

/ ITALIANO PER STRANIERI

Sandra Radicchi - Antonella Filippone

# IL BUONGUSTARE

Corso di enogastronomia d'Italia

**B1-B2**



Un viaggio nella lingua e nell'enogastronomia italiana. Un corso plurilivello (B1-B2), rivolto a studenti stranieri e italiani, giovani e adulti, interessati alla materia per ragioni professionali e culturali. Il volume guida allo sviluppo delle competenze linguistiche specialistiche legate al settore.



## SU CARTA

Il corso è organizzato in **10 unità tematiche**, con testi e attività che affrontano aspetti storici, sociali e culturali del settore dell'enogastronomia:

- ▶ i **testi** sono **differenziati per livello e tipologia testuale**;
- ▶ ogni testo è corredato da **immagini** e da **attività di comprensione e produzione testuale e lessicale**;
- ▶ ogni unità presenta due **ascolti** di differente livello linguistico;
- ▶ in apertura di unità si trovano un indice visuale e una breve introduzione al tema;
- ▶ chiudono l'unità **un'attività di approfondimento** e riferimenti bibliografici sul tema affrontato.

Completano il volume:

- ▶ una sezione in appendice di **attività lessicali extra**;
- ▶ un'**appendice** dedicata alle eccellenze italiane;
- ▶ un **glossario** con le parole rilevanti delle unità;
- ▶ **soluzioni e trascrizioni**.



## NEL WEB



### MATERIALI AD ACCESSO RISERVATO

*Per scaricare il libro digitale e i materiali ad accesso riservato è necessario fare il login su [imparosulweb](http://imparosulweb.eu) e inserire il codice di sblocco stampato all'interno del volume.*

[www.imparosulweb.eu](http://www.imparosulweb.eu)

### FILE AUDIO

20 file audio scaricabili dal sito

### MATERIALI INTEGRATIVI

- ▶ Video e videointerviste
- ▶ Attività extra

### WEBTV

[webtv.loescher.it/](http://webtv.loescher.it/)

Video consultabili in *streaming*, ricercabili per soggetto e livello linguistico.



### MATERIALI AD ACCESSO LIBERO

[www.loescher.it/italianoperstranieri](http://www.loescher.it/italianoperstranieri)

### PORTALE DI ITALIANO PER STRANIERI (IT2)

Attività didattiche per sviluppare la comprensione scritta e orale, audio, video e giochi. Aggiornamenti mensili e schede scaricabili.

Sandra Radicchi - Antonella Filippone

# IL BUONGUSTARE

Corso di enogastronomia d'Italia





**LOESCHER  
EDITORE  
TORINO**

© Loescher Editore - Torino 2014  
<http://www.loescher.it>

I diritti di elaborazione in qualsiasi forma o opera, di memorizzazione anche digitale su supporti di qualsiasi tipo (inclusi magnetici e ottici), di riproduzione e di adattamento totale o parziale con qualsiasi mezzo (compresi i microfilm e le copie fotostatiche), i diritti di noleggio, di prestito e di traduzione sono riservati per tutti i paesi. L'acquisto della presente copia dell'opera non implica il trasferimento dei suddetti diritti né li esaurisce.

Le fotocopie per uso personale del lettore possono essere effettuate nei limiti del 15% di ciascun volume dietro pagamento alla SIAE del compenso previsto dall'art. 68, commi 4 e 5, della legge 22 aprile 1941 n. 633.

Le fotocopie effettuate per finalità di carattere professionale, economico o commerciale o comunque per uso diverso da quello personale possono essere effettuate a seguito di specifica autorizzazione rilasciata da:

CLEARedi, Centro Licenze e Autorizzazioni per le Riproduzioni Editoriali,

Corso di Porta Romana 108, 20122 Milano

e-mail [autorizzazioni@clearedi.org](mailto:autorizzazioni@clearedi.org) e sito web [www.clearedi.org](http://www.clearedi.org).

L'editore, per quanto di propria spettanza, considera rare le opere fuori dal proprio catalogo editoriale. La fotocopia dei soli esemplari esistenti nelle biblioteche di tali opere è consentita, non essendo concorrenziale all'opera. Non possono considerarsi rare le opere di cui esiste, nel catalogo dell'editore, una successiva edizione, le opere presenti in cataloghi di altri editori o le opere antologiche.

Nel contratto di cessione è esclusa, per biblioteche, istituti di istruzione, musei ed archivi, la facoltà di cui all'art. 71 - ter legge diritto d'autore.

Maggiori informazioni sul nostro sito: <http://www.loescher.it>

#### Ristampe

6	5	4	3	2	1	N
2019	2018	2017	2016	2015	2014	

ISBN 9788820136512

---

*Nonostante la passione e la competenza delle persone coinvolte nella realizzazione di quest'opera, è possibile che in essa siano riscontrabili errori o imprecisioni.*

*Ce ne scusiamo fin d'ora con i lettori e ringraziamo coloro che, contribuendo al miglioramento dell'opera stessa, vorranno segnalarceli al seguente indirizzo:*

Loescher Editore  
Via Vittorio Amedeo II, 18  
10121 Torino  
Fax 011 5654200  
[clienti@loescher.it](mailto:clienti@loescher.it)

---

Loescher Editore opera con sistema qualità  
certificato CERMET n. 1679-A  
secondo la norma UNI EN ISO 9001-2008

*Coordinamento editoriale:* Laura Cavaleri, Manuela Iannotta

*Redazione:* Marcella De Meglio - studio zebra - Bergamo

*Progetto grafico:* Eidos design & comunicazione - Torino

*Grafica e impaginazione:* studio Slash - Milano

*Ricerca iconografica:* Valentina Ratto, Maurizio Dondi

*Disegni:* Marco Francescato

*Fotolito:* AG-Media - Milano

*Copertina:* Leftloft s.r.l. - Milano

*Stampa:* Arti Grafiche DIAL - Via Cherasco, 38 - 12084 Mondovì (CN)

