gubbio dove è tradizione, come in tante altre parti d'Italia, averli a Natale.

I **tortellini** sono molto simili ai cappelletti: l'unica differenza è che i cappelletti sono fatti con quadrati di pasta e i tortellini sono fatti da cerchi e hanno ripieni di carne diversi. I tortellini sono pasta a forma di anello originaria della regione italiana dell'Emilia (Bologna). A volte sono anche descritti come "a forma di ombelico", da cui il loro nome alternativo di "ombelico", e hanno una forte somiglianza con un grande wonton. Generalmente farcito con carne o formaggio. Fatto da cerchi di pasta piuttosto che quadrati in modo da non avere le punte dei cappelletti.

Ingannapreti: (finti cappelletti, “preti ingannatori”) è un'altra pasta proveniente dall'Emilia Romagna, uno scherzo a spese del clero! I preti facevano spesso visita ai loro parrocchiani non invitati all'ora di cena e venivano serviti i cappelletti fatti con gli avanzi di pasta quando il ripieno si esauriva. La forma è simile a quella dei tortellini, ma senza il ripieno.



Tortellini (round)



inganna preti



Cappelletti (square)
inganna preti



cappelletti con funghi



Strozzapreti, (Emilia Romagna, Modena) iniziato nel Sud Italia con lo "strangulaprievete". Ci sono molte paste diverse in tutta Italia con questo nome e ognuna ha una storia diversa da raccontare. Eccone alcuni.

Nel 1524 il cuoco Antonio Camuria, che lavorava per la nobile famiglia napoletana dei Carafa, paragona lo strangulaprievete a una sorta di gnocchi fatti schiacciando e impastando caciocavallo, ricotta, uova e, mandorle, poi formate in palline (stroggulos in Greco) e cotto nel brodo di pollo, e infine servito con altro caciocavallo e spolverato di zucchero e cannella. Questa ricetta di Camuria non si riferisce ai grossi maccheroni modenesi, ma molto probabilmente le origini del nome derivano dai verbi greci straggalào (arrotolare, quindi il sostantivo stroggulos- palla -vedi sopra) e prepto (incavare), che descrivono il metodo di formatura di questa pasta: arrotolare la pasta in cilindri sottili, tagliandoli in piccole sezioni che venivano poi scavate e arrotolate con il pollice.

Una tecnica simile viene utilizzata per fare i **cavatelli** (dal latino cavare, incavare). Questo maccherone lungo, grosso e arrotolato a mano è uno dei preferiti di tutti i tempi dagli intenditori di cibo italiano.

La traduzione letterale di **strozzapreti** è “preti chokers” o “preti strangolatori”. I preti, che erano noti per la loro gola, erano così affezionati a questa pasta e la mangiavano con tale avidità che la soffocavano. I mariti dei cuochi, con spiccati sentimenti anticlericali e gelosi, hanno voluto che i preti soffocassero la loro cena.

Gli strozzapreti sono una forma allungata di **cavatelli**, pasta arrotolata a mano tipica delle regioni Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Umbria e dello stato di San Marino. Ma i famosi strozzapreti emiliani non sono gli unici. Esistono altre paste chiamate strozzapreti in giro per l'Italia, e di solito, fuori dall'Emilia Romagna, strozzapreti, o strangulaprievete, indicano una forma di gnocchi.

Il nome è usato anche per un formaggio al forno e gnocchi di verdure, preparati in alcune regioni d'Italia e nell'isola francese della Corsica. Erano abbastanza grandi da soffocare un prete affamato.



strozzapreti

Corsican strozzapreti (large enough to choke a priest?)



Wringing strozzapreti

E per concludere questa presentazione lasciate che vi porti nella mia città natale, Sant'Angelo, Limosano in Molise, Italia. Il Molise faceva parte dell'Abruzzo-Molise fino alla sua separazione nel 1963. La provincia di Campobasso è stata divisa dalla regione per formare il Molise, con le restanti quattro province, L'Aquila, Teramo, Pescara e Chieti, che comprende l'attuale Abruzzo.

Nel corso della storia d'Italia, il Molise è sempre stato in periferia. Nell'antichità la regione ospitava i Sanniti, una misteriosa tribù che combatté numerose battaglie con i romani prima di essere soggiogata nel III secolo a.C. Povera e montuosa, fu largamente ignorata dai Romani e ancora dai Longobardi, Normanni, Borboni e altri che vi passarono. Entrò a far parte della regione Abruzzo e Molise creata dopo la seconda guerra mondiale, ma si staccò dall'Abruzzo nel 1963 per diventare la regione più giovane, seconda più piccola e meno conosciuta d'Italia.

Le ragioni della separazione del Molise dall'Abruzzo sono abbastanza arcane, e molti residenti sosterranno che forse la scissione è stata un errore e che dovrebbero ricongiungersi con l'Abruzzo, con il quale condividono forti legami culturali. Altri sono fieramente orgogliosi della loro regione. A differenza della maggior parte delle altre parti d'Italia, qui puoi ancora trovare la vita come una volta, immutata per secoli.

