

Dblog - Passion Food di Francesca R. Barberini

26/02/15

pod-d blogautore.repubblica.it/2015/02/26/pasta-zalla-la-buona-pasta-fatta-a-bologna-a-roma/

TUTORIAL | CUCINA - photo blog | LIVE MUSIC | STREAMING | Crafts | CURE ALTERNATIVE | Pagamenti Luca | M.A.T.R.I.N.O.N.I | BANCA | Download Torrent | BAMBINI di ROMA | Anzita Villa Parisi

repubblica

Dblog
la Repubblica

HOME | ATTUALITÀ | MODA | BEAUTY | PERSONAGGI | AMOR/SESSO | FAMIGLIA | BENESSERE | CUCINA | VIDEO

PASSION FOOD
DI FRANCESCA ROMANA BARBERINI

26 FEBBRAIO 2015

Pasta Zalla: la buona pasta fatta a Bologna, a Roma!



Ho conosciuto Daniele Caposi durante *App.ette - Enogastronomia e Multimedialità*, il convegno ideato da Stefano Bonilli ed organizzato a Settembre presso la BBE di Bologna, per fare il punto sull'editoria enogastronomica.

Abbiamo subito trovato subito molti punti in comune: la passione per i territori ed i grandi prodotti che se derivano, una certa qualità della vita legata al buon cibo, ma non solo. Siamo rimasti in contatto e finalmente, un paio di settimane fa sono finalmente riuscite ad andarlo a trovare a Pasta Zalla, il suo "regno", strocchio di palone bolognesi! Nella sua "mini boutique" si possono acquistare i tortellini, ma anche i tradizionali formati di pasta fresca all'uovo come le tagliatelle tagliate al momento, i passanelli, la saggia imperiale e le lasagne tradizionali; ma anche speciali formati di pasta tra cui la granagnola e i rigatoni al torchio, ma anche condimenti e sughi pronti come il ragù alla bolognese. Infine i dolci artigianali tra cui la torta di riso di Bologna e la *Pizza*, una pasta frolla ripiena di mostarda di mele cotogne, pinoli uvetta, oltre alle Vaccinotte, i ravioli dolci ripieni di marmellata di ciliegie, che a casa mia sono finiti in un istante!

Tutti prodotti di altissima qualità, selezionati da Daniele nel territorio bolognese, che arrivano a Roma ogni settimana, mantenendo inalterate tutte le pregiate qualità organolettiche e che ben raccontano la ricchezza di un territorio storicamente vocato alla buona tavola.

Tutte queste bontà sono omide dalla competenza, dal sorriso e dall'entusiasmo di Daniele, che rendono Pasta Zalla un luogo di benessere, davvero da non perdere: Provare per credere!

Manifesto della Tortellina artigianale bolognese

Ingredienti:
- farina di grano tenero tipo "00",
- uova fresche,
- Parmigiano Reggiano,
- mantecato,
- sale,
- acqua bollente.

1.21 Per la preparazione classica il mantecato bollente nel brodo bollente. **Importante:** **non si deve usare il mantecato per la preparazione della pasta.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.22 In qualsiasi modo vogliamo mangiarla, il tortellino **deve essere cotto ripieno con la carne.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.23 Contrariamente a quanto si crede, la tortellina bolognese è un pasta di tipo "00". **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.24 Il miglior mantecato del tortellino è lo stesso bolognese che si mangia a Bologna. **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.25 La pasta deve essere cotta al dente. **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.26 Una volta cotta, **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.27 **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.28 **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.29 **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

1.30 **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.** **Importante:** **la pasta deve essere cotta al dente.**

26 febbraio 2015 | Indirizzi segreti
app.ette, autoproduzione, barberini, bbe di bologna, cucina home made, danielle caposi, enogastronomia, enogastronomia e multimedialità, fatto in casa, francesca barberini, francesca barberini blog, francesca barberini nuovo blog, francesca barberini passion food, francesca barberini ricette, francesca barberini video, francesca barberini video ricette, francesca romana, francesca

Chi sono



Sono una conduttrice ed attrice televisiva, ed una foodwriter. Vivo nella campagna romana, dove sono nata e cresciuta, con Massimiliano e miei figli Tommaso e Giacomo. Ho debuttato alla conduzione nel '94 su RAI 1 con il programma per ragazzi Disney Club; poi sono stata inviata di Serena Varolotto (RAI2), nel 2006 ho condotto Vuola (Rai 2), dove mi sono cimentata ai fornelli in prima persona! Dal 2004 al 2014 sono stata il volto di Gambero Rosso Channel (SKY) primo canale europeo conside dedicato all'enogastronomia. Nel 2010 ho pubblicato il mio primo libro, dedicato ai bambini e alla cucina, "Il mio papà è uno chef" (G. Tronzi Edit); a giugno 2011 "Questo l'ha fatto io" (ed. Vallardi/Garzanti Editore), 111 ricette tratte dal mio popolare programma TV e a Novembre 2011 è uscito il ricettario illustrato "A Tavola con Francesca" (Mondadori). Amo cucinare ingredienti di stagione, possibilmente del nostro orto, e girare alla scoperta di mercati, indirizzi segreti e aziende agricole. Adoro i libri, soprattutto quelli di cucina, il mio giardino e tutto ciò che riguarda la tavola!

[@frbarberini](#)

Cerca nel blog

Cerca

Articoli recenti

- Le Arance italiane DOP e IGP
- Tato a Firenze
- Una felice chiacchiera con Gorgia Di Sabatino, attrice di "Semplimento buono" (De Agostini Ed)
- La tavola colorata
- La mia frittata di pasta

Insalata con il cacioflore



Picnic con panini Gourmet!



info@zalla.it - www.zalla.it