# Indice

UNITÀ	B1		B2	
<b>1</b> LA <b>storia</b> DELLA <b>cucina</b> <b>italiana</b>  p.5	L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE  p.6	VIAGGIO FRA GLI ANTICHI RICETTARI ITALIANI  p.8	VERSO L'ARTUSI E LE SUE RICETTE  p.11	LE LASAGNE, DAI ROMANI A INTERNET  p.13
<b>2</b> LE <b>tendenze</b> DEL <b>nuovo</b> MILLENNIO  p.17	GLI SVILUPPI DELLA CUCINA ITALIANA NEL XX SECOLO  p.18	L'ITALIA È IL PAESE DEL VINO  p.21	LA CUCINA ITALIANA AGLI INIZI DEL XXI SECOLO  p.23	RINASCIMENTO ITALIANO IN BIANCO  p.27
<b>3</b> I <b>grandi</b> <b>protagonisti</b>  p.31	TRADIZIONE O CREATIVITÀ?  p.32	GIANFRANCO VISSANI: LA MIA PASSIONE  p.34	LA CUCINA CREATIVA? VALORIZZA I SAPORI TRADIZIONALI  p.38	PIERO ANTINORI IL PROFUMO DEL VINO  p.42
<b>4</b> I <b>piatti</b> E I <b>vini</b> <b>storici</b>  p.45	LA STORIA DELLA PIZZA  p.46	ITALIA, TERRA DI CAPOLAVORI GASTRONOMICI  p.48	LA PASTA O LE PASTE?  p.52	IL BAROLO  p.56
<b>5</b> <b>Eventi</b> DEL <b>gusto</b>  p.59	CHE COS'È SLOW FOOD  p.60	IL SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE: UNA FESTA DEI PRODOTTI TIPICI ITALIANI E MONDIALI  p.63	CIBO A REGOLA D'ARTE: UN GRANDE EVENTO CON OLDANI E CRACCO  p.66	INVITO A VINITALY  p.69

UNITÀ	B1		B2	
<b>6</b> I <b>luoghi</b> DEL <b>mangiare</b> E DEL <b>bere</b>  p. <b>73</b>	MADE IN EATALY  p. <b>74</b>	ALLA SCOPERTA DEI SAPORI REGIONALI  p. <b>78</b>	I MUSEI DEL CIBO DI PARMA  p. <b>81</b>	ENOTECA PINCHIORRI  p. <b>83</b>
<b>7</b> <b>Strumenti</b> E <b>oggetti</b>  p. <b>87</b>	AFFERRARE, CONTENERE, RACCOGLIERE  p. <b>88</b>	CLAUDIO SADLER: CHE COSA USO QUANDO CUCINO A CASA  p. <b>91</b>	IL NOME DALLA PENTOLA  p. <b>94</b>	NELLA BOTTE GRANDE... C'È IL VINO BUONO  p. <b>96</b>
<b>8</b> A <b>scuola</b> DI <b>cucina</b>  p. <b>99</b>	I MESTIERI E LE SCUOLE  p. <b>100</b>	ALMA, LA SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA ITALIANA  p. <b>102</b>	LE SCUOLE DEL GAMBERO ROSSO: PROFESSIONE CUOCO  p. <b>104</b>	L'OLIO D'OLIVA IN CUCINA  p. <b>106</b>
<b>9</b> UN <b>mondo</b> DI <b>vini</b>  p. <b>109</b>	IL VINO PIÙ CARO BATTUTO ALL'ASTA? È IL SOLAIA 1997 DI ANTINORI  p. <b>110</b>	SULLA VIA DELLA DEGUSTAZIONE  p. <b>112</b>	COME LEGGERE L'ETICHETTA  p. <b>116</b>	LE REGOLE E LE TECNICHE NELL'ABBINAMENTO  p. <b>119</b>
<b>10</b> UNA <b>cucina</b> <b>sensazionale</b>  p. <b>123</b>	FULVIO PIERANGELINI: LA MATERIA, LA TECNICA E L'EMOZIONE  p. <b>124</b>	CONVIVIALITÀ E RITUALITÀ DEL CIBO  p. <b>126</b>	LA COMPOSIZIONE DEL MENU  p. <b>129</b>	IL TEMPO DEL VINO  p. <b>132</b>

#### APPENDICI

ATTIVITÀ LESSICALI  
SAPORI E VINI D'ITALIA IN TV  
GLOSSARIO  
SOLUZIONI E TRASCRIZIONI

p. **135**  
p. **136**  
p. **141**  
p. **147**  
p. **152**

#### ICONE



ATTIVITÀ LEGATE AGLI ASCOLTI  
SCARICABILI ON-LINE  
[www.imparosulweb.eu](http://www.imparosulweb.eu)



VIDEO SCARICABILI ON-LINE  
[www.imparosulweb.eu](http://www.imparosulweb.eu)

> B1 > B2

INDICAZIONE DEL LIVELLO LINGUISTICO



# LA storia DELLA cucina italiana



**Lorena Carrara**

*Intorno alla tavola prende forma la nostra visione del mondo.*

**U**n ricco patrimonio di gusto e di stile, di fantasia e arte, di manualità e di ingegno, intimamente legato al territorio, alle varietà ambientali e climatiche.

È questa l'enogastronomia italiana, le cui prime tracce si trovano nel *Ricettario* dello scrittore latino Apicio e nel più antico libro di cucina italiana, il *Liber de coquina*.



L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE

**p. 6**



VIAGGIO FRA GLI ANTICHI RICETTARI ITALIANI

**p. 8**



VERSO L'ARTUSI E LE SUE RICETTE

**p. 11**



LE LASAGNE, DAI ROMANI A INTERNET

**p. 13**

## 1. Leggete il testo e completate le frasi.

# L'ITALIA DELLE MERAVIGLIE



La penisola italiana è ricca di bellezze naturali, ha un ineguagliabile patrimonio artistico, ha conosciuto le tradizioni di diverse civiltà, la gloria delle corti fiorenti, il dinamismo della borghesia nelle città, ma anche la vita dura e la fame delle popolazioni nelle campagne. Ricca e bella è la sua lingua, come la sua musica, l'artigianato e la moda: in altre parole, un Paese di cultura, gusto e stile.

Ecco dunque la gastronomia italiana: un patrimonio di fantasia, ingegno, sensibilità, arte, manualità e scienza, legato al territorio, municipale e contadino, con le sue varietà climatiche, le differenti pratiche agricole, le diverse influenze storiche e culturali.

