



Cucina italiana nel mondo. **La cucina italiana è famosa in tutto il mondo.** I piatti della tradizione si sono diffusi oltre i confini italiani e sono oggi conosciuti ovunque.

Non tutti ovviamente, ma sicuramente è possibile identificare almeno 10 specialità culinarie italiane famose nel mondo.

Nonostante la cucina e i piatti italiani siano molto conosciuti all'estero, **ci sono alcune ricette che sono più famose rispetto ad altre.**

Possiamo quindi stilare una **classifica delle 10 specialità culinarie italiane più famose nel mondo.**

Scopriamo quali sono.

## **Pasta e pizza, nella cucina italiana le specialità più famose nel mondo**

**Spaghetti, penne, rigatoni, farfalle, ma anche liscia o rigata,** la pasta è indubbiamente l'alimento della nostra tradizione più conosciuto al mondo.

Si pensa che la sua origine risalga all'invasione degli arabi **in Sicilia** e da lì si sia successivamente diffusa in tutto lo stivale, conquistando poi il mondo.

Tra le ricette più note come non menzionare **la Carbonara e l'Amatriciana,** ma anche **il semplice piatto di pasta al pomodoro o ragù.**



Finora abbiamo parlato di pasta, ma a contendersi il titolo **nella classifica delle 10 Specialità culinarie italiane più**

**famose nel mondo troviamo sicuramente le pizza.**

La sua origine è incerta, ma sicuramente la sua variante simbolo è **la pizza margherita**, nata nel 1889 a Napoli **in onore della Regina Margherita di Savoia e del Tricolore**. Infatti la pizza Margherita riporta i colori della bandiera Italiana: il rosso del pomodoro, il bianco della mozzarella, il verde delle foglie di basilico.

Oggigiorno si consuma in tutto il mondo e le sue varianti sono pressoché infinite. Ne esistono con qualsiasi tipo di condimento, il solo limite è la fantasia!



## **Cucina italiana nel mondo: risotto e polpette**

**Nel mondo si consumano milioni di tonnellate di riso ogni anno.**

**In Italia è giunto grazie all'importazione da Oriente**, ma è oggi un alimento coltivato al nord, in particolare nei dintorni di Milano, ed ampiamente consumato.

Esistono anche **ricette tipiche regionali come il risotto allo zafferano** tipico proprio del territorio milanese.

Dopodiché le ricette regionali italiane si sono diffuse anche all'estero andando ad aumentare la fama di questo piatto nel mondo.



Un classico della cucina italiana: le polpette.

Si **cucinano in vari modi**: fritte, in umido, al forno; inoltre

possono essere un secondo piatto oppure possono andare a completare il condimento di un piatto di pasta, come per esempio i famosi gli spaghetti con sugo e polpette.

Derivano dalla cucina cosiddetta povera, infatti sono **un impasto di carne, uova, pane e spezie**. Costituivano gli avanzi di pasti che venivano riutilizzati.

Questa loro caratteristica però non ha tratto in inganno né italiani né stranieri: **il loro impasto tanto semplice quanto gustoso ha conquistato il mondo.**



## **Parmigiano e mozzarella, tra le specialità della cucina italiana nel mondo**

Il formaggio italiano per eccellenza, il Parmigiano, rientra **nella classifica delle 10 Specialità culinarie italiane più famose nel mondo.**

La sua origine risale al XII secolo **nelle zone di Parma, Modena e Bologna** dove ancora ai giorni nostri si produce secondo tradizione e lasciato stagionare almeno 12 mesi.

E' oggi un prodotto a **denominazione di origine protetta- DOP.**

**Una curiosità: Parmigiano Reggiano differisce dal Grana Padano** a causa della tipologia di latte con cui si produce. Nel Parmigiano Reggiano troviamo una parte di latte intero ed una parte di latte scremato, mentre il Grana Padano contiene solo latte scremato.

Questo fa sì che il grana padano stagioni prima ed abbia un sapore differente.