"In un certo senso, siamo l'ultima grande incognita italiana".

Turistiche, prodotti tipici dell'agricoltura e l'artigianato locale esprime l'essenza della gente del Molise e della vita italiana.

Moleasy si è concentrata sullo sviluppo del turismo lento: hotel sparsi, tour gastronomici, agriturismi, visite culturali. "Stiamo cercando di attirare persone che sono già state a Roma, Venezia, Firenze, eccetera, e sono alla ricerca di qualcosa di completamente fuori dalla mappa turistica", ha detto. "In un certo senso, siamo l'ultima grande incognita italiana".

In una regione che storicamente ha lottato con povertà, isolamento e terremoti, il problema dello spopolamento è sempre presente. (La popolazione di Sant'Angelo della metà del XIX secolo era di 1600 abitanti, oggi meno di 300).

Il presidente della regione si offre di pagare le persone per trasferirsi in Molise. Gli investimenti privati nella regione rimangono bassi, le infrastrutture scarse e la disoccupazione elevata, costringendo molti giovani a partire in cerca di lavoro. Per alcuni, "Il Molise non esiste" è meno uno scherzo e più una previsione sul futuro della regione.



Le bellezze del Molise

S. Angelo Limosano

Per bacco hotel



900 mt. s.l.m



This area of Molise is famous for white truffles. In the cellars of the perbacco hotel in Sant'Angelo, Limosano they had a festival serving strozzapreti al tartufo.

Watch the video at <https://www.youtube.com/watch?v=8vgWIJGdHNI>



Cantina Castello
Stornapreti
al tortufo...

"Sant'Angelo in Cantina", VII edizione

Il bello del vino è che,
per due ore, i tuoi
problemi sono di altri...

- P. Risi

"Sant'Angelo in Cantina", VII edizione



strozzapreti al tartufo

You can imagine the
twisted necks of priests!



As usual, we have a quiz to test what you might remember from this presentation.

The quiz will give you 10 texts numbered 1 through 10 describing forms of pasta.

Alongside will be 10 sets of photos with letters A through K with the names of the pastas.

You are asked to match the letter of the photos that best corresponds to the number of the descriptive text. Easy!

Copies of the quiz and the answer key will be found on the Dante website.

<https://wp.me/pacvBR-1NO>

Buona fortuna!

Come al solito, abbiamo un quiz per testare cosa potresti ricordare di questa presentazione.

Il quiz ti darà 10 testi numerati da 1 a 10 che descrivono le forme di pasta.

Accanto ci saranno 10 set di foto con lettere dalla A alla K con i nomi delle paste.

Ti viene chiesto di abbinare la lettera delle foto che meglio corrisponde al file numero del testo descrittivo. Facile!

Copie del quiz e della chiave di risposta si troveranno sul sito web di Dante.

<https://wp.me/pacvBR-1NO>

Buona fortuna!

This is the English version
of the Pasta Quiz.

The Italian version is on
the next slide.

Dante Alighieri Society, "Pasta Quiz", September 9, 2020 created by Domenico Minotti.

Choose the letter of the pictures that you think answer the clue.

Some of many forms of spiral shaped pastas, mostly extruded by machines, resembling screws, aircraft blades double helix, twins, whole with sauce or broken in soups.	1	<input type="checkbox"/>	A		
Many forms of extruded or hand made strands of pasta some are long, very thin forms of tubular pasta, thinner than spaghetti, others so fine that it resembles the hair of angels.	2	<input type="checkbox"/>	B		
Commonly known as bow-tie or butterfly pasta, known in Modena as strichetti, eaten with sauce or in soups, a favorite for pasta salads in the US.	3	<input type="checkbox"/>	C		
Italy is surrounded by water and many forms of pasta reflect the appreciation and use of seafood in the diet, with shapes resembling forms of sea life., snails, shells, etc.	4	<input type="checkbox"/>			
Cylinder-shaped pasta, ends cut at a bias like a pen's steel nibs, a similar one often baked whose name means "engaged" and was once served exclusively at weddings.	5	<input type="checkbox"/>	D		
Pastina, small forms of pasta used in soups, that look like squares, peppercorns, melon seeds, rice grains, fish roe, barley grains, letters, stars, etc.	6	<input type="checkbox"/>	E		
A group of wide, flat pasta with variations depending on size, shape and whether edges are ruffled. Smaller shapes are often used in soups.	7	<input type="checkbox"/>	F		
An egg pasta, often stuffed with ricotta, with their wrappings twisted at both ends like a candy, another that looks like a "beggar's purse", twisted on top	8	<input type="checkbox"/>			
Tubes with ridges, American style, stuffed with cheese, served with red sauce; those with no ridges, filled with meat, vegs, often topped with bechamel sauce	9	<input type="checkbox"/>	G		
Two forms of pasta expressing anti clerical attitudes, one to deceive the priest, (no filling!) the other to make him choke while eating!	10	<input type="checkbox"/>	H		
<i>You can download and print this quiz. Feel free to share with others. The quiz will also be available on the web site as well as the answers. https://wp.me/pacvBR-1NO</i>			J		
<i>The complete presentation is available on the web site in two formats: a recording of the the program given at the Dante meeting of September 9 (a narrated Powerpoint with pictures and minimal text) and a Powerpoint with extensive text descriptions and pictures.</i>			K		

This is the Italian version
of the Pasta Quiz.