Infatti i prodotti enogastronomici italiani di oggi nascono dalla lunga tradizione di un sistema alimentare differenziato nel gusto a seconda delle regioni e delle città, dei borghi, addirittura delle singole famiglie. Le varietà ambientali e climatiche favoriscono, poi, una rigogliosa produzione di ortaggi, insalate, legumi e frutti, stagione dopo stagione, per tutto l'anno, e giustificano l'incredibile varietà di paste, dolci, formaggi, salumi.

Se pensiamo a questi ultimi, cosa dire delle loro numerose specificità nei criteri di salatura o stagionatura, o degli ambienti dove gli uomini li preparano, come grotte, cantine o vasche di marmo bianco nel caso del Lardo di Colonnata<sup>1</sup>?



E poi la stessa varietà di formaggio, a seconda delle regioni o addirittura delle piccole località, si abbina a diversi prodotti locali e assume, quindi, gusti del tutto caratteristici: per esempio, abbiamo il pecorino al tartufo, alle noci, allo zafferano, al mirto.

Insomma, una cucina italiana che, proprio attraverso le varianti regionali, manifesta da secoli una sua identità grazie alla presenza di alcune costanti, fra le quali una generale passione per le verdure (come i cavoli, i finocchi, le bietole), per le erbe odorose (come la maggiorana, la menta, il rosmarino, il prezzemolo, la salvia, il basilico), per i cereali e i diversi tipi di polenta, per le minestre, gli gnocchi, per le torte (soprattutto di verdure), i tortelli e i ravioli e naturalmente per il pesce, la carne, i formaggi e, fra i dolci, il gelato. Infine, per l'olio di oliva e il vino. Così le ricette e i vini dell'Italia diventano unici e irripetibili perché intimamente legati alle radici del "gusto italiano".

1 **lardo di Colonnata**: prodotto ricavato dal grasso del dorso dei maiali; si produce nel piccolo centro di Colonnata presso Carrara, in Toscana.





1. L'Italia è un Paese di .....
2. La gastronomia italiana è un patrimonio di .....
3. Il sistema alimentare italiano è differenziato a seconda .....
4. La varietà di prodotti per tutto l'anno è favorita da .....
5. I cibi e i vini italiani diventano unici perché .....

## COMPETENZA LESSICALE

### 2. Abbinare le parole presenti nel testo ai loro sinonimi.

- |                    |                    |
|--------------------|--------------------|
| 1. ingegno         | a. comunale        |
| 2. manualità       | b. intelligenza    |
| 3. municipale      | c. abilità manuale |
| 4. stagionatura    | d. inimitabili     |
| 5. irriproducibili | e. invecchiamento  |

### 3. Nell'orto e nei campi. Osservate le immagini e scrivete altri prodotti per ciascuna categoria. Aiutatevi con il dizionario.

Comunemente i prodotti dell'orto sono chiamati ortaggi o verdure e sono suddivisi in diverse categorie a seconda della parte che si mangia. I cereali, generalmente, ne sono esclusi.

insalate	ortaggi	legumi	erbe odorose	cereali
				
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....

### 4. Trovate l'intruso in ogni categoria di ortaggi.

- a. insalate: peperoni / lattuga / indivia / radicchio / cicoria
- b. ortaggi: melanzane / carciofi / prezzemolo / funghi / zucchine / spinaci
- c. legumi: fave / fagioli / piselli / ceci / tartufi
- d. erbe odorose: alloro / origano / menta / maggiorana / olive / salvia
- e. cereali: riso / miglio / farro / granoturco / orzo / lenticchie

## PRODUZIONE ORALE

### 5. Nel testo si parla di varietà ambientali e climatiche e di influenze storiche e culturali in Italia. Rispondete alle domande.

- a. Secondo voi, c'è relazione fra la bellezza e la varietà del paesaggio italiano e le opere d'arte realizzate nel Belpaese?
- b. Quali fra i prodotti del territorio finora presentati non si mangiano o non si bevono nel vostro Paese?



1. Leggete il testo e indicate se le affermazioni sono vere o false.

## Viaggio fra gli antichi ricettari italiani

A partire dall'antichità, le prime tracce degne di nota di una gastronomia italiana, cioè di un sistema alimentare più comune e diffuso nell'area italica, si trovano nel *Ricettario* dello scrittore latino Apicio (nato intorno al 25 a.C.), che ci offre informazioni sui gusti, sui prodotti e su alcune ricette degli etruschi e degli antichi romani. Si tratta di una cucina non tanto "italiana" (cioè legata al territorio dell'Italia attuale) quanto "mediterranea" e cosmopolita, poiché attraverso il Mediterraneo Roma importa cibi e prodotti da mercati più lontani.

È nel Medioevo che si forma un'identità più italiana e regionale anche a livello gastronomico: nel *Liber de coquina*, il più antico libro di cucina italiana, scritto nell'area di Napoli verso la fine del Duecento, ci sono moltissime ricette di specialità locali destinate alle famiglie nobili di città come Roma e Genova, o di regioni come la Campania e la Puglia.

Sono importanti anche alcuni ricettari scritti verso il 1338-39, probabilmente a Siena, che riportano invece ricette di una cucina borghese.

Nel 1464-65 il *Libro de arte coquinaria*, scritto a Roma da Maestro Martino, è già una piena espressione di ricette italiane e regionali, soprattutto meridionali.

Il trattato *Sul piacere onesto e la buona salute* del Platina è invece interessante per la puntuale descrizione di prodotti regionali come le arance di Napoli, le olive del Piceno, il miele di Sicilia, le castagne milanesi e, fra i vini, il Falerno del Lazio e il Trebbiano della Toscana. L'*Opera di Bartolomeo Scappi*, pubblicata a Venezia nel 1570, è preziosissima per la ricchezza di notizie sugli usi alimentari delle "tre Italie" (settentrionale, centrale, meridionale): le paste ripiene della Romagna, i fritti toscani, il caciocavallo del Sud, i maccheroni napoletani, il riso alla siciliana, le anguille della Lombardia e così via.

Anche i *Banchetti* (1549) di Cristoforo Messisburgo, della corte estense di Ferrara, fanno parte degli sfarzosi ricettari del secolo, in cui dominano i piatti più elaborati a base di carni pregiate, soprattutto selvaggina e spezie, e i colorati "trionfi" di frutta e dolci. In questo secolo il gusto del dolce è predominante, almeno tra le classi alte.

