

27 Novembre 2020

Tagliatelle, Pappardelle e fettuccine: differenze e piatti tipici

Hanno caratteristiche che le rendono simili ma diverse. Ecco i dettagli per conoscere meglio questi formati e valorizzarli come si deve



Lazio

Ogni formato di pasta in Italia ha la sua storia e le sue tradizioni. Nel caso delle **tagliatelle**, **pappardelle** e **fettuccine** capita spesso di avere le idee confuse e di considerarle, per errore, quasi la stessa cosa. È una questione di dettagli, è vero, ma nemmeno così trascurabili. Perché se da un lato c'è tanto ad accomunare questi formati di pasta lunga fatta a mano in diverse parti della Penisola, dall'altro è soprattutto **la misura** ? in particolare la larghezza ? a renderle uniche, e quindi adatte a sughi e condimenti diversi.

Cominciando da ciò che tagliatelle, pappardelle e fettuccine hanno in comune, è doveroso sottolineare che queste tre specialità sono preparate con **pasta all'uovo**. I dettagli dell'impasto possono variare in base alla misura degli ingredienti, ma la base è comunque composta da uova e farina. A fare la differenza, in questo caso, possono essere le **usanze territoriali**, oppure i piccoli segreti custoditi dalle famiglie e le singole abitudini tramandate nel tempo. Tutte le tre varianti però si gustano asciutte, con sughi che variano a seconda dei luoghi, ma anche delle caratteristiche che differenziano i tre formati ottenuti, in ogni caso, tagliando a strisce le sfoglie di pasta all'uovo.

Le differenze tra tagliatelle, fettuccine e pappardelle si ritrovano dunque nelle loro origini e nella **larghezza** che separa ogni taglio. Nel caso delle prime due, le radici vanno ricercate in **Emilia Romagna**, dove ancora oggi tagliatelle e fettuccine rappresentano un classico anche nei menù di tutti i giorni. La leggenda vuole che le tagliatelle siano state inventate a Bologna e di certo fin dal Medioevo questa pasta era presente sulle tavole della città. Le fettuccine, fatte con il medesimo impasto, si distinguono solo per essere più sottili. Se infatti la **tagliatella** ?ufficiale? deve avere una larghezza di 7 mm da cruda (ma il dibattito, occorre sottolinearlo, è comunque sempre aperto su millimetro più o millimetro meno), la **fettuccina** deve invece essere più stretta e spaziare dai 3 ai 5 millimetri.

Le **pappardelle** sono infine le più grandi di tutte, con una larghezza che si assesta attorno ai 13 mm o più. Questa pasta all'uovo è originaria della **Toscana**, in particolare della Maremma. Per tradizione le pappardelle devono avere una superficie ruvida e porosa, data dall'impasto molto rustico. Per valorizzarle al meglio in cucina, dunque non resta che affidarsi alle diverse tradizioni regionali che, di volta in volta, le abbinano a **sughi di funghi** quando la stagione ne offre in abbondanza, oppure a condimenti a base di **cinghiale, lepre e selvaggina**. Tagliatelle e fettuccine, oltre ai funghi, si lasciano gustare al meglio con sughi a base di pomodoro, in particolare con l'immancabile **ragù alla bolognese**. Per chi vuole usare la fantasia, basterà sbirciare tra i prodotti locali delle diverse regioni per sperimentare abbinamenti e sapori tipici che questa pasta casereccia saprà esaltare al meglio.

Potrebbe interessarti anche

Quando a cucinare è il socio, le tagliatelle sono alle greppole in salsa di zucca [1]

Fettuccine alla romana: ancora più buone alla papalina [2]

Fettuccine alle verdure estive e Ciauscolo Igp croccante [3]

Links

[1] <http://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-le-tagliatelle-sono-alle-greppole-salsa-di-zucca>

[2] <http://territori.coop.it/territori/fettuccine-alla-romana-ancora-pi%C3%B9-buone-alla-papalina>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/fettuccine-alle-verdure-estive-e-ciauscolo-igp-croccante>