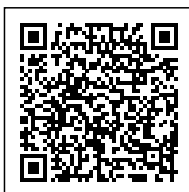


# LA GIORNATA MONDIALE DELLA PASTA SI CELEBRA CON GUSTO E ELEGANZA

*Pubblicato il 22 Ottobre 2025 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## La ricetta esclusiva di Giuseppe Mulargia che esalta ingredienti italiani d'eccellenza

In occasione della Giornata Mondiale della Pasta, il 25 ottobre, il Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma celebra questo simbolo della tradizione culinaria italiana con una creazione esclusiva firmata dallo chef Giuseppe Mulargia: i Tortelli con rosso di Mazara, broccolo romanesco e jus di funghi di stagione, un piatto che celebra la tradizione italiana unendo ingredienti di eccellenza e la creatività dello chef.

Questa raffinata ricetta esalta i sapori del **Mediterraneo** attraverso una **pasta fresca fatta a mano**, arricchita con un ripieno prezioso di **gamberi rossi di Mazara del Vallo** e **patate rosse**, avvolta in una delicata **crema di broccolo romanesco croccante** e completata da un **jus di funghi declinato nei porcini**, chiodini e champignon, con tocchi aromatici di **timo, rosmarino e aceto balsamico**.

La **Giornata Mondiale della Pasta** è stata istituita nel **1998** dall'**Unione Italiana Food** e dall'**International Pasta Organization (IPO)**, organizzazioni che da anni promuovono la cultura e il consumo della pasta a livello globale. L'idea nacque a seguito del primo **Congresso Mondiale dei Produttori di Pasta** tenutosi a Roma nel **1995**. Questa giornata, **celebrata ogni 25 ottobre**, è dedicata a promuovere la conoscenza e il consumo di uno degli alimenti più amati, salutari e versatili al mondo.

Le origini della pasta sono antiche e incerte: le più accreditate teorie sull'origine della pasta indicano che le prime forme di pasta simile a quella odierna nascono in **Cina**, dove già **4.000 anni fa** si consumavano *noodles* fatti di farina di cereale. Da lì, attraverso la **Via della Seta** e altri scambi con il **Medio Oriente**, la cultura della pasta si sarebbe trasmessa verso l'**Arabia** e successivamente in **Europa**, specialmente in **Sicilia durante la dominazione araba**, che perfezionò l'essiccazione della pasta e la sua diffusione. I popoli del Medio Oriente avevano già da tempo impasti di farina e acqua cotti, che sono considerati antenati della pasta moderna. In **Italia**, la pasta ha raggiunto la sua forma definitiva soprattutto durante il **Rinascimento**, divenendo un simbolo della cucina nazionale e internazionale.

Curiosità: il termine "*pasta*" deriva dal latino e dal greco, significando "*impasto*" o "*farina con acqua e sale*". Si contano più di **600 varietà di pasta nel mondo**, ognuna con un valore culturale e gastronomico unico. In Italia esiste il detto popolare "*Non c'è domenica senza pasta*", a testimonianza del ruolo centrale della pasta nella vita e nella cultura italiana. Inoltre, la dieta mediterranea, di cui la pasta è parte fondamentale, è riconosciuta dall'**UNESCO come patrimonio immateriale dell'umanità**.

Durante questa giornata, nel mondo **si organizzano eventi come concorsi di cucina, degustazioni, mostre e piatte a tema**, che celebrano la convivialità e la passione intorno alla pasta, rendendo omaggio a un alimento che unisce popoli e culture con il gusto.

## **TORTELLI CON ROSSO DI MAZARA, BROCCOLO ROMANESCO E JUS DI FUNGHI DI STAGIONE**

### **Ingredienti per 2 persone:**

#### **Pasta fresca:**

- 100 g semola di grano duro rimacinata
- 200 g farina 00
- 210 g tuorli d'uovo
- Sale q.b.

#### **Farcia del tortello:**

- 4 gamberi rossi di Mazara del Vallo
- 50 g patate rosse
- Sale e pepe nero q.b.
- Crema di broccolo:
- 100 g broccolo romanesco
- 1 spicchio d'aglio in camicia
- Sale e pepe nero q.b.

## **Jus di funghi:**

- 20 g porcini secchi
- 50 g chiodini
- 120 g champignon
- 20 g aglio
- Timo fresco e rosmarino q.b.
- ½ bicchiere di aceto balsamico

## **Procedimento:**

Preparare la pasta fresca impastando le farine con i tuorli, fino a ottenere un impasto liscio, poi stendila in sfoglie molto sottili e ricava dischi da circa 5 cm di diametro.

Lessare le patate in acqua salata, pelarle e schiacciarle. Pulire i gamberi eliminando carapace e intestino, tagliarli a dadini e mescolare con le patate. Regolare di sale e pepe.

Distribuire la farcia al centro di ogni disco, chiudere a mezzaluna e unire le estremità formando il tortello.

Per la crema di broccolo, cuocere le cimette in acqua salata, poi raffreddarle in acqua ghiacciata. Rosolare l'aglio in camicia con poco olio, aggiungere i broccoli e frullare con un filo d'olio a crudo fino a crema liscia.

Per il jus, ammollare i porcini, rosolare aglio e funghi con timo e rosmarino, sfumare con aceto balsamico, cuocere a fuoco lento aggiungendo l'acqua dei porcini. Filtrare e ridurre in pentolino.

Cuocere i tortelli in acqua salata per 3-4 minuti. Impiattare con la crema di broccolo sul fondo, adagiare i tortelli, guarnire con gamberi tenuti da parte e completare con il jus di funghi.

## Consigli utili:

Una volta ottenuto il jus puoi congelarlo in comodi dischetti da poter utilizzare all'occorrenza.

È possibile mantecare i ravioli direttamente nel jus di funghi, completando con una piccola noce di burro per rendere il condimento più cremoso e avvolgente.

**Un'esperienza gastronomica che unisce tradizione, territorio e innovazione** perfetta per celebrare la Giornata Mondiale della Pasta o da gustare presso il Ristorante Le Spighe.