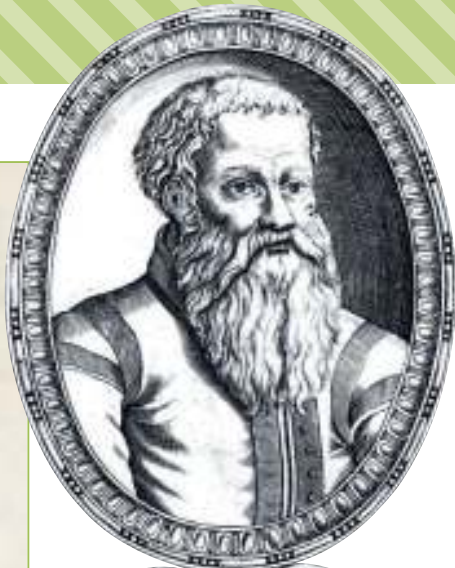
Alla fine del Rinascimento la letteratura gastronomica si imporrà per il suo carattere interregionale.

1. Nel *Ricettario* di Apicio c'è una gastronomia legata al Mediterraneo.
2. Il *Liber de coquina* è dell'XI secolo.
3. I ricettari del 1338-39 si rivolgono ai figli di famiglie ricche e nobili.
4. Il *Libro* di Maestro Martino ha un buon repertorio di ricette.
5. Nell'*Opera* di Scappi le ricette sono del Nord, del Centro e del Sud Italia.
6. I ricettari medievali presentano solo piatti elaborati.
7. I ricettari rinascimentali hanno specialità più interregionali che internazionali.

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F
V	F

**Banchetto del Cinquecento, illustrazione ispirata a una xilografia tratta dal trattato di Cristoforo di Messisburgo, 1549**





Incisione che raffigura Bartolomeo Scappi



Incisione che raffigura Cristoforo di Messiburgo

## 2. Ricostruite le frasi seguenti abbinando l'inizio e la fine.

- |  |  |
|--|--|
| 1. Troviamo informazioni sulla cucina etrusca e romana | a. i romani importavano prodotti e spezie dai Paesi più lontani. |
| 2. Non si conosce l'autore del                         | b. alla nobiltà.   |
| 3. Attraverso il Mediterraneo                          | c. descrivere i prodotti.  |
| 4. Il <i>Liber de coquina</i> è dedicato               | d. in Apicio, scrittore latino.                                  |
| 5. Il Platina preferisce                               | e. il <i>Libro de arte coquinaria</i> .                          |
| 6. Maestro Martino ha scritto                          | f. apprezzava il gusto dolce e le spezie.                        |
| 7. Nel Rinascimento l'aristocrazia                     | g. <i>Liber de coquina</i> .                                     |

## COMPETENZA LESSICALE

### 3. Formate altre parole a partire dalle seguenti. Per aiutarvi, usate il dizionario.

- |                |       |
|----------------|-------|
| a. gastronomia | ..... |
| b. alimentare  | ..... |
| c. gusto       | ..... |
| d. cucina      | ..... |
| e. prodotto    | ..... |
| f. pasta       | ..... |
| g. fritto      | ..... |
| h. ripieno     | ..... |
| i. elaborato   | ..... |
| l. dolce       | ..... |
| m. spezia      | ..... |

### 4. Prodotti e piatti, ieri come oggi. Abbinare ogni immagine al nome dell'alimento.

- |   |   |
|---|---|
| 1. <input type="checkbox"/> arancia di Napoli | 4. <input type="checkbox"/> fritto toscano        |
| 2. <input type="checkbox"/> castagna milanese | 5. <input type="checkbox"/> caciocavallo del Sud  |
| 3. <input type="checkbox"/> tartufo di Norcia | 6. <input type="checkbox"/> maccheroni napoletani |



5. A quali parole corrispondono le seguenti definizioni? Per aiutarvi, usate il dizionario.


- a. una raccolta di ricette .....
- b. cucina i cibi, prepara i piatti .....
- c. coltiva le viti, produce il vino .....
- d. lepri, cinghiali, fagiani .....

## PRODUZIONE ORALE

6. Rispondete alle domande.

- a. Conoscete prodotti e piatti tipici di alcune regioni italiane?
- b. Fate una ricerca sulla storia di un piatto o di un prodotto nominato nel testo.
- c. Scegliete una ricetta da un'opera degli scrittori presentati. Se il nome è simile o ricorda quello di una ricetta contemporanea, verificate quanto sono cambiati gli ingredienti e la preparazione.

## COMPRENSIONE ORALE

7.  Ascoltate il testo e inserite le parole mancanti.

### La mela: un frutto paradisiaco

Fin dall'antichità la mela è sempre stata molto apprezzata in cucina. Nel ricettario del latino Apicio non abbiamo veri e propri ..... di verdure ma l'uso delle mele, per esempio, nello spezzatino di maiale. Gli antichi sapevano bene che l'acidità di questo frutto aiuta la digestione delle carni più grasse.

Nel Medioevo si diffonde l'uso ..... delle mele usate come ortaggi anche nelle minestre: era famosa la minestra in brodo con ..... di mela, burro, zafferano e altre spezie che si preparava nella corte angioina del Trecento.

Oggi in provincia di Ravenna c'è un ..... molto attento alle tradizioni regionali che ci racconta: «Amo preparare una torta con pasta ....., stracchino e mele selvatiche che vado a raccogliere intorno alle case di campagna abbandonate dai contadini. Queste mele acerbe, che nel Medioevo chiamavano "mele dell'olio" perché mostravano una macchia untuosa vicino al seme, hanno un gusto abbastanza simile alle renette.

Una volta ..... e macerate nel limone, le servo con caciotta di pecora e olio extravergine, anche come ..... . Provatele, per i miei clienti affezionati sono la fine del mondo!»

