

كتالوج منتجاتنا



مستعدون لخدمتكم
في أي مكان وفي أي وقت
اعتمدوا علينا بكل ثقة



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Tortellini



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هى نوع باستا بالبيض محشوة من الاطباق
التقليدية فى مقاطعة ايميليا، شمال ايطاليا، يرجع
اصلها إلى قصيدة ” الدلو المسروق“ التى تغنى بها
الشارع السندرو تاسونى فى عام 1624 من اجل
المساهمة فى وضع حد للحرب بين مودنا وبولونيا،
قرر الالهة باكوس وفينوس ومارس المبيت فى فندق
كاستلفرانكو اميليا حيث انبهر صاحب الفندق
بشكل فينوس و قرر اعاده تشكيل السرة من
اوراق المعجنات التى كان يعدها



Tortelloni



®



Raviolificio Lombardini
traditions, today

شبيهة بالتورتليني ولكنها اكبر منها بكثير
ومحشوة بحشو خفيف مثل المشروم والجبنه
الريكوتا والسبانخ والريحان الخ



Ravioli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هي نوع باستا بالبيض محشوة من الاطباق التقليدية في مقاطعة بيدمونت شمال ايطاليا . نجد اثار لها في رواية جيوفاني بوكاتشيو ” الديكاميرون“ المكتوبة سنة 1349 بعد مأساة الطاعون الاسود في اوروبا، حيث يحكى : ” أرض عليها ناس لا يفعلون شيئا سوى طهي الباستا والرافيوالي“. ما هو مؤكد هو أن هناك فندق شهير في جاني (بيدمونت)، تديره عائلة اسمها رافيوالي وكانت تجيد فن الطهي



Casoncelli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هي نوع باستا بالبيض محشوة من الاطباق التقليدية في مقاطعة لومبارديا شمال ايطاليا . جذورها غير معروفة ولكن بفضل ما ذكره صاحب السيادة، باولو جوريني في كتابه عن القرن الخامس عشر والقرن السادس عشر وفي وثيقة ترجع الى عام 1478 تتكلم عن وباء الطاعون وتحكي أن الجثث كانت مكدسة كما هو الحال مع اطباق الرافيولي المحشوة بلحم العجل المفروم المعروفة باسم (كازونتشيللي). وبعبدا عن مأساة الجثث، تعتبر شهادة ان الكازونتشيللي كانت معروفة كنوع من انواع الباستا في القرن الخامس عشر



Trofie



Raviolificio Lombardini
traditions, today



هى نوع باستا من الاطباق التقليدية فى مقاطعة
ليجوريا فى شمال غرب ايطاليا. اصلها غير مؤكد
ولكن من المسلم به انه قد تم استخدامها على
السفن اثناء الحروب الصليبية. حيث كان يتم
ازالة الدقيق والماء الملتصق باليد عن طريق فرك
اليدين بقوة حتى يتم انتاج قطع صغيرة من
الباستا الملفوفة والمبرومة التى يتم بعد ذلك خبزها



Orecchiette



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هي نوع باستا بالبيض من الاطباق التقليدية في اقليم بوليا جنوب ايطاليا. وبالرغم من انها من الاطباق التقليدية في بوليا إلا ان الجذور ترجع إلى فرنسا حيث كان يتم انتاجها في العصور الوسطى لأنها ملائمة للتخزين والحفظ : مما جعلها شائعة بشكل كبير على متن السفن التي تقطع رحلات طويلة. ربما لهذا السبب تم استهلاكها بشكل كبير في جنوب إيطاليا



Gnocchi



Raviolificio Lombardini
traditions, today

أصل النيوكي قديم جدا. تم العثور على بقايا من النيوكي تعود الى العصر البرونزي في شمال إيطاليا ما بين اقليم لومباردي و اقليم ترينتينو. كانت معروفة خلال عصر النهضة كطبق النبلاء (حيث انها مصنوعة من الخبز واللوز)، و لكن تم اعدادها بالوصفة الحالية من الدقيق والبطاطا في القرن السادس عشر، تزامنا مع استيراد البطاطا من الأمريكتين



Pappardelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

®

هى نوع باستا من الاطباق التقليدية فى مقاطعة توسكانا فى وسط إيطاليا وهذا النوع هو عبارة عن تحديث للمكرونه المعروفة بـ "تالياتالى" المصنوعه فى مقاطعة ايميليا. يتميز مطبخ توسكانا بنكهات قوية جدا مما يحتاج الى نوع أقوى من الباستا لا تتشرب الصلصة حتى لا تكون سهله الأنزلاق. ولهذا يرجع السبب فى ان الباستا بالببيض فى توسكانا اكبر واخشن مرتين من اى باستا اخرى ولهذا يطلق عليها "بابارديلي" بمعنى الالتهام



Piadina



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هى نوع باستا من الاطباق التقليدية فى مقاطعة
إمبليا رومانيا ، شمال إيطاليا. تعود جذورها إلى
فجر التاريخ فهى موجودة فى عام 1200 قبل
الميلاد. وبالرغم من أن الخبز المخمر كان معيارا
عالميا فى عام 100 قبل الميلاد، كان الخبز المسطح
الغير مختمر، المعروف باسم ”بيادينا“ هو
المفضل لدى الفقراء. ترجع أول وثيقة رسمية
تذكر هذا النوع من الخبز إلى عام 1371 حيث
وضع الكاردينال أنجيليكو قائمة بالأشياء التى
يجب على الجميع تقديمها كتقدير لرجال الدين



Strozzapreti



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هي نوع باستا من الاطباق التقليدية في مقاطعة
إمبليا رومانيا ، شمال إيطاليا ، أصلها يرجع الى
القرن الثامن الميلادي عندما خضعت مقاطعة
إمبليا رومانيا لسلطة البابا حيث كانت الضرائب
عالية جدا مما خلق عداوة بين المواطنين ورجال
الدين. وبينما كانت النساء تعد الباستا بدون
البيض كتحية للقساوسة كان يتمنى الأزواج الذين
يأكلون الباستا بدون بيض أن يستطيعوا من خنق
القساوسة ومن هنا جاء أسم هذا النوع من
الباستا“ ستروتسابراتي“ اي خنق القساوسة



Tagliatelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

هي نوع باستا من الاطباق التقليدية في مقاطعة
إميليا رومانيا ، شمال إيطاليا واصلها يرجع إلي
قصة الزواج الاسطوري بين لوكراتسيا بورجا و ودوق
فيرارا، ألفونسو ديستي. كانت العروس جميلة جدا
وشعرها طويل وأشقر بلون الذهب مما اوحى إلي
طاهي الزفاف، زيفيرانو بأن يقطع الباستا المصنوعة
بالبيض على شكل شرائح طويلة



mamma
GAIA



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Via G.Pascoli 2, 24040
Canonica d'Adda (BG)
ITALY



www.facebook.com/mammagaia



www.youtube.com/user/mammagaiachannel



www.linkedin.com/company/raviolificio-lombardini-srl



+39 02 9094185



+39 02 9094009



info@mammagaia.it

www.mammagaia.it

