



Produkt
KATALOG



Wir stehen Ihnen jederzeit
mit unserem Service
zur Verfügung
Arbeiten Sie mit uns im vollen Vertrauen



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Tortellini



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Typischer Teig mit Füllung aus der Region Emilia, Italien. Die Herkunft kann man im Poem des Jahres 1624 'Der geraubte Eimer' von Alessandro Tassoni nach lesen, in dem davon erzählt wird, dass für die Verhinderung des Krieges zwischen den Städten Modena und Bologna zu Hilfe Baccho, Venus und Mars gerufen wurden; unterwegs haben sie zum Abendessen und dem Nachtlager in Castelfranco Emilia gehalten, wo der Besitzer der Kneipe so von der Schönheit der Venus begeistert war, dass er sich entschieden hat, ihren Nabel wiederzugeben und er ihn aus dem Pastateig modelliert hat.



Tortelloni



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Sind ähnlich wie Tortellini, aber größer,
mit der leichten Füllung aus Pilzen,
Ricotta, Spinat, Basilikum...



Modena



Ravioli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Typischer Teig mit Füllung aus der Region Piemont, Italien. Den Ursprung der Herkunft kann man im 'De ameron' von Giovanni Boccaccio finden, das 1349 nach der schwarzen Pest in Europa geschrieben wurde, wo von einem Berg erzählt wird: '... auf dem die Menschen leben und sich mit nichts anderem beschäftigen, als der Herstellung von Makkaroni und Ravioli'. Außerdem ist bekannt, dass es eine Kneipe in Gavi (Piemont) gab, die eine Familie Nachnamens 'Ravioli' leitete und wo es sehr leckeres Essen gab.



Casoncelli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Typische Teig mit Füllung aus der Region Lombardei, Italien. Ihre Herkunft ist unbekannt, aber laut den Überlieferungen von dem Monsignore Paolo Guerrini, die in seinem Buch über 15-19 die Jahrhunderte gewährt haben, in einem Dokument von 1478, in dem es über die Pest berichtet, wird erwähnt, dass sich die Körper der Verstorbenen von der Pest legten so zusammen, wie es man mit asoncelli macht. Man kann sagen, dass dies ein Zeugnis dafür ist, dass asoncelli eine sehr bekannte Art der Pasta im 15. Jahrhundert waren.



Trofie



Raviolificio Lombardini
traditions, today



Die typische Form der Pasta aus der Region Ligurien, Italien. Seine Herkunft ist nicht genau bekannt, aber es ist überliefert, dass es mit den Schiffen während der Kreuzzüge vorbereitet wurde. Der klebrige Teig aus Mehl und Wasser wurde zwischen den Händen zu kleinen Kugeln geformt und später kochten.



Orecchiette



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Typischer Teig aus der Region Apulien, Italien. Obwohl diese Pasta typisch für diese Region ist, ursprünglich kommt sie aus Frankreich. Im Mittelalter war Pasta einfach zu lagern. Aus diesem Grund war sie auf den langen Schiffsfahrten weit verbreitet. Wahrscheinlich sind sie deshalb im Südtalien so beliebt.



Gnocchi



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Gnocchi haben die sehr alte Herkunft. Gnocchi lassen sich auf das Bronzezeitalter zurückführen und auf das Gebiet Norditaliens, zwischen den Regionen Lombardei und Trentino. Während der Renaissance galten sie als aristokratische Speise und wurden sie aus Brot und Mandeln gemacht. Das moderne Rezept aus Mehl und Kartoffeln stammt aus dem 16. Jahrhundert, als Kartoffel aus Amerika eingeführt wurde.



Pappardelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

®

Die typische Form der Pasta aus der Region Toskana, Italien. Es ist die nachbearbeitete Variante Tagliatelle aus Emilia. Die toskanische Küche ist voller vielfältiger Geschmäcker, deshalb braucht sie mehr Arten der Pasta, damit die Soße gut eingesogen und auf der Paste verteilt wird, dazu soll die Pasta rauh sein, damit die Soße von ihr nicht herunterläuft. Deshalb ist der Teig in Toskana breit und rauh, dieser Art der Paste heißt 'pappardelle'.



Piadina



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Die typische Form der Pasta aus der Region Emilia-Romagna, Italien. Ihre Herkunft lässt sich aus das Jahr 1200 v.Ch. zurückführen. Obwohl bereits 100 v.Ch. das Hefbrot schon überall verbreitet war, die Armen zogen immer noch Piadina vor. Das erste offizielle Dokument, in dem 'Piada' erwähnt wurden ist im Jahre 1371 von Kardinal Angelico geschrieben worden, das die Liste enthielt, mit Dingen, die ein Bürger dem Beichtvater als Tribut bringen sollte.



Strozzapreti



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Die typische Form der Pasta aus der Region Emilia-Romagna, Italien. Seine Herkunft kann man zum 8. Jahrhundert zurückführt, als Emilia-Romagna zum Papsttum gehörte. Die Steuern waren sehr hoch, deshalb konnte man spüren, dass das Volk alles, was mit der Kirche zu tun hatte, verachtet hat. Frauen sollten Pasta ohne Eier machen, wie es die Kirche gefordert hat. Ihre Männer waren gezwungen diese Pasta ohne Eier zu essen und träumten davon, aller Priester zu erwürgen. Von hier gab es der Name der Pasta 'strozzapreti' ('Priesterwürger').



Tagliatelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Der typische Typ der Pasta aus der Region Emilia-Romagna, Italien. Laut der Legende gehört seine Herkunft zur Geschichte der Hochzeit von Lucrezia Borgia und dem Herzog Alfonso I. d'Est. Die Braut war eine schöne Frau mit langen goldigen Haar. Chefkoch Zefirano, der die Hochzeitsfeiern vorbereitete, war von ihrem Haar so begeistert, dass er es den Teig für die Pasta und in lange Strähnen geschnitten hat.



mamma
GAIA



Raviolificio Lombardini
traditions, today

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



www.mammagaia.it



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