**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](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)