



CATALOGO
PRODOTTI



Pronti a servirvi
ovunque e in
qualsiasi momento
Affidatevi a noi con fiducia



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Tortellini



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Tipica pasta all'uovo ripiena dall'Emilia, Italia. La sua origine si trova nella 'Secchia rapita', poema di Alessandro Tassoni del 1624, dove per contribuire a risolvere la guerra tra Modena e Bologna vennero Bacco, Venere e Marte, e si fermarono a dormire in una locanda a Castelfranco Emilia, dove l'oste viene conquistato dalle curve di Venere, e ne riprodusse l'ombelico con la pasta sfoglia che stava preparando.



Tortelloni



®



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Simili ai Tortellini, ma molto più grandi e farciti con ripieni leggeri come funghi, ricotta, spinaci, basilico...



Modena

Ravioli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Tipica pasta all'uovo ripiena dal Piemonte, Italia. Tracce possono essere trovate nel Decamerone di Giovanni Boccaccio, scritto nel 1349, dopo la peste nera in Europa, dove si narra di 'una terra di gente che non fa altro che cucinare maccheroni e ravioli". Certo è che esisteva una famosa locanda a Gavi (Piemonte), gestito da una famiglia il cui cognome era Ravioli, e li cucinava egregiamente.



Casoncelli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Tipica pasta all'uovo ripiena dalla Lombardia, Italia. La sua origine è incerta, ma grazie a quanto riportato da Paolo Guerini, Monsignore, nel suo libro sui secoli XV-XIX, in un documento del 1478 dove si parla di peste si dice che i cadaveri sono stati accatastati come si fa con i casoncelli. Al di là della drammaticità, è una testimonianza che i casoncelli nel XV secolo fossero una variante di pasta ben nota.



Trofie



Raviolificio Lombardini
traditions, today



Tipica pasta all'uovo ripiena dalla Lombardia, Italia. La sua origine è incerta, ma grazie a quanto riportato da Paolo Guerini, Monsignore, nel suo libro sui secoli XV-XIX, in un documento del 1478 dove si parla di peste si dice che i cadaveri sono stati accatastati come si fa con i casoncelli. Al di là della drammaticità, è una testimonianza che i casoncelli nel XV secolo fossero una variante di pasta ben nota.



Orecchiette



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Tipica pasta all'uovo dalla Puglia, Italia. Al di là dell'essere considerata tipica della Puglia, la sua origine è da ricercare in Francia, dove nel Medioevo sono state prodotte perché adatte ad essere immagazzinate e conservate: questo le ha rese enormemente comuni sulle navi che affrontavano lunghi viaggi. Probabilmente è per questo che sono state in gran parte utilizzate nel sud dell'Italia.



Gnocchi



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Gli gnocchi hanno un'origine molto antica. In Italia sono stati trovati resti di gnocchi datati all'età del bronzo nel settentrione, tra Lombardia e Trentino. Molto apprezzati nel Rinascimento come un piatto nobile (fatti di pane e mandorle), hanno guadagnato la ricetta attuale di farina e patate nel XVI secolo, con l'introduzione delle patate dalle Americhe.



Pappardelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

®

Formato di pasta tipico della Toscana, Italia. Si tratta di una revisione delle tagliatelle emiliane. La cucina toscana è fatta di sapore molto intensi: questo ha bisogno di una pasta più ampia per far sì che il sugo sia trattenuto sulla pasta, e che sia ruvida perché non scivoli via. Ecco perché in Toscana la pasta all'uovo è il doppio più grande e ruvida, si chiamano pappardelle.



Piadina



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, Italia. La sua origine è nell'alba dei tempi, era presente già nel 1200 aC. E anche se nel 100 aC il pane lievitato era uno standard globale, la piadina era ancora la preferita dalla gente povera. Il primo documento ufficiale a parlare della 'piada" è datato 1371, del Cardinale Angelico, che elenca le cose che ognuno doveva versare al clero come tributo.



Strozzapreti



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, Italia. L'origine è da ricercare nel VIII secolo, quando l'Emilia Romagna finì sotto il potere del Papato. Le tasse erano molto alte, e tra le persone era tangibile l'odio verso il clero. E mentre le mogli dovevano preparare la pasta senza uova, tutte pretese dal clero come tributo, i mariti che si trovavano a mangiare la pasta senza uova si auguravano che potessero soffocare i sacerdoti, da cui il nome 'strozzapreti'.



Tagliatelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Formato di pasta tipico dell'Emilia Romagna, Italia. La sua origine leggendaria è nella storia di un matrimonio, tra Lucrezia Borgia e il duca di Ferrara, Alfonso d'Este. La sposa era bellissima, con lunghi capelli biondi color oro. Lo chef del matrimonio, maestro Zefirano, prese ispirazione da quei capelli biondi e tagliò la pasta all'uovo a strisce lunghe.



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

