



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

## **PESTO E TOFU, SPAGHETTI E POLPETTE: GIRO DEL MONDO GASTRONOMICO TRA RICETTE FUSION E ITALIAN SOUND**

La cucina italiana è famosa ovunque e ogni anno viene celebrata nel mondo con un piatto tipico. Alla nona edizione, il 17 gennaio scorso, è stata la volta della cotoletta alla milanese che, tradizionalmente, è una lombata di vitello, impanata e fritta nel burro.

L'Italia è un bacino inestimabile di prelibatezze, capace di diffondere la nostra cultura gastronomica, ma anche di arricchire quella degli altri. Pensiamo ad esempio al pesto, condimento ligure, che viene normalmente utilizzato in Italia per accompagnare una pasta, mentre in Giappone viene abbinato al tofu.

Chissà cosa ne avrebbe pensato Virgilio che per primo descrisse un particolare tipo di pesto, il Moretum, a base di formaggio pestato in un mortaio con erbe rustiche, inumidito con aceto e legato con un filo d'olio.

Il mondo della gastronomia nazionale, però, riserva molte sorprese anche per gli italiani. Le lasagne non sono originarie della tradizione emiliano-romagnola, come si continua a credere, ma napoletana e campana con le prime ricette che compaiono nei ricettari della Corte Angionina nel 1200.

Tradizione ancora più antica per la pizza. Sebbene focacce lievitate fossero patrimonio gastronomico sia dei greci sia degli egizi, la parola pizza fu coniata, in latino volgare, a Gaeta nel 997.

Se per i piatti più famosi della gastronomia italiana troviamo tracce negli archivi storici, più difficile è risalire al padre di alcune ricette "italiane" che però rievocano l'Italia in giro per il mondo. È il caso degli spaghetti con le polpette o, come dicono negli States "Spaghetti Meatballs", resi famosi dal celebre film Disney Lilli e il Vagabondo.

Più certa invece l'origine di un altro piatto famoso negli Usa: gli spaghetti all'Alfredo. Fu il romano Alfredo Di Lelio a portare oltreoceano questo piatto povero, corrispondente alle nostre fettuccine al burro con formaggio grana, piatto irrinunciabile nei menu dei ristoranti "italiani" in giro per il mondo.

[Fonte: Teatro Naturale per Sol&Agrifood]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/q10pggp.jpg>

### **Servizio Stampa Veronafiere**

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85 | E-mail: [pressoffice@veronafiere.it](mailto:pressoffice@veronafiere.it)

Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | Web: [www.solagrifood.com](http://www.solagrifood.com)