(adattato da R. Ercole Mellone, *Per ogni piatto c'è quella giusta*, «Verde Oggi», ottobre 2002)



1. Leggete il testo e scegliete la risposta corretta.

# Verso l'Artusi e le sue ricette

Fino all'Ottocento nei ricettari italiani continuano a prevalere gli elementi regionali. *La Lucerna de corteggiati* (1634) del napoletano Giovan Battista Crisci fornisce un ricchissimo campionario di prodotti e di piatti del Centro-Sud. Il marchigiano Antonio Latini nella *Breve descrizione del Regno di Napoli*, inserita nel primo volume del suo *Scalco alla moderna* (1692), parla di «esquisitissimi frutti», «tutte le sorti d'herbaggi», «vitelle bellissime», «ottime cacciagioni» e così via.

Troviamo un'ampia descrizione del repertorio gastronomico del Nord nell'*Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione* (1662) di Bartolomeo Stefani, capocuoco dei Gonzaga a Mantova. Da notare, però, che a causa della grande diffusione della cucina francese in Europa nel Settecento e agli inizi dell'Ottocento, la letteratura gastronomica italiana non produrrà grandi opere originali. Sono comunque da segnalare il *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado (1786) e *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (1837).

L'identità gastronomica italiana sarà chiaramente affermata da Pellegrino Artusi con la sua *Scienza in cucina* (1891). Infatti, anche se le sue ricette esprimono sostanzialmente la cucina borghese del Centro-Nord, Artusi rappresenta comunque il gusto italiano che ha ormai accettato tutti quei prodotti, molti dei quali stranieri, che dal Medioevo e, ancor più dal Rinascimento, si trovavano sulla tavola degli italiani: spezie, erbe, pomodori, patate, mais, mandorle, agrumi ecc.



1. Nel XVII secolo i ricettari:

- a.  sono scritti da napoletani;
- b.  rappresentano un po' tutta l'Italia;
- c.  sono scritti soprattutto da settentrionali.

2. Le ricette di Artusi rappresentano:

- a.  tutta l'Italia;
- b.  una parte dell'Italia;
- c.  la parte centro-meridionale dell'Italia.

## COMPETENZA LESSICALE

2. Scrivete almeno due prodotti per ogni categoria.

- a. frutta .....
- b. cacciagione .....
- c. spezie .....
- d. agrumi .....

3. Qual è il contrario delle parole seguenti? Sceglietelo e trovatelo nel testo.

- |               |  |  |
|---------------|--|--|
| 1. limitata:  | a. <input type="checkbox"/> ampia;     | b. <input type="checkbox"/> strutturata. |
| 2. pessime:   | a. <input type="checkbox"/> discrete;  | b. <input type="checkbox"/> ottime.      |
| 3. disgusto:  | a. <input type="checkbox"/> piacere;   | b. <input type="checkbox"/> gusto.       |
| 4. rifiutato: | a. <input type="checkbox"/> riciclato; | b. <input type="checkbox"/> accettato.   |





4. Completate gli ingredienti per la ricetta di Artusi con le parole seguenti:

grosso • neri • salata • bicchiere • lepre • basta • vitella • farina • grasso • testa

### Ricetta 372 Pasticcio di Lepre

<b>Ingredienti</b>	Lingua ....., grammi 80.	Tartufi ....., grammi 60.
Mezza ....., senza la .....	..... di prosciutto, .....	..... per la balsamella <sup>3</sup> ,
..... e gli zampucci, .....	grammi 80.	grammi 30.
un chilogrammo.	Prosciutto grasso e magro, tagliato	Marsala, decilitri 3.
Magro di ....., di latte, .....	..... mezzo dito,	Uova, 2.
grammi 230.	grammi 50.	Latte, mezzo .....
Burro, grammi 90.	Detto <sup>2</sup> , tagliato fine, grammi 30.	Brodo, quanto .....

(da P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, Firenze, Giunti, 2001)

5. Indicate fra i due proposti il riassunto corretto del menu di Artusi. In Toscana il brodo precedeva spesso i "principii".

### Festa di Natale

- Minestra in brodo.** Cappelletti all'uso di Romagna, N. 7<sup>4</sup>.  
**Principii<sup>5</sup>.** Crostini di fegatini di pollo, N. 110.  
**Lesso.** Cappone con uno Sformato di riso verde, N. 245.  
**Rifreddo<sup>6</sup>.** Pasticcio di lepre, N. 372.  
**Arrosto.** Gallina di Faraone, N. 546, e uccelli.  
**Dolci.** Panforte di Siena – Pane certosino di Bologna – Gelato di mandorle tostate, N. 759.



(da P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene*, cit.)

- a.  A Natale vi propongo come antipasto dei crostini di fegatini di pollo; poi delle lasagne tipiche della Romagna; per secondo del cappone lessato, preceduto da un pasticcio di lepre. Come altro secondo un bell'arrosto; alla fine, dolci del Sud e gelato di mandorle.
- b.  A Natale si comincia dai cappelletti in brodo per continuare con crostini con fegatini di pollo; seguono carni e cacciagione lessate e arrostate; nel mezzo un pasticcio di lepre. E per finire dolci e gelato.

## PRODUZIONE ORALE

6. Cercate le ricette del menu della festa di Natale e leggetene una. A coppie, ciascuno chiederà all'altro le informazioni sulla ricetta scelta.

## PRODUZIONE SCRITTA

7. Scrivete il menu tradizionale di una festa importante del vostro Paese seguendo, eventualmente, il modello di Artusi.

2 **detto**: questo (cioè il prosciutto)

