LUISA DELPIANO
INVERSI &
RICCARDO INVERSI

I SEGRETI DELLA PASTA FRESCA

I TESORI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE

EDIZIONI PASTA PIEMONTE

PASTA PIEMONTE
RAVIOLIS AU CITRON DE MENTON

Biografia

Luisa e Riccardo Inversi sono i fondatori di Pasta Piemonte, un'azienda artigianale specializzata nella produzione di pasta fresca a Mentone. La loro passione per la cucina piemontese e la dedizione all'artigianato hanno reso il loro negozio un punto di riferimento conosciuto nella regione.

Fin dall'inizio, il loro intento è stato chiaro: unire l'esperienza tradizionale con l'eccellenza dei prodotti locali della Costa Azzurra.
Riccardo, il Maître Pastier, gestisce il Laboratorio, mentre Luisa si occupa principalmente della gestione.
La loro specialità principale, i ravioli al limone di Mentone, sono il frutto di molte sperimentazioni e hanno contribuito alla loro fama.
Pasta Piemonte offre una varietà di pasta fresca, gnocchi e altre specialità di prodotti tipici piemontesi oltre ai ravioli.

Nel corso degli anni, Pasta Piemonte ha ricevuto vari premi, come il Grand Prix de l'Artisanat nel 2019 e il 1° Premio "Pates Farcies" al Concorso "Pasta in Sud" di Marsiglia nel gennaio 2024. Il loro impegno per la qualità e l'innovazione li ha resi "il miglior e-artigiano di Francia" secondo Pourdebon. Nel 2023, Luisa inizia a passare il testimone al figlio Riccardo, garantendo la continuità dell'azienda di famiglia. Il negozio, situato nel cuore di Mentone, continua ad attrarre gli appassionati di pasta fresca, e la loro reputazione si estende oltre i confini della regione.

Piemonte... la culla del buon cibo.

Dobbiamo celebrare uno dei più grandi chef piemontesi:

Giovanni Vialardi (1804-1872)

Noto per il suo servizio alla Real Casa di Savoia. Iniziò la sua carriera all'età di 20 anni come aiuto cucina presso il principe Carlo Alberto, divenuto poi re di Sardegna. Vialardi scalò i ranghi fino a diventare capocuoco e capo pasticciere, carica che mantenne fino al 1853.

Nel 1854 Giovanni Vialardi pubblicò la sua opera principale:

TRATTATO DI CUCINA - PASTICCERIA MODERNA - CONFETTURERIA che contiene oltre 2.000 ricette. Questo volume è notevole per vari motivi:

- **Questo libro di cucina è uno dei primi a utilizzare il sistema metrico decimale per le misurazioni, garantendo maggiore precisione nelle ricette.**
- Il libro contiene 300 disegni creati da Vialardi stesso, raffiguranti utensili da cucina e piatti sontuosi preparati per la tavola reale.
- Le ricette includono una vasta selezione di piatti, tra specialità piemontesi, valdostane, nizzarde, genovesi e sarde.

INDICE

02 Biografia/Introduzione/Indice

05 Storia/Ingredienti/Utensili

09 Preparazione della pasta fresca

10 **TAJARIN / AGNOLOTTI / RAVIOLI DEL PLIN**

14 I 7 consigli per preparare la pasta

15 Condimenti Tradizionali

16 Accoppiamento cibo-vino / Ricetta di chef

18 I benefici della Pasta Fresca / FAQ

20 Citazioni / Ringraziamenti

Storia della pasta fresca in Piemonte.

La tradizione della pasta fresca in Piemonte ha radici profonde che risalgono a secoli fa. Questa regione, situata nel nord-ovest dell'Italia, è famosa per la sua cucina ricca e varia, influenzata dalle sue montagne, colline e pianure fertili.

Le prime menzioni della “pasta fresca” in Piemonte risalgono al XV secolo.
I Tajarin, una delle paste più rappresentative della regione, hanno origine nelle cucine delle aziende agricole delle Langhe e del Monferrato.
Questa pasta all'uovo, contraddistinta da un intenso colore giallo derivante dalla ricchezza di tuorli, era inizialmente destinata unicamente a celebrazioni ed eventi speciali, a causa della grande quantità di uova richieste per la sua preparazione.

La pasta fresca rappresenta un elemento fondamentale delle tradizioni popolari piemontesi, non solo un alimento. Durante le festività, come la Pasqua, è tradizionale preparare abbondanti quantità di pasta fresca per i pasti in famiglia.

