Ricette regionali. **20 regioni** e un numero inimmaginabile di **ricette regionali tipiche**, una diversa dall'altra.
Le ricette classiche delle tradizioni regionali sono capaci di accontentare ogni palato, regalando gusti e sapori diversi, davvero unici e inconfondibili. **Piatti realizzati con ingredienti del territorio**, generalmente **legati alla tradizione** e che si tramandano da anni: le ricette regionali dovrebbero essere considerate patrimonio dell'Umanità.

10 ricette tradizionali regionali

Il viaggio "immaginario" di oggi ci porta **lungo la nostra penisola** alla scoperta di quelle che sono **10 ricette classiche delle tradizioni regionali. Un itinerario alla scoperta del gusto**: dagli agnolotti piemontesi agli arancini, dalla crescia alle trofie al pesto e poi ancora lasagne, tiramisù e panettone, senza dimenticare i canederli, la ribollita e i culurgiones.

Agnolotti piemontesi

Gli **agnolotti** sono una ricetta piemontese che nasce con l'intento di riutilizzare **la carne avanzata nei giorni precedenti**, per non sprecarla. **Nascono nella zona del Monferrato**, ma sono oggi conosciuti in tutto il Piemonte e tutta Italia. Si tratta a tutti gli effetti di pasta ripiena:

la ricetta classica piemontese prevede un ripieno di carne mista bovino-suino. Gli agnolotti piemontesi possono essere serviti con un ragù oppure in brodo: deliziosi in ogni caso!

Trofie al pesto, ricette regionali liguri

La famosissima ricetta delle **trofie al pesto** ha conquistato l'Italia intera. I**l pesto è una salsa dal tipico colore verde conferito dal basilico** la cui ricetta sembra avere origini risalenti all'epoca romana.
Stiamo parlando del**l'aggiadda (agliata)**: una crema a base di **aglio schiacciato, aceto, olio e sale** che veniva utilizzata per conservare i cibi cotti. La ricetta "moderna" del pesto, invece, compare per la prima volta nell'800 all'interno del **ricettario Genovese "La cuciniera Genovese**" ad opera di **Giovanni Battista Ratti**, noto gastronomo dell'epoca. Oggi le trofie al peste sono un piatto d'eccellenza della cucina ligure e talvolta si può trovare anche **arricchito da patate e fegliolini.**

Panettone, patrimonio nazionale tra le ricette regionali

Chi non ha mai gustato un **panettone**? Il dolce per antonomasia

del periodo natalizio nasce da una vicenda alquanto insolita.
Nel lontano medioevo, **Ludovico il Moro signore di Milano** chiese al suo cuoco di servire **un dolce durante il banchetto della Vigilia di Natale.** Il cuoco bruciò il dolce che aveva preparato, e **Toni**, lo sguattero che lavorava in cucina, per porre rimedio decise di utilizzare un **panetto di lievito** che aveva tenuto da parte per Natale.
Aggiunse farina, uova, uvetta, canditi e zucchero ed ottenne un impasto particolarmente lievitato e soffice che verrà chiamato **Pan di Toni**, poi trasformato in Panettone. Ed è così che il Panettone è diventato il dolce che noi conosciamo oggi: una **ricetta tipica della Lombardia.**

Tiramisù, tra le ricette regionali contese

Un altro dolce tipico della cucina regionale è il **Tiramisù.** Il nome significa proprio **"tirare su" nel senso di "rinvigorire"** ed infatti gli ingredienti di questa ricetta tipica sono: uova, caffé, zucchero e biscotti. La ricetta del Tiramisù che noi oggi conosciamo, con la su irresistibile crema al mascarpone e savoiardi inzuppati nel caffé, **compare solo dopo gli anni Cinquanta** sui libri di cucina. **L'origine di questo dolce** è stata – ed è tutt'ora – **molto discussa**, tant'è che ancora oggi la paternità è **contesa tra Friuli Venezia Giulia e Veneto.** Resta il fatto che nonostante la discussa origine, il Tiramisù è **una delle ricette di dolci regionali più famosa, anche all'estero.**

Lasagne tipiche emiliane

Torniamo a parlare di **un primo piatto: le lasagne. Le lasagne sono tipiche dell'Emilia** e più precisamente della zona di Bologna. Oggi rappresentano uno di quei piatti quasi immancabili durante un pranzo in famiglia. **Strati di pasta all'uovo, ragù, besciamella e formaggio** che si alternano fino a comporre quel gusto irresistibile che noi tutti ben conosciamo. Non solo in versione classica, **le varianti sono molteplici oggigiorno**: ne esistono alla zucca, ai fughi, vegetariane e persino vegane.
Insomma ce n'è per tutti i gusti!

