**SCHEDA**

**L’ITALIA DELLA PASTA**

**I FORMATI DELLA TRADIZIONE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nord** | **Centro** | **Sud** |
| Tajarin, Agnolotti, Ravioli, Cappelletti, Bigoli, Maltagliati, Tortellini, Lasagne, Tagliatelle, Pizzoccheri, Crespelle, Garganelli, Penne, Trenette, Trofie, Fidelini | Bucatini, Gnocchi Di Patate, Stringozzi, Pappardelle, Pici, Maccheroncini Di Campofilone, Fettuccine, Reginette, Cannarozzetti | Ziti, Strozzapreti, Rigatoni, Maccheroni, Fusilli, Ditalini Rigati, Perciatelli, Linguine, Conchiglie, Cavatelli, Scialatielli, Paccheri, Fregula, Malloreddus |

**LE 5 RICETTE PORTABANDIERA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nord** | **Centro** | **Sud** |
| 1. Maltagliati con fagioli
2. Pizzoccheri della Valtellina
3. Tortelli di zucca
4. Trenette con il pesto
5. Agnolotti gobbi ai tre arrosti
 | 1. Bucatini all’Amatriciana
2. Pappardelle al cinghiale
3. Stringozzi con i tartufi
4. Cannarozzetti con ricotta e zafferano
5. Maccheroni alla chitarra con sugo di pecora
 | 1. Spagetti con le vongole
2. Pasta alla Norma
3. Orecchiette con cime di rapa
4. Busiati con il pesto alla trapanese
5. Malloreddus al ragù di carne e pecorino
 |

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – roberta.russo@aidepi.it