

08 Gennaio 2019

## Gramigna: la pasta riccia della tradizione emiliana

Simile a un corto bucatino arricciato, è un formato caro alla gastronomia locale che lo vuole in bianco con sugo di salsiccia o condito con il tipico ragù



Emilia-Romagna

La **Gramigna** è la pasta riccia delle terre di Modena e Bologna. La sua origine è misteriosa, la sua storia quasi per niente documentata, ma una cosa è certa: questo tipico formato è parte integrante della tradizione gastronomica **nel cuore dell'Emilia Romagna**. Simile a un corto bucatino arricciato, la Gramigna si ritrova infatti nei menù delle tante **trattorie bolognesi**, dove pare vanti un ruolo da protagonista quasi quanto le amate tagliatelle al ragù. A ben vedere, questa specialità sarebbe nata come pasta fresca all'uovo per poi diffondersi anche nella versione secca e di semola, garantendo una maggiore praticità in cucina. Le trattorie di norma propongono la classica versione all'uovo, ma non c'è una regola.

La Gramigna si sposa perfettamente con condimenti a base di carne, pomodoro o panna, ma se si vuole onorare la tradizione, allora occorre gustarla con **il sugo di salsiccia**. La [ricetta](#) [1] prevede piccole varianti: in generale comprende una **versione in bianco**, per cui si soffrigge cipolla (o cipollotti) in poco burro prima di aggiungere la carne sbriciolata, parmigiano e, nel caso, un poco di latte. Dall'altro lato si trova quella con l'aggiunta di passata (o concentrato) di pomodoro con cui si ottiene una [sorta di ragù](#) [2] **bolognese** a base di salsiccia, appunto. Oltre alle ricette "classiche" ci sono **diverse proposte** della Gramigna con salsiccia che comprendono l'aggiunta di panna, funghi, o piselli; oppure ulteriori sperimentazioni in bianco che fanno vivere questo vivace formato di pasta accanto a gusti elaborati e sfiziosi.

---

**Links**

[1] <https://www.comune.modena.it/raccontalatuacitta/modena-in-tavola/modena-in-tavola-gramigna-con-salsiccia>

[2] [https://www.cibo360.it/cucina/mondo/gramigna\\_salsiccia.htm](https://www.cibo360.it/cucina/mondo/gramigna_salsiccia.htm)