

# VOLUME III° - Tomo I

Mondo della Gastronomia

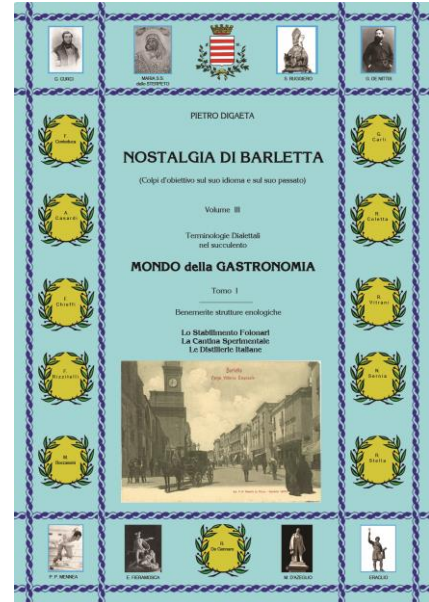
## LA PASTA CORTA

26) 'A *Pest* - ('a *Pèsta cart* o 'a *Pèsta m-nòut*) Pasta. Pasta corta. Pasta minuta.  
Pasta alimentare di pezzatura piccola e di vario formato.

27) 'A *Pèsta sp-zzēt* - (o 'a *Sp-zzatòr*) Pasta spezzata. "Spezzatura".

Tritume o minutaglia di pasta. Era il rimasuglio delle casse dei vari tipi di pasta che il negoziante, anzichè buttarlo via, vendeva a minor prezzo a chi (per lo più ai meno abbienti), per motivi economici, voleva spender meno pur sottoponendosi poi a selezionare quei rimasugli a casa.

La si gustava a brodo o mischiata coi legumi (ceci, fagioli, cicerchie, lenticchie, ecc.), condita col noto olio di oliva locale; oppure, mischiata con ortaggi tipo: patate o melanzane tagliuzzate a dadini.



28) L'*An-llétt lisc* - Anellini lisci.

29) ---L'*An-llétt rizz* - Anellini rigati.

30) I *Cannaròun lisc* - (o *Cannarùzz*, dal lat. "canna") Canneroni. Fischietti.

Pasta grossa di forma simile alla canna dell'esofago. Si presenta sotto forma di grossi tubetti.

31) --- I *Cannaròun rizz* - (i *R-gatòun* o i *SCkaffòun rizz*) Canneroni rigati. Rigatoni.