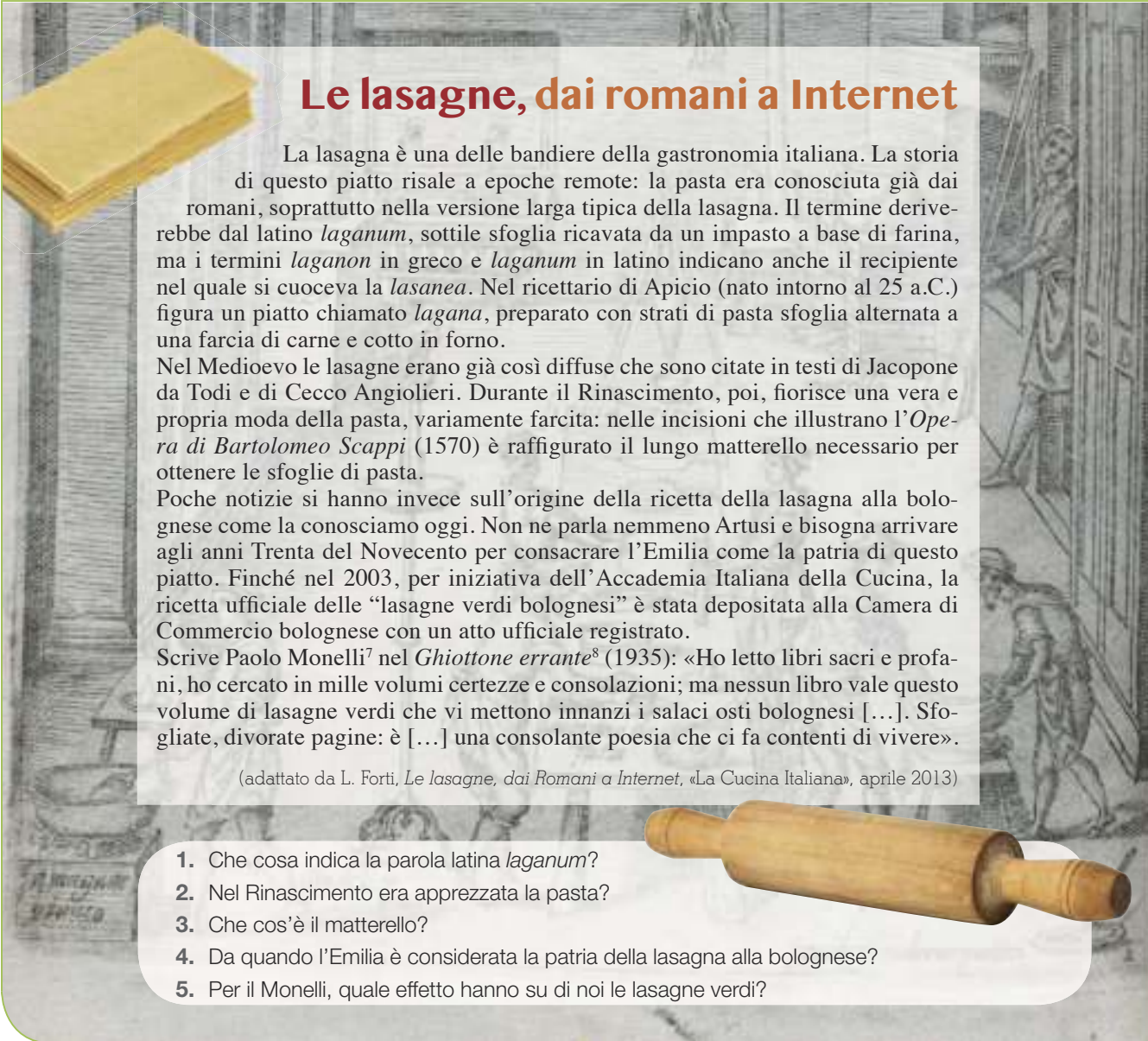
3 **balsamella**: besciamella

4 N. 7: i numeri indicano le ricette.

5 **principii**: antipasti.

6 **rifreddo**: piatto freddo che può essere servito tra le varie portate.

1. Leggete il testo e rispondete alle domande.



## Le lasagne, dai romani a Internet

La lasagna è una delle bandiere della gastronomia italiana. La storia di questo piatto risale a epoche remote: la pasta era conosciuta già dai romani, soprattutto nella versione larga tipica della lasagna. Il termine deriverebbe dal latino *laganum*, sottile sfoglia ricavata da un impasto a base di farina, ma i termini *laganon* in greco e *laganum* in latino indicano anche il recipiente nel quale si cuoceva la *lasanea*. Nel ricettario di Apicio (nato intorno al 25 a.C.) figura un piatto chiamato *lagana*, preparato con strati di pasta sfoglia alternata a una farcia di carne e cotto in forno.

Nel Medioevo le lasagne erano già così diffuse che sono citate in testi di Jacopone da Todi e di Cecco Angiolieri. Durante il Rinascimento, poi, fiorisce una vera e propria moda della pasta, variamente farcita: nelle incisioni che illustrano l'*Opera di Bartolomeo Scappi* (1570) è raffigurato il lungo matterello necessario per ottenere le sfoglie di pasta.

Poche notizie si hanno invece sull'origine della ricetta della lasagna alla bolognese come la conosciamo oggi. Non ne parla nemmeno Artusi e bisogna arrivare agli anni Trenta del Novecento per consacrare l'Emilia come la patria di questo piatto. Finché nel 2003, per iniziativa dell'Accademia Italiana della Cucina, la ricetta ufficiale delle "lasagne verdi bolognesi" è stata depositata alla Camera di Commercio bolognese con un atto ufficiale registrato.

Scrivono Paolo Monelli<sup>7</sup> nel *Ghiottone errante*<sup>8</sup> (1935): «Ho letto libri sacri e profani, ho cercato in mille volumi certezze e consolazioni; ma nessun libro vale questo volume di lasagne verdi che vi mettono innanzi i salaci osti bolognesi [...]. Sfo- gliate, divorate pagine: è [...] una consolante poesia che ci fa contenti di vivere».

(adattato da L. Forti, *Le lasagne, dai Romani a Internet*, «La Cucina Italiana», aprile 2013)

1. Che cosa indica la parola latina *laganum*?
2. Nel Rinascimento era apprezzata la pasta?
3. Che cos'è il matterello?
4. Da quando l'Emilia è considerata la patria della lasagna alla bolognese?
5. Per il Monelli, quale effetto hanno su di noi le lasagne verdi?

2. Indicate fra i due proposti il riassunto corretto del testo sulle lasagne.



a.  Le lasagne esistono fin dai tempi degli antichi romani. Nel ricettario medievale di Apicio si parla infatti di una *lagana*. Nell'*Opera* di Scappi c'è l'immagine di un matterello che si usava per fare la pasta. A proposito delle lasagne alla bolognese, nel Novecento in Emilia ne parla solamente Paolo Monelli.

b.  Le lasagne esistono da tempi assai lontani e Apicio parla di una *lagana* nel suo ricettario. Nel Rinascimento la pasta era molto conosciuta e apprezzata in varie preparazioni. Le lasagne alla bolognese sono considerate tipiche dell'Emilia dalla prima metà del Novecento.