Altro formaggio di origine italiana conosciuto nel mondo: **la mozzarella.**

La mozzarella é un latticino **originario dell'Italia meridionale**, prodotto oggi in tutta Italia.

Si prepara con latte bufalino oppure con latte vaccino e si consuma fredda in abbinamento ad insalate. Oppure si impiega nella preparazione di altre ricette cotte: il risultato sarà "filante"!

**Una delle ricette più famose** che vede come protagonista questo latticino è **la Mozzarella in Carrozza.**

Si prepara adagiando la mozzarella all'interno di strati croccanti di pane, successivamente passati nell'uovo e nel latte e poi fritti.



## **Cucina italiana nel mondo: tiramisù e gelato**

E' ora di parlare di dolci, perciò come non menzionare il **Tiramisù.**

Sebbene la sua origine sia contesa tra Veneto e Friuli-Venezia-Giulia, la sua fama l'ha condotto in tutto il mondo.

**Savoardi, caffè e crema di mascarpone (con le uova)** sono alla base di questa ricetta così gustosa.

Oltre alla ricetta originale, oggi esistono **delle varianti**, tra le quali le più gettonate sono sicuramente **quella alle fragole**, perfetta per l'estate, e **quella al torrone.**



**Italian Ice-cream**, così si chiama il nostro gelato all'estero proprio per differenziarlo e riconoscerlo.

**La caratteristica del gelato italiano è quella di essere molto cremoso** e questo grazie proprio al processo di produzione. **La mantecatura del gelato artigianale italiano è discontinua**, infatti viene fatta a  $-12^{\circ}$ . Poi passa direttamente nel banco o sosta brevemente in un un abbattitore di temperatura.

Invece per quanto riguarda il gelato industriale e ice-cream, la produzione avviene nei freezer continui dove la mantecazione é a ciclo continuo.

Parlando invece della **sua origine**, ancora una volta **lo attribuiamo alla Sicilia** durante la dominazione araba quando si mescolava la neve dell'Etna a succhi derivanti da frutta.

Solo successivamente si abbinò l'utilizzo del latte e nacque quindi il gelato che noi oggi conosciamo.



## **Vino e caffè, specialità tutte italiane**

Un'altra eccellenza italiana apprezzata un tutto il mondo: **il vino**.

**L'Italia è tra i principali produttori di vino**, nonché consumatori ed esportatori, al mondo.

Barolo, Nebbiolo, Chianti, Bolgheri, Amarone, Primitivo, Cirò, Nero d'Avola, Verdicchio, Vermentino, Fiano, Falanghina, il Müller Thurgau sono solo alcuni tra i neri e bianchi più famosi.

Nonostante le moltissime varietà, esistono **9 principali tipi**

**di vino** e sono: frizzanti e spumanti, bianchi leggeri, bianchi strutturati e bianchi aromatici (dolci). Ci sono poi i rosati. Per passare infine ai rossi leggeri, rossi di medio corpo, rossi corposi.



Come non terminare la nostra classifica di **specialità culinarie italiane più famose nel mondo** menzionando il caffè.

**Caffè** è il nome della pianta da cui si raccolgono e lavorano i chicchi per ottenere la bevanda omonima, **ampiamente consumata in Italia, nella formulazione "espresso"**.

Una curiosità: la **dose massima consigliata di caffeina al giorno è di 300 mg**.

Per fare degli esempi: la stessa contenuta in circa **tre tazzine di caffè espresso** o in 6 tazze di tè, ma anche 10 lattine di coca cola, 8 tazze di cioccolata calda o 400 grammi di cioccolato extrafondente.

*Di Silvia Guelpa*



**INFORMAZIONI:**

<https://www.mammainviaggio.it/muffin-alla-banana-senza-glutine-con-gocce-di->

[cioccolato/](#)

**ARTICOLI CORRELATI:**

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/aceto-di-moscato-veneto/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/nel-casentino-arforum-sulla-cucina-italiana-nel-mondo/>