The English version is on
the previous slide.

Società Dante Alighieri, "Pasta Quiz", 9 settembre 2020 ideato da Domenico Minotti.

Scegli la lettera delle immagini che pensi risponda all'indizio.

Alcune delle molte forme di pasta a forma di spirale, principalmente estruso da macchine, simili a viti, pale di aerei, doppia elica, gemelle, intere al sugo o spezzate in zuppe.	1	A	
Molte forme di fili di pasta estrusi o fatti a mano alcune sono forme di pasta tubolare lunghe, molto sottili, più sottili di spaghetti, altri così fini da ricordare i capelli degli angeli.	2	B	
Comunemente noto come papillon o pasta a farfalla, noto a Modena come gli strichetti, mangiati al sugo o nelle zuppe, uno dei preferiti per le insalate di pasta negli Stati Uniti.	3	C	
L'Italia è circondata dall'acqua e da tante forme di pasta riflettere l'apprezzamento e l'uso dei frutti di mare nella dieta, con forme che ricordano forme di vita marina., lumache, conchiglie, ecc.	4		
Pasta cilindrica, estremità tagliate in sbieco come quelle di uccelli pennini in acciaio, simile al forno a legna il cui nome significa "fidanzato" e un tempo veniva servito esclusivamente ai matrimoni.	5	D	
Pastina, piccole forme di pasta usate nelle zuppe, che sembra come quadrati, pepe in grani, semi di melone, riso uova di pesce, chicchi d'orzo, lettere, stelle, ecc.	6	E	
Un gruppo di pasta larga e piatta con varianti a seconda delle dimensioni, della forma e se i bordi sono arruffati. Le forme più piccole sono spesso utilizzate nelle zuppe.	7	F	
Una pasta all'uovo, spesso ripiena di ricotta, con i loro involucri attorcigliati alle due estremità come una caramella, un'altra che sembra una "borsa da mendicante", attorcigliata sopra	8		
Tubi con creste, all'americana, ripieni di formaggio, servito con salsa rossa; quelli senza creste, pieni di carne, verdure, spesso condite con salsa besciamella	9	G	
Due forme di pasta che esprimono atteggiamenti anti-clericali: uno per ingannare il prete, (nessun riempimento!) l'altro per farlo soffocare mentre mangia!	10	H	
Puoi scaricare e stampare questo quiz. Sentiti libero di condividere con gli altri. Il quiz sarà disponibile anche sul sito web così come le risposte. https://wp.me/pacvBR-1NO La presentazione completa è disponibile su sito web in due formati: una registrazione del programma presentato all'incontro Dante di 9 settembre (un Powerpoint narrato con immagini e testo minimo) e un PowerPoint con ampie descrizioni di testo e immagini.			
		J	
		K	

Answer key to pasta quiz

CLUE	PICT
1	F
2	J
3	E
4	H
5	B

CLUE	PICT
6	G
7	C
8	D
9	K
10	A

Basta

Pasta?

Allora, mille grazie

Augurii

Società Dante Alighieri di Washington

Incontro in lingua inglese 9 settembre 2020

Relatore: Domenico Minotti, Argomento: quiz della Festa Italiana virtuale: “Pasta of Italy”

Informazioni sull'oratore: Alla fine degli anni '20, i genitori di Nic emigrarono da Sant'Angelo, Limosano, una piccola città collinare in Molise. La popolazione a quel tempo era di circa 1000 persone ma ora sono 345 come Nic ha appreso durante una visita l'anno scorso. La famiglia parlava il loro dialetto a casa e Nic ha studiato italiano alla Columbia University e Perugia e ha ottenuto molta pratica durante le borse di studio Fulbright a Milano a metà degli anni '60. Nic è tornato negli Stati Uniti al suo primo amore, la medicina, alla Georgetown University ed è venuto a Seattle nel 1976 per lavorare presso l'ospedale del servizio sanitario pubblico statunitense a Beacon Hill, meglio noto come Marine Hospital, e per insegnare all'Università di Washington. Lui e suo padre Pasquale sarebbero andati agli incontri di Dante allora, ma si è preso una pausa fino al pensionamento alcuni anni fa. Nic serve come Consigliere per il nostro gruppo Dante.

Informazioni sulla presentazione: Negli ultimi anni, Nic ha preparato un quiz per lo stand Dante alla *Festa Italiana*, una celebrazione annuale della cultura, del cibo e della musica italiana al Seattle Center ogni settembre. Poiché la *Festa Italiana* di quest'anno sarà virtuale, Nic ha preparato un quiz virtuale che è stato presentato in anteprima all'incontro in lingua inglese DAS tenutosi virtualmente su Zoom. I link al quiz e alla chiave di risposta insieme alla registrazione della presentazione possono essere trovati sul sito web di Dante <https://danteseattle.org/> sotto gli annunci.