In questo breve "compendio", abbiamo deciso di onorare la tradizione artigianale, così come la pratichiamo quotidianamente con passione, nel nostro laboratorio di produzione nel centro di Mentone.

Il vincitore del primo premio "Pasta Ripiena" è Riccardo Inversi con i Ravioli al Limone Mentone Marsiglia - Gennaio 2024 - Concorso "Pasta in Sud".

GLI INGREDIENTI

Farina di grano tenero o semola di grano duro?

Farina di Grano Tenero Tipo 00

Utilizzo: Perfetto per la preparazione di paste all'uovo come tajarin e paste ripiene
Caratteristiche: La farina è estremamente fine e presenta un basso contenuto di glutine, il che consente di ottenere un impasto omogeneo. Ideale per impasti da stendere sottilmente e che richiedono una buona elasticità per avvolgere il ripieno.

Semola di Grano Duro

Utilizzo: Adatta per impasti più rustici e consistenti ma non consigliata per la lavorazione manuale.
Caratteristiche: Presenta un contenuto di glutine più elevato rispetto alla farina di grano tenero, conferendo all'impasto maggiore tenacità e resistenza alla cottura. È impiegato per la preparazione di pasta secca e gnocchi.

SUGGERIMENTO: La semola di grano duro è ottima per preparare panature croccanti per friggere!

La nostra semola di grano duro 100% italiano e biologico è macinata presso MULINO MARINO in Piemonte, attivo dal 1956.

MULINO MARINO
MUGNAI DA TRE GENERAZIONI

Uova

La pasta fresca non è soltanto un alimento, ma un elemento fondamentale delle tradizioni popolari piemontesi. Durante le festività, come la Pasqua, è consuetudine preparare grandi quantità di pasta fresca per i pasti in famiglia. Una tradizione particolare è la

"CANTE' J'OEU"
(CANTARE LE UOVA)

Una questua musicale del periodo pasquale in cui i giovani del paese visitano le cascine per raccogliere cibo, uova e vino per il pranzo pasquale. Questa pratica, che combina la passione per la musica popolare e la cucina di qualità, rappresenta un esempio di integrazione della pasta fresca nelle festività e nelle tradizioni locali.

La qualità delle uova ha un impatto significativo sulla consistenza e sul sapore della pasta fresca: uova fresche e di alta qualità assicurano una pasta più saporita.
Per una pasta fresca fatta in casa di successo, è consigliabile utilizzare uova di galline allevate a terra, più nutrienti e che conferiscono un gusto più deciso.

UTENSILI

La pasta fatta in casa

Fin dalla più giovane età la nonna di Luisa le spiegava il funzionamento del laminatoio che si fissava al tavolo.
Durante i nostri ATELIER DIMOSTRATIVI, impieghiamo i laminatoi IMPERIA, noti per la loro durata nel tempo! Il procedimento prevede di iniziare stendendo l'impasto, successivamente dividere in piccole porzioni e laminare con la macchina per la pasta, partendo da uno spessore maggiore e riducendolo progressivamente.

Procedura: Continuare a stendere fino a raggiungere la consistenza desiderata per il tipo di pasta che si intende preparare (tagliatelle, lasagne, ravioli).

Taglio e formati: Dopo aver steso la pasta, è possibile tagliarla nei formati desiderati.

Asciugatura: Qualora non si proceda immediatamente alla cottura della pasta, si consiglia di lasciarla asciugare su un canovaccio pulito o su uno stendipasta per prevenire l'attaccamento.

Seguendo questi passaggi, sarà possibile preparare una deliziosa pasta fresca all'uovo fatta in casa.

Godetevi la passione per la cucina coinvolgendo i vostri figli!

imperia® dal 1932

PREPARAZIONE

Preparazione dell'impasto all'uovo fresco:
Base ideale per la preparazione della sfoglia per pasta, ravioli, lasagne e cannelloni.

Preparazione dell'impasto:

Versare la farina su una tavola di legno (preferibilmente) e formare una fontana al centro.
Rompiamo le uova nella fontana e mescoliamo con una forchetta, incorporando gradualmente la farina.
Una volta che l'impasto comincia a formarsi, lavoratelo manualmente per circa 10 minuti fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica.