Toscana e ricette regionali, la ribollita

La **Toscana** è terra di grandi tradizioni ed in quella culinaria troviamo **la ricetta della Ribollita.** Ancora una volta **ci affidiamo alla cucina povera** per comporre questo piatto che i presenta come **una zuppa di verdura e pane, cotta due volte: ribollita.** Gli ingredienti principali sono **il cavolo e la verza, arricchiti con cipolla, patate, carote e fagioli**, i quali vanno a creare **una zuppa dal sapore avvolgente.**

Dalla tradizione tirolese: i canederli

Una gustosissima **ricetta classica della tradizione tirolese: i canederli**.
Ci troviamo nell'Alto Adige e ci siamo spinti fin qui per gustare questo piatto saporito che ancora una volta è **tipico della "cucina povera"**. Il termine originale è Knodel che **deriva dal tedesco *Knot* , letteralmente "nodo". I canederli sono sostanzialmente degli gnocchi di pane** (dalle dimensioni più grandi degli gnocchi, a grandezza polpette in realtà) realizzati con l'aggiunta di uova, latte e poca farina.
Inoltre per conferir loro un gusto più pieno **si aggiunge anche speck oppure formaggio**. **I canederli allo speck** sono forse la ricetta più famosa ed è tipica proprio del Trentino, così come la versione al formaggi.
Ne esistono però poi molte altre varianti come **i canederli ai funghi, agli spinaci, alla rapa rossa**; ed anche **in versione dolce**: alla ricotta, alla frutta fresca, al **cioccolato, al gianduia, al marzapane…**

Crescia o piadina?

Non una semplice piadina, bensì una **crescia**! Questa ricetta è **tipico della zona umbro-marchigiana** ed all'apparenza potrebbe davvero confondersi con una piadina romagnola.
In realtà **il procedimento per crearla prevede un particolare procedimento detto sfogliatura** che consiste nell'arrotolare l'impasto a spirale per poi distenderlo successivamente con

l’aiuto di un mattarello. Anche gli ingredienti sono diversi: nella crescia troviamo le uova ed il burro. E per finire l’opera: **la farcitura**.
In questo caso è **l’unico elemento che l’accomuna alla piadina**: via libera alla fantasia ed al proprio gusto.

In Sardegna con i culurgiones

Ci trasferiamo metaforicamente su una delle nostre isole maggiori: **la Sardegna, per gustare i Culurgiones**. I Culurgiones sono un piatto tipico dell’area centro-orientale, ma famosi in tutta la regione ed anche sulla terraferma.
Sono un particolare **tipo di pasta fresca ripiena**, simile ai ravioli, che si differenziano per la **caratteristica forma a spiga.** Il ripieno dei culurgiones può variare in base ai propri gusti e provenienza. Tra le varianti ci sono da menzionare i **culurgiones ogliastri con patate**, **formaggio e menta**.

Arancini di riso fritti o al forno

Per finire, come non nominare l’altra nostra isola maggiore: la Sicilia ed i suoi arancini di riso. Gli **Arancini di riso o Arancine** sono dei mini timballi di riso fritti farciti con ragù, formaggio oppure piselli.
Il loro nome deriva dalla forma e dal colore dorato che

ricorda quella di un’arancia. Come abbiamo detto, gli arancini di riso possono essere di due tipologie: bianchi e rossi, a seconda del ripieno.
Inoltre **la cottura può essere al forno**, per una versione più leggera, ma sicuramente la versione più famosa è quella degli **arancini di riso fritti.**

Di Silvia Guelpa

INFORMAZIONI:

https://www.ricetteregionali.net/

ARTICOLI CORRELATI:

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/turismo-enogastronomico-settore-chiave-per-leconomia/

https://www.ilviaggiatore-magazine.it/wp-admin/post.php?post=23381&action=edit