



# Catalogue de PRODUITS



Prêt à vous servir  
partout et à tout  
moment  
Comptez sur nous avec confiance



**Raviolificio Lombardini**  
traditions, today

[www.mammagaia.it](http://www.mammagaia.it)

# Tortellini



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

Typique pâtes aux oeufs farcis de Emilia, en Italie. Son origine se trouve dans la 'Secchia enlevé", un poème écrit par Alessandro Tassoni 1624 où, pour aider à résoudre la guerre entre Modène et Bologne ils sont venus Bacchus, Vénus et Mars, et ils se sont arrêtés dormir dans une auberge de Castelfranco Emilia, où l'hôte fut conquis par les formes de Vénus et il reproduit le nombril avec la pâte feuilletée qu'il était en train de préparer.



# Tortelloni



®



**Raviolificio Lombardini**  
traditions, today

Similaires au tortellini mais beaucoup plus grand et remplis avec des farces plus légers à base de champignons, ricotta, épinards ou basilic ...



Modena



# Ravioli



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

Typique pâtes aux oeufs farcis de Piémont, en Italie. Traces peuvent être trouvés dans le Decameron de Giovanni Boccaccio, écrite en 1349, après la peste noire en Europe, où il est dit «une terre de gens qui ne font rien d'autre que cuire les macaronis et les raviolis.» Ce qui est certain, c'est qu'il y avait une auberge célèbre à Gavi (Piémont), géré par une famille dont le nom était raviolis et ils les cuisinaient très bien.



# Casoncelli



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

Typique pâtes aux œufs farcis de Lombardie, en Italie. Son origine est incertaine, mais grâce à ceux rapportés par Paolo Guerrini, Monseigneur, dans son livre sur le XV-XIX, dans un document de 1478 qui parle de la peste est dit que les cadavres étaient entassés comment le faites avec le casoncelli . Au-delà du drame, est un témoignage que casoncelli au XVe siècle, ils étaient une variante bien connue de pâtes.



# Trofie



Raviolificio Lombardini  
traditions, today



Pâtes typiques de la Ligurie, en Italie. L'origine est incertaine, mais il est largement reconnu qu'elles ont été utilisées à bord des navires pendant les croisades. La pâte collante à base de farine et d'eau pouvez être enlève par le frottement des mains, de manière à produire de petits morceaux de pâte roulée et les cuir.



# Orecchiette



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

Pâtes aux œufs typique des Pouilles, en Italie. En plus d'être considéré comme typique des Pouilles, son origine se trouve en France, où au Moyen Age ont été produites parce que apte à être stocké et conservé: ce qui les a rendues énormément commune sur les navires qui ont fait face les longs trajets. C'est probablement la raison pour laquelle elles ont été largement utilisées dans le sud de l'Italie.



# Gnocchi



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

Les gnocchi ont une origine très ancienne. En Italie, on a trouvé des restes de gnocchi datés de l'âge du bronze dans le nord, entre la Lombardie et le Trentin. Très populaire pendant la Renaissance comme un plat noble (à base de pain et d'amandes), ont gagné la recette actuelle à base de farine et de pommes de terre au XVIe siècle avec l'arrivée des pommes de terre en provenance d'Amérique.



# Pappardelle



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

®

De pâtes typiques de la Toscane, en Italie. Il s'agit d'une révision de nouilles Emiliens. La cuisine toscane est faite de saveur très intense: du le besoin d'une pâte plus large pour s'assurer que la sauce soit maintenu sur la pâte et qu'elle soit rugueuse pour qu'elle ne glisse pas. C'est pourquoi en Toscane les pâtes aux œufs sont deux fois plus grand et rugueuses, elles sont appelés pappardelle.



# Piadinina



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

De pâtes typiques de l'Émilie-Romagne, Italie. Son origine est dans la nuit des temps, était déjà présent en 1200 avant Jésus-Christ. Et bien que dans 100 avant Jésus-Christ, pain au levain était déjà un standard, la galette était toujours la favorite des pauvres. Le premier document officiel mentionnant la 'piada" est daté de 1371 par le Cardinal Angelico, qui énumère tout ce qu'il fallait rendre hommage au clergé.



# Strozzapreti



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

De pâtes typiques de l'Émilie-Romagne, Italie. L'origine se trouve dans le VIII<sup>e</sup> siècle, lorsque la région Émilie-Romagne est passée sous le pouvoir de la Papauté. Les impôts sont très élevés et parmi les gens était palpable la haine vers le clergé. Tandis que les femmes devaient préparer les pâtes sans œufs, toutes réclamaient par le clergé comme hommage, les maris, qui mangeaient les pâtes sans œufs, ils espéraient qu'elles pourraient étouffer les prêtres, d'où le nom 'Strozzapreti.'



# Tagliatelle



Raviolificio Lombardini  
traditions, today

De pâtes typiques de l'Émilie-Romagne, Italie. Son origine est légendaire dans l'histoire d'un mariage entre Lucrece Borgia et le duc de Ferrare, Alphonse d'Este. La mariée était très belle, avec de longs cheveux blonds couleur de l'or. Le chef de mariage, maître Zefirano, s'est inspiré de ceux cheveux blonds et il a coupé les pâtes dans de longues bandes.



mamma  
GAIA



**Raviolificio Lombardini**  
traditions, today

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



[www.facebook.com/mammagaia](https://www.facebook.com/mammagaia)



[www.youtube.com/user/mammagaiachannel](https://www.youtube.com/user/mammagaiachannel)



[www.linkedin.com/company/raviolificio-lombardini-srl](https://www.linkedin.com/company/raviolificio-lombardini-srl)



+39 02 9094185



+39 02 9094009



[info@mammagaia.it](mailto:info@mammagaia.it)

[www.mammagaia.it](http://www.mammagaia.it)