Far riposare l'impasto:

Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Questo permette al glutine di rilassarsi e agevola la stesura dell'impasto.

- **Preparazione:**
  15 minuti
- **Riposo:**
  30 minuti

SPECIALITÀ

TAJARIN

AGNOLOTTI

RAVIOLI "DEL PLIN"

TAJARIN

I Tajarin sono una tipica pasta fresca all'uovo del Piemonte, specialmente delle Langhe e del Monferrato. Si contraddistinguono per la forma sottile e stretta, simile alle tagliatelle ma ancora più sottili, e per il colore giallo intenso, grazie all'abbondante utilizzo di tuorli d'uovo.

Le prime citazioni **dei tajarin** risalgono al XV secolo. Originariamente preparati nelle cucine contadine delle Langhe e del Monferrato, venivano consumati soprattutto durante le festività, a causa della ricchezza degli ingredienti richiesti. Il termine "TAJARIN" ha origine dal verbo "TAJE'" tagliare in piemontese.

I Tajarin sono rinomati per la loro consistenza morbida e delicata, che quasi si scioglie in bocca. La preparazione tradizionale avviene esclusivamente in modo manuale, senza l'utilizzo di acqua o albume, il che conferisce all'impasto una particolare elasticità.

Nel corso dei secoli, **i tajarin** si diffusero in tutto il Piemonte e divennero famosi grazie ad illustri estimatori come il re Vittorio Emanuele II.

Alla pagina 17 troverete la ricetta dei **tajarin** dello Chef Maurizio Olmo del Ristorante **"MIRALANGHE" di Guarene d'Alba.**

Durata della cottura 2 minuti

AGNOLOTTI

PERCHÉ "AGNOLOTTI"?

Gli agnolotti rappresentano una prelibatezza tipica, diffusa in tutto il territorio, specialmente nelle zone del Monferrato, dell'Astigiano e dell'Alessandrino. Esistono varie leggende sull'origine del termine "agnolotti". Secondo la tradizione popolare, il nome potrebbe derivare da Angiolino, conosciuto come Angelòt, cuoco monferrino che per primo ideò la ricetta. Un'altra ipotesi suggerisce che il nome derivi da anulòt, il tipo di ferro usato per preparare questa pasta, mentre un'altra teoria suggerisce che fossero spesso consumati con l'agnello durante il pasto pasquale.
Il cuoco Vincenzo Agnoletti fu il primo a riportare la ricetta degli "**agnellotti alla piemontese**" nel 1814 in "La Nuova Cucina Economica".
La forma tradizionale degli **agnolotti** è quadrata, con il ripieno avvolto da due sfoglie di pasta all'uovo. Il ripieno è spesso composto da carne arrosto e salumi, ma le ricette possono variare notevolmente.
In alcune aree del Canavese e della Valle d'Aosta, il ripieno può essere preparato con fontina. Nella provincia di Asti, più precisamente nel villaggio di Calliano, si trovano gli agnolotti di carne d'asino!

Amiamo i RAVIOLI, (che Luisa ha iniziato a preparare quando era piccola con la nonna), ma per il nostro negozio (fisico e online) abbiamo preferito chiamarli: RAVIOLI PIEMONTESI in onore delle sue origini!

Cottura 3/4 minuti

RAVIOLI "DEL PLIN"

I ravioli "del plin" rappresentano una prelibatezza di pasta fresca all'uovo farcita con carne e/o verdure. Il vocabolo "plin" che si traduce in italiano "pizzicare" nel dialetto piemontese e si collega all'atto di pizzicare la pasta con le dita per sigillare il ripieno in ogni raviolo.
I Ravioli del plin hanno origine nel territorio delle Langhe, del Monferrato e del Roero nel XX secolo come variante dei classici ravioli quadrati.
Questa ricetta è stata creata per riutilizzare le carni avanzate, in un'epoca in cui non si sprecava nulla. I ravioli del plin sono più piccoli dei ravioli classici e degli agnolotti tradizionali.
Il ripieno tradizionale è costituito da un misto di brasati (vitello, maiale e coniglio) con le sue verdure "soffritte" talvolta arricchite con spinaci ma i classici delle Langhe sono di pura carne (fassone piemontese).
I ravioli **"del plin"** possono essere accompagnati da sugo di arrosto, burro e salvia, oppure da burro fuso e tartufo bianco grattugiato, un prodotto tipico dell'Albese.
Per la preparazione, è essenziale avere una sottile sfoglia di pasta all'uovo (ricetta pag. 8) su cui distribuire piccoli mucchietti di ripieno.
La piega della sfoglia e il taglio con la rotella del tipico "plin" sigillano la pasta formando piccole tasche.