<sup>7</sup> **Paolo Monelli:** giornalista (1891-1984) che ha scritto per il «Corriere della Sera», «La Gazzetta del Popolo» e «La Stampa». Nel *Ghiottone errante* ha raccontato un viaggio gastronomico molto interessante e divertente.

<sup>8</sup> **errante:** deriva da "errare" e sta per "viaggiare".

## COMPETENZA LESSICALE

3. Il titolo del libro di Paolo Monelli, *Il ghiottone errante*, si riferisce a:

- a.  persone un po' amanti del cibo che non sanno dove fare un viaggio;
- b.  persone che amano molto il cibo e viaggiano senza uno scopo;
- c.  persone che amano moltissimo il cibo e per questo, forse, fanno un viaggio.

4. Ricostruite le frasi seguenti abbinando l'inizio e la fine.

- |  |   |
|--|---|
| 1. Per Monelli le lasagne verdi                          | a. perché in questo c'è poesia e gioia di vivere. |
| 2. Non c'è un libro che                                  | b. libri di ogni genere.                          |
| 3. Monelli consiglia di "leggere il libro" delle lasagne | c. sono come un libro da leggere, da mangiare.    |
| 4. Monelli ha letto                                      | d. valga più di un buon piatto di lasagne verdi.  |

5. Spiegate il significato delle espressioni seguenti, facendo attenzione alle espressioni in corsivo.

a. La lasagna è una delle *bandiere* della gastronomia italiana:

.....  
.....

b. La storia di questo piatto *risale* a epoche *remote*:

.....  
.....

c. La *versione* larga tipica della lasagna:

.....  
.....

d. Nel Rinascimento *florisce* una vera e propria *moda* della pasta:

.....  
.....

e. Bisogna arrivare agli anni Trenta del Novecento per *consacrare* l'Emilia come la *patria* di questo piatto:

.....  
.....

6. Formate altre parole a partire dalle seguenti. Per aiutarvi, usate il dizionario.

- |           |       |            |       |
|-----------|-------|------------|-------|
| a. pasta  | ..... | c. cuocere | ..... |
| b. farina | ..... | d. farcia  | ..... |

7. Sottolineate le parole che non appartengono al campo della pasta.

sfoglia • impasto • farina • strato • farcia • forno • lavandino • matterello • pentola • pennarello •  
formaggio • salsa • cucchiaino • brodo • condimento



## PRODUZIONE ORALE

8. Nel testo si parla delle lasagne, un classico della cucina italiana.
- Conoscete questo piatto?
  - Conoscete altri tipi di lasagne oltre a quella emiliana?
  - Nel vostro Paese c'è un piatto considerato importante come la pasta in Italia?
  - A coppie, descrivete al compagno il piatto scelto. Le domande potrebbero essere: come è fatto il piatto? Quali sono gli ingredienti? In quali occasioni si mangia?



9. Leggete il testo e discutete in classe: perché, secondo voi, il regime promuoveva la cucina italiana?

### Guida gastronomica d'Italia – Touring Club Italia (1931)

La prima guida italiana che ha offerto una percezione globale del Paese, con presenze alimentari e un censimento del patrimonio, risale ai primi decenni del Novecento dal Touring Club.

Nella guida non si trovavano ricette, ma tutti gli ingredienti per una buona cucina; per ogni regione erano analizzate le infinite ricchezze del suo territorio, spesso sconosciute e mai recensite prima. Conoscere e promuovere i prodotti italiani era uno dei compiti del regime statale, con mostre regionali, fiere, sagre e moltissimo folclore.

La Guida gastronomica del Touring è stata poi copiata e riprodotta a capitoli anche da Umberto Notari, fondatore del mensile «La Cucina Italiana». Le escursioni nella penisola erano numerosissime, tutte partivano da Nord verso Sud, nessuna si fermava a Napoli, come quella di Pellegrino Artusi, ma proseguivano verso Abruzzo e Puglia o sulla costa tirrenica.

L'attenzione particolare soprattutto alla gastronomia del Sud, già nata all'inizio del secolo con il turismo marino e i viaggi verso il sole, orienta in quel periodo i gusti degli italiani verso pesci di scoglio, verdure fresche, olio, sapori piccanti e alimenti colorati. Questo dà il via anche a una grande offerta industriale di alimenti conservati in scatola, che proponevano tutto l'anno il "sole e gli orti del Sud" anche al Nord e all'estero.

(adattato da [www.taccuinistorici.it](http://www.taccuinistorici.it))



## COMPRESIONE ORALE

10.  02 Ascoltate il testo sulla letteratura gastronomica nel Novecento e indicate se le frasi sono vere o false.

- Agli inizi del xx secolo c'è una forte campagna di sensibilizzazione per le cucine regionali.
- Ci sono diversi ricettari scritti da donne.
- Il talismano della felicità* era un classico regalo per le future mogli.
- Camporesi si occupa degli aspetti linguistici del cibo.
- Negli ultimi anni del secolo escono pubblicazioni sul turismo enogastronomico di massa.

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F



▼  
**Per  
approfondire**

Leggete il testo e rispondete alle domande.

## **Il timballo (o pasticcio) siciliano**

**Giuseppe Tomasi di Lampedusa, *Il Gattopardo***

Siamo in Sicilia, alla prima cena della stagione estiva che i principi di Salina trascorrono nella tenuta di Donna Fugata. Il pasto inizia con un trionfo di tre timballi di maccheroni portati da tre servitori «in verde, oro e cipria».

«L'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. Loro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio».

(adattato da O. Bongarzone, *Pranzi d'autore*,  
Roma, Editori Riuniti, 1996)

1. Conoscete questo piatto siciliano?
2. Commentate con un compagno la descrizione del timballo siciliano fatta nel *Gattopardo* (i colori, i profumi, le sensazioni generali).

