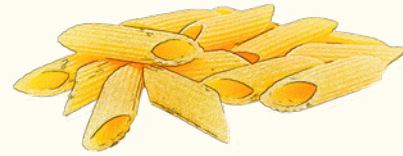




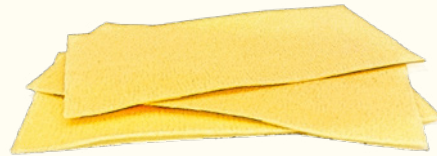
**Fusilli** Sizilien, Sardinien und ganz Süditalien streiten sich um das Urheberrecht dieser spiralförmigen Nudeln. Früher wurden Teigfäden per Hand um Stricknadeln gewickelt. Heute sind die auch Spirelli genannten Nudeln so beliebt, weil sie durch ihre Form beinahe jede Art von Sugo perfekt aufnehmen.



**Penne** Der Name kommt von *penna*, dem lateinischen Wort für Federkiel (wie auch das englische *pen*), denn die Enden sind stets schräg angeschnitten. Deshalb passen sie auch als glatte *penne lisce* oder als geriffelte *penne rigate* zu fast jedem stückigen Sugo.



**Tortellini** Weltweit bekannt ist die mit allem Möglichen gefüllte und kunstvoll aus einem Teilstück gefaltete Pasta-Spezialität aus Bologna. Dort wurde sie in einem Wirtshaus erfunden, das eine schöne Reise besucht haben soll. Der Koch hat durch das Schlüsselloch ihres Zimmers einen Blick auf ihren Bauchnabel erhascht und, beeindruckt von dessen Schönheit, ihr zu Ehren die Tortellini geschaffen.



**Lasagne** Bereits die Römer liebten ihre *lagana*. Damals wurde sie dünn ausgebacken und mit verschiedenen süßen und herzhaften Zutaten aufgeschichtet. Die heutige Form gibt es erst seit dem 13. Jahrhundert.



**Ravioli** Erstmals erwähnt im Bocaccios *Decameron*, werden Ravioli nicht wie Tortellini gefaltet, sondern mit einer zweiten Teighahn verschlossen. Innen finden sich die wunderbarsten Füllungen – von Fleisch und Fisch über Gemüse bis Käse.



**Trofie** Die Bezeichnung für diese kleinen, gedrehten Nudeln mit spitz zulaufenden Enden geht auf das Genueser Wort *strofissia* zurück, das auf die scheuernde Bewegung der Hände beim Formen hinweist. Sie wurden erst Ende des 18. Jahrhunderts erfunden und sind die einzig erlaubte Alternative zu Bavette mit Pesto.



**Maccheroni** Vermutlich kommen die Maccheroni bzw. Bucatini, wie die lange Version der Röhrennudeln heißt, von Sizilien. Zumindest wurden sie 1154 von einem staunenden islamischen Gelehrten in seinen Aufzeichnungen über die Gebräuche der sizilianischen Bevölkerung beschrieben.



**Spaghetti** Die „Schnürchen“ kommen ursprünglich von Sizilien, sind aber heute in ganz Italien ein Klassiker für Pomodoro, Aglio Olio oder Carbonara. Was man aber nirgendwo tun darf, ist, die Spaghetti vor dem Kochen auseinanderzubrechen!



**Vermicelli** Erste Gerichte mit diesen „kleinen Würmern“ gab es schon in der römischen Antike. Nördlich der Alpen wurden diese langen dünnen Nudeln im 18. Jahrhundert von Tiroler Händlern verkauft. Heute haben sie eine recht raue Oberfläche, wodurch sie mehr Wasser aufnehmen als Spaghetti. Sie eignen sich deshalb vor allem für Suppen.



**Orecchiette** Die typische Form erhalten diese kleinen Ohren aus Apulien, indem man ein Teigstückchen mit dem Daumen über ein Holzbrett oder einen Tisch rollt. In den Gassen der apulischen Stadt Gallipolis machen das vor allem Nonnen.



**Tagliatelle** Die Accademia Italiana della Cucina in Bologna verwahrt seit 1972 ein perfektes Tagliatelle-Muster aus Gold – nach diesem Vorbild müssen alle Tagliatelle auf den Millimeter genau hergestellt werden, um diesen Namen tragen zu dürfen. Diese Pasta aus der Emilia-Romagna ist perfekt für dick eingekochte Hackfleischsaucen.