Cottura 4 minuti

I 7 consigli per preparare Pasta & Ravioli

1. **Utilizzare una quantità significativa di acqua:**
   - Per ogni 100 grammi di pasta, utilizzare almeno 1 litro di acqua per consentire una cottura uniforme e evitare che si ammassi.
2. **Aggiungere il sale al momento opportuno:**
   - Aggiungi il sale (circa 10 grammi per litro d'acqua) solo quando l'acqua inizia a bollire. Ciò contribuisce a mantenere elevata la temperatura dell'acqua.
3. **Non sciacquare la pasta:**
   - Dopo aver scolato la pasta, evitare di risciacquarla poiché esso comporta la perdita dell'amido che invece favorisce l'aderenza della pasta ai sughi.
4. **Preparazione dei Ravioli:**
   - Per i ravioli freschi, immergerli delicatamente in acqua bollente salata e cuocerli finché non salgono in superficie, di solito dopo 3/4 minuti.
5. **Preparazione della pasta o dei ravioli surgelati:**
   - Non scongelare la pasta prima della cottura. Immergerli direttamente in acqua bollente e cuocerli per 5/6 minuti, finché non saliranno in superficie.
6. **Mescolare la pasta:**
   - Mescolare la pasta appena depositata nell'acqua bollente per prevenire l'attaccamento. Continuare a mescolare occasionalmente durante la cottura.
7. **Metodo per una cottura ottimale:**
   - Iniziate a assaporare la pasta qualche minuto prima della cottura. La pasta dovrebbe essere al dente, ovvero tenera ma con una leggera resistenza al morso.

SUGGERIMENTO FACILE DA MEMORIZZARE:
1/10/100 = 1 LITRO D'ACQUA CON
10 GRAMMI DI SALE PER OGNI 100 GRAMMI DI PASTA!!!

SUGHI TRADIZIONALI

La cucina piemontese è celebre per la sua ricchezza e varietà, e la pasta fresca è uno degli elementi più rappresentativi. Tra i formati più noti si annoverano i tajarin e gli agnolotti, due tipologie di pasta all'uovo che si contraddistinguono per la loro delicatezza e il sapore unico.

Nelle cucine familiari e nei ristoranti in Piemonte, i tajarin vengono tradizionalmente conditi con:

- **Burro e Salvia:** Un condimento semplice ma delizioso, in cui il burro fuso e la salvia fresca esaltano il sapore della pasta.
- **Ragù di carne:** Un sugo ricco e saporito, preparato con carne di manzo (e eventualmente maiale o salsiccia), ideale per condire i tajarin .
- **Con il Tartufo bianco d'Alba,** disponibile solo in autunno ed inverno, è un tubero prelibato molto ambito a livello mondiale, grattugiato finemente è un must sulle tavole piemontesi.

La pasta ripiena (ravioli): possono essere farciti con varie tipologie di carne o verdure e frequentemente vengono accompagnati da:

- **Sugo d'Arrosto:** Condimento ricavato dal fondo di cottura della carne arrosto, che conferisce agli agnolotti un sapore intenso e avvolgente.
- **Burro e Salvia:** Analogamente ai tajarin, i ravioli possono essere conditi con burro fuso e salvia, per un piatto semplice ma raffinato.
- **Ragù di carne:** Un sugo che arricchisce il ripieno dei ravioli, creando un'esplosione di sapori.

ABBINAMENTO TRA CIBO E VINO

Il Piemonte tutto ma in particolare le Langhe ed il Roero sono celebri non solo per i suoi panorami mozzafiato sui vigneti, ma anche per la sua ricca tradizione culinaria e vinicola. Le specialità gastronomiche piemontesi, come i tajarin e gli agnolotti, si sposano splendidamente con i vini locali, offrendo un'esperienza culinaria straordinaria.

Tajarin e Vini Bianchi

I tajarin sono comunemente accompagnati da salse ricche al burro e tartufo bianco. Per esaltare tali sapori, un vino bianco come l'Arneis DOCG è perfetto. Grazie alle sue note fresche e fruttate, bilancia ottimamente la ricchezza del piatto.

