



# Formati Speciali

COLLI DA 10 CONFEZIONI X GR 500



Anelloni

Esclusivo formato tipico della tradizione Siciliana noto anche come Anelloni, gli Anelli siciliani sono tradizionalmente utilizzati per timballi cotti in forno, pasticci in crosta dalle molteplici versioni apprezzati originariamente nei giorni di festa.



Paccheri

L'origine dei Paccheri viene contesa tra campani e calabresi, ma non è possibile attribuire i natali di questo particolare formato né agli uni né agli altri. Fanno parte della famiglia delle paste corte rigate a taglio dritto, con diametro di circa 28 mm e lunghezza di 46 mm e spessore fra 1,18 e 1,26 mm. I napoletani chiamano questo tipo di pasta anche « paccare », la cui traduzione in lingua è « schiaffo ». Probabilmente nella tradizione popolare si è voluto ricordare la loro consistenza grossa e pesante, come un ceffone ben assestato.



Fusilloni

I Fusilli, della famiglia delle paste cortissime a taglio dritto, sono originari della Campania. Hanno forma a spirale e diametro intorno ai 10 mm, la lunghezza media di 41 mm. con uno spessore fra 1,35 e 1,48 mm. Anticamente i fusilli venivano prodotti a mano secondo un metodo tramandato di madre in figlia. Si trattava di attorcigliare, con un gesto rapidissimo e mani esperte, uno spaghetti intorno ad un ferro da calza, il tipo di abilità ricordava molto quello delle filatrici e infatti il termine "fusillo" deriva da "fuso", lo strumento che le filatrici utilizzavano.



Orecchiette

Le Orecchiette, dette anche "strascinati" o "strascinati", sono il formato di pasta più tipico della cucina pugliese. La forma risultante è a disco rotondo, leggermente incavato al centro. Hanno spessore fra 1,25 e 1,35 mm. nella parte cupola e fra 1,38 e 1,45 nella parte tesa. Nella tradizione gastronomica pugliese della pasta fatta in casa, le orecchiette si facevano con farina bianca, semola di grano duro ed acqua. Una volta in piccoli pezzi di pasta, "si strascinavano" con la punta di un coltello per ottenere una specie di conchiglietta, poi rovesciata all'indietro con la punta del pollice.



Lumaconi

I Lumaconi sono originari della Campania e della Liguria. La forma è a guscio di lumaca rigato. La larghezza è di circa 34 mm. e la lunghezza media di 47,5 mm e spessore fra 1,20 e 1,40 mm. Come per tutti i formati di grandi dimensioni, l'ideale di preparazione prevede opportunità svariate di farciture, con cottura da terminare in forno coperti da un leggero strato di sugo e besciamella.