



Catálogo de
PRODUCTOS



Estamos a su servicio
en todo momento y
en cualquier lugar
Cuenten con nosotros con confianza



Raviolificio Lombardini
traditions, today

www.mammagaia.it

Tortellini



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta de huevos, conocido en la provincia de Emilia en el norte de Italia. Su origen se refiere al poema de (el cubo robado) que se cantaba por el poeta Alessandro Tassoni en el año 1624 con el fin de acabar con la guerra entre Modena y Bologne. Los Dioses Bacco, Venere y Marte decidieron pasar la noche en el hotel de Castlefranco Emilia donde el propietario del hotel fue sorprendido por el cuerpo de Venere y decidió formar la pasta como un ombligo cuando estaba preparándola.



Tortelloni



®



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es semejante al Tortellini pero es más grande. Se rellena con Champiñón, queso Ricota, espinacas, albahaca,....



Modena

Ravioli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta de huevos, conocido en la provincia de Piemonte en el norte de Italia. Lo mencionó el autor Giovanni Boccaccio en su novela (El Decameron), escrita en el año 1349 tras la tragedia de la Plaga Negra en Europa. Eso se encuentra en la parte siguiente de la novela: (Una tierra sobre las que existe gente que hacen nada menos que la Pasta y el Ravioli). Es seguro que había un hotel llamado (Piemonte) en Gavi, dirigido por una familia talentosa en la cocina cuyo apellido es Ravioli.



Casoncelli



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta de huevos, conocido en la provincia de Lombardía en el norte de Italia. Sus orígenes no son conocidos. Sin embargo, lo mencionó el Don Paolo Paolo Guerrini en un libro suyo escrito sobre los siglos XV y XVI y en un documento escrito en el año 1478 que hablaba de la epidemia de la Plaga describiendo como los cuerpos de los muertos eran como los platos del Ravioli relleno con la carne de ternera picada conocida con el nombre de (casoncelli). Alejando de la tragedia de los muertos, eso documenta que el casoncelli era conocida como un tipo de pasta en el Siglo XV.



Trofie



Raviolificio Lombardini
traditions, today



Es un plato de pasta en la provincia de Liguria en el noroeste de Italia. No se sabe su origen exactamente, pero es indudable que se usaba sobre los barcos durante las Guerras Cruzadas. Pues se eliminaban la harina y el agua de las manos frotándose las, así que se producían unas pequeñas piezas de pasta enroscadas que se cocinaban después.



Orecchiette



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un género de pasta hecha con huevos y muy típica en la provincia de Puglia en el sur de Italia. Sin embargo, sus orígenes volvieron a Francia donde se producía mucho en la Edad Media por ser un medio ambiente adecuado a almacenarlo y conservarlo. Así que llegó a ser muy conocido sobre los barcos de largos viajes. Eso podría ser la razón de su gran uso en el sur de Italia.



Gnocchi



Raviolificio Lombardini
traditions, today

El Gnocchi es muy antiguo. Algunos restos del Gnocchi que pertenecían a la Edad de Bronce se encontraron en el norte de Italia en la zona entre Lombardía y Trentino. Durante el Renacimiento, era conocido con el nombre de (El plato de los nobles), porque se consistía de pan y almendra). Sin embargo, actualmente, se prepara de harina y patatas, y esta manera empezó a aplicarse en el Siglo VI, cuando empezaron a importar las patatas de las Américas.



Pappardelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

®

Es un plato típico de pasta en la provincia de Toscana, localizada en la mitad de Italia, lo que es un género evolucionado de la pasta conocida con el nombre de (Tagliatelle), fabricada en Emilia. La cocina de Toscana se caracteriza por un sabor muy fuerte, lo que necesita un tipo de pasta más largo para que no absorba la salsa fácilmente. Y por esta razón, la pasta hecha de huevos en Toscana es dos veces más grande y más dura que cualquier otra pasta, y se llama (pappardelle.) con el significado de (Tragar)



Piadina



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta en la provincia de Emilia Romagna, en el Norte de Italia, cuyo origen pertenece al año 1200 A.C. Aunque el pan con levadura era un estándar universal en el año 100 A.C, el pan ordinario llamado (Piada) era el preferido por los pobres. El primer documento oficial que mencionó este género de pan era en el año 1371, cuando el Cardinal Angélico escribió una lista con las cosas que todo el mundo tenía que presentar a los clérigos.



Strozzapreti



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta en la provincia de Emilia Romagna, en el Norte de Italia, cuyo origen pertenece al Siglo VIII, cuando esta provincia se sometía a la autoridad del Pope donde los impuestos eran muy altos, lo que resultaba una enemistad entre los ciudadanos y los hombres de religión. Cuando las mujeres estaban preparando las pastas sin huevos apreciándoles a los clérigos, sus hombres que comían la pasta sin huevos, querían si pudieran sofocar a éstos., Y así, vino el nombre de (strozza-preti) que significa (sofocar a los clérigos).



Tagliatelle



Raviolificio Lombardini
traditions, today

Es un plato típico de pasta en la provincia de Emilia Romagna, en el Norte de Italia, cuyo origen pertenece a la boda legendaria de Lucrezia Borgia y Alfonso d'Este, duque de Ferrara. La novia era guapísima y tenía el pelo largo y dorado, así que, el cocinero de la boda Zefirano decidió cortar la pasta hecha de los huevos en rodajas largas.



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