Ravioli e Vini Rossi

Gli agnolotti, ripieni di carne o verdure e il Ravioli “del plin” rappresentano un pilastro della cucina piemontese. Si sposano splendidamente con vini rossi corposi come il Barolo o il Barbera. Il Barolo, con i suoi tannini strutturati e note di frutti rossi e spezie, esalta la complessità del ripieno dei ravioli di carne.

L'abbinamento di pasta fresca e vino non riguarda solo la gastronomia, ma riflette anche un forte legame con la tradizione e la cultura locali.

TAJARIN DEL “ROERO” alle Nocciole del Piemonte

Ingredienti:

- **Tajarin piemontesi all'uovo:**
  150 grammi a porzione

- **Per la preparazione del condimento:**
  - Panna da cucina
  - Nocciole tostate e triturate finemente.
  - Noce di burro
  - Sale

Ristorante "Miralanghe" Guarene d'Alba Chef: Maurizio Olmo

Preparazione

Immergere i "Tajarin" in acqua bollente salata per 2 minuti. Nel frattempo, preparare la salsa. In una padella, unire la panna liquida e le nocciole tostate tritate finemente. Aggiungere una noce di burro e sale a piacere, quindi scaldare a fuoco basso.

Aggiungete al sugo i "Tajarin" scolati e lasciate cuocere per 1 minuto.

Il suggerimento dello chef: Per apprezzare appieno i sapori di questa ricetta, puoi evitare di aggiungere parmigiano.

Buon appetito dal Piemonte!

IL VALORE DELLA PASTA FRESCA

Valore nutrizionale della pasta fresca artigianale nella dieta mediterranea.

La pasta fresca artigianale è un elemento fondamentale della dieta mediterranea, rinomata per i suoi molteplici vantaggi per la salute. Questo regime alimentare si contraddistingue per un elevato consumo di verdure, frutta, cereali integrali, legumi e olio d'oliva, con un moderato apporto di pesce, pollame e latticini ed un limitato consumo di carne rossa.

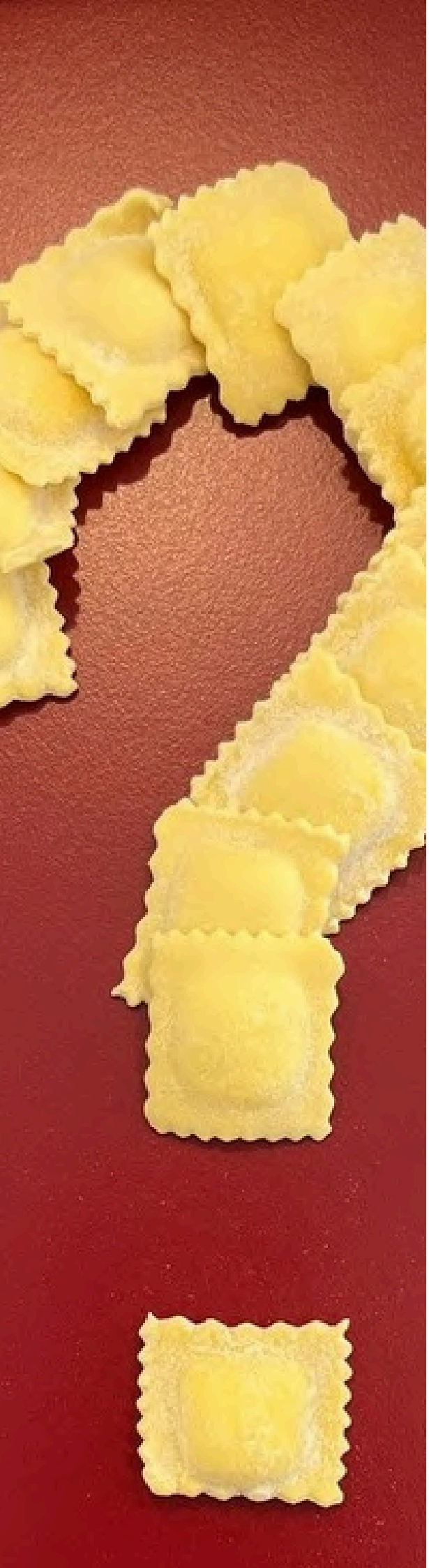
Benefici nutrizionali della dieta mediterranea:

- Una fonte di energia sostenibile: La pasta fresca, ricca di carboidrati complessi, fornisce energia a lento rilascio, essenziale per supportare le attività quotidiane.
- Proteine di qualità: le proteine presenti favoriscono la costruzione e la riparazione dei tessuti corporei.
- Pochi grassi: Il ridotto contenuto di grassi, specialmente di grassi saturi, lo rende un alimento adatto a una dieta equilibrata.
- Molti minerali: il potassio e il sodio sono cruciali per regolare le funzioni corporee, inclusi l'equilibrio dei liquidi e la funzione nervosa.
- La pasta fresca ha un indice glicemico moderato, il quale contribuisce a mantenere stabili i livelli di zucchero nel sangue.

Al fine di massimizzare i benefici nutrizionali della PASTA FRESCA ARTIGIANALE nell'ambito della dieta mediterranea, si consiglia di:

- Servire con verdure fresche e legumi.
- Utilizza fonti proteiche magre come pesce o pollo.
- Evitare salse ricche di grassi e sale per mantenere un equilibrio nutrizionale ottimale.

La dieta mediterranea è riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell'umanità dall'UNESCO.



FAQ sulla pasta fresca

1. **Domanda**: Qual è il rapporto ottimale tra farina e uova per la preparazione della pasta fresca all'uovo? Risposta: Il rapporto tradizionale è di 100 grammi di farina per ogni uovo. Questa proporzione può variare leggermente in base al tipo di farina impiegata e all'umidità dell'ambiente. In Piemonte, il disciplinare dell' Eccellenza Artigianale richiede un minimo di 4 uova per chilogrammo di farina affinché possano essere commercializzate come "Pasta Fresca".
2. **Domanda**: Quali sono i benefici dell'impiego di semola di grano duro nella produzione di pasta fresca? Risposta: La semola di grano duro apporta alla pasta una consistenza più ruvida, che favorisce l'aderenza dei condimenti e migliori caratteristiche di cottura rispetto alla farina di grano tenero, sebbene risulti complessa da manipolare manualmente.
3. **Domanda**: Come evitare che la pasta fresca si attacchi durante la preparazione? Risposta: È essenziale infarinare delicatamente sia la superficie di lavoro che il matterello per la pasta. Inoltre, lasciare riposare l'impasto coperto per almeno 30 minuti favorisce il rilassamento del glutine e agevola la stesura dell'impasto.
4. **Domanda**: Qual è il modo ottimale per conservare la pasta fresca fatta in casa? Risposta: La pasta fresca può essere conservata in frigorifero per 2/3 giorni, avvolta in una scatola di cartone o in un contenitore ermetico. Per una conservazione più prolungata, è possibile congelarla disponendola su un vassoio infarinato e successivamente trasferirla nei sacchetti per il freezer una volta congelata.

PER SAPERNE DI PIU' ...

Scopri i collegamenti magici ai documenti/testi utilizzati per questo progetto, Puoi sfogliare ONLINE libri centenari che svelano come mangiavano i nobili nelle cucine di qualche secolo fa!

01 Opera culinaria del 1854 scritta da Giovanni Vialardi che tratta di cucina, pasticceria moderna, credenze e confettureria correlata.

02 Opera culinaria: "Il Cuoco Piemontese perfezionato a Parigi" - Pubblicazione: 1766 **Autore: anonimo**

03 Regolamento delle Eccellenze Artigianali Piemontesi per la produzione di pasta fresca.

04 Il nostro collegamento con il College Culinaire de France ... dal 2018.

SE SEI IN VACANZA IN COSTA AZZURRA TI ASPETTIAMO IN NEGOZIO PER FARTI ASSAGGIARE UN PO' DI PIEMONTE MA ANCHE LA NOSTRA SPECIALITA' I "RAVIOLI AL LIMONE DI MENTON"

Partecipano con noi a questo progetto:

le Collège Culinaire de France

Menton Riviera Merveilles

ALBA ACCADEMIA ALBERGHIERA AGROALIMENTARE & TURISMO

CMA

Chambre de Métiers et de l'Artisanat PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Chambre de Commerce Italienne Nice, Sophia Antipolis, Côte d'Azur

polofoodwine logistica & servizi basso piemonte

Segnici sui social per scoprire altre ricette !

@pastapiemontementon

@pastapiemonte_menton

pastapiemonte.com

Pubblicazione gratuita
Tutti i diritti riservati