### **Approfondimenti bibliografici sul tema dell'unità:**

- M. Alberini, *Storia del pranzo all'italiana: dal triclinio allo snack*, Rizzoli, Milano 1966.
  - A. Capatti, M. Montanari, *Storia di una cultura: «La Cucina Italiana»*, Laterza, Roma-Bari 1999.
  - M. Montanari, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma 2012.
  - A. Tocci, S. Cutini, A. Revelli, *Tacuinum rinascimentale: Itinerario di trionfi gastronomici*, Ali&no, Perugia 2005.
  - R. Torelli Affortunati, *Una storia nel piatto*, MVF Editore, Firenze 2002.
- [www.tacuinistorici.it](http://www.tacuinistorici.it)  
• [www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)



Scena del film *Il Gattopardo* di Luchino Visconti



LE **tendenze**  
DEL **nuovo** MILLENNIO



GLI SVILUPPI  
DELLA CUCINA ITALIANA  
NEL XX SECOLO **p.18**



L'ITALIA È IL PAESE  
DEL VINO **p.21**



LA CUCINA  
ITALIANA AGLI INIZI  
DEL XXI SECOLO **p.23**



RINASCIMENTO ITALIANO  
IN BIANCO **p.27**



**Paolo Rumiz**

*Il cibo è una rappresentazione dell'identità dei luoghi ed è utilissimo per fissarne la memoria.*

**A**gli inizi del xx secolo è la cucina borghese, quella delle 790 ricette della *Scienza in cucina* dell'Artusi, la più apprezzata tra le famiglie italiane di ceto medio, mentre non hanno successo le proposte della cucina futurista, che comunque hanno il merito di suscitare un certo interesse verso le scienze gastronomiche. Un interesse che permane e continua ancora oggi; lo dimostrano la forte crescita di locali di tendenza, di spazi alimentari, convegni, corsi di cucina e programmi televisivi su sapori e vini del Belpaese.



1. Leggete il testo e indicate nell'elenco le affermazioni che esprimono i concetti presenti nel brano.

# GLI SVILUPPI DELLA CUCINA ITALIANA NEL XX SECOLO



Gli inizi del xx secolo e il periodo fino al primo dopoguerra presentano importanti fenomeni come la nascita della classe operaia, il trasferimento di molti contadini in città e un'economia in difficoltà. In questa situazione, nelle famiglie italiane di ceto medio si continua ad apprezzare la cucina borghese, per la maggior parte quella delle 790 ricette della *Scienza in cucina* dell'Artusi. Solamente nelle classi alte si sente il fascino della cucina aristocratica del francese Auguste Escoffier, autore, tra le altre, della ricetta delle pesche Melba creata nel 1892 in onore della grande cantante Nelly Melba<sup>1</sup>.

Il 28 dicembre 1930 la «Gazzetta del Popolo» di Torino pubblica il *Manifesto della cucina futurista* di Filippo Tommaso Marinetti<sup>2</sup> che, volendo colpire il provincialismo e il conformismo degli italiani, attacca la pastasciutta. Per rompere con la tradizione, la cucina futurista crea ricette e rappresentazioni famose come il *Carneplastico* e il *Porcoeccitato* del pittore Fillia, e l'*Aeroporto piccante* servito su una tavola a forma di aeroplano.



Le proposte dei futuristi non hanno avuto successo, ma fanno nascere una certa curiosità per le scienze gastronomiche. L'attenzione alla forma, ai colori del piatto e all'impatto con l'ambiente circostante la tavola sembrano anticipare la cucina molecolare<sup>3</sup>, che in Italia ha il suo massimo esponente in Ettore Bocchi, *executive chef* del Grand Hotel di Villa Serbelloni di Bellagio.

Sicuramente un certo impulso alla “nuova cucina italiana” si manifesta nel secondo dopoguerra, per influenza della *nouvelle cuisine* francese. Lo chef Gualtiero Marchesi, nel suo libro *Oltre il Fornello* (1986), sottolinea l'importanza storica di questa nuova concezione culinaria attenta alla freschezza dei prodotti, alla rapidità della loro preparazione con metodi di cottura come quella al vapore o al salto, alla raffinata essenzialità delle ricette preparate solo con quanto è disponibile al momento al mercato.



Nella seconda metà del xx secolo, la storia della cucina italiana e della produzione dei vini nelle diverse regioni è influenzata dai cambiamenti provocati dai processi di industrializzazione, dalla diffusione dei supermercati e delle reti di vendita, da fattori sociali come il contatto tra persone – e quindi tra prodotti e piatti – del Nord e del Sud dell'Italia e dal diverso ruolo della donna in cucina. I nuovi apporti, che favoriscono la trasformazione nei gusti e nelle abitudini alimentari degli italiani, si incrociano con una ormai consolidata tradizione regionale e italiana. Così, alla fine del secolo, questa identità delle "cucine italiane" rimane salda, ma arricchita da ingredienti e piatti frutto dell'incontro con tradizioni ed esperienze culinarie di altri Paesi.



- 1 **Nelly Melba**: in quel periodo la soprana australiana cantava al Covent Garden nel *Lohengrin* di Wagner.
- 2 **Filippo Tommaso Marinetti** (1876-1944): è stato fondatore del Futurismo italiano, un gruppo di artisti che, con il mito del progresso e della macchina, volevano modificare radicalmente il sistema sociale.
- 3 **cucina molecolare**: nasce in Francia nel 1992 per opera del fisico Pierre-Gilles De Gennes e si basa sull'idea di produrre nuovi sapori e piatti partendo dalla conoscenza delle proprietà chimico-fisiche degli alimenti e intervenendo sui processi di cottura anche con l'uso di strumenti scientifici come lampade per emissione di raggi ultravioletti, elettrolizzatori ecc.

- Nei primi decenni del Novecento la cucina della famiglia tradizionale non era ben rappresentata nel ricettario di Artusi.
- I futuristi italiani vedevano nella pastasciutta un simbolo della società conformista di quel periodo.
- La cucina molecolare ha alcuni aspetti in comune con la cucina futurista.
- Per Marchesi è fondamentale l'attenzione alla stagionalità dei prodotti e alla loro disponibilità al mercato.
- Verso la fine del xx secolo non è ancora evidente la coesistenza della cucina regionale italiana con elementi di altri Paesi.

## COMPETENZA LESSICALE

### 2. Scegliete il significato corretto delle seguenti espressioni presenti nel testo.

1. ceto medio:
  - piccola borghesia;
  - infima borghesia.
2. attaccare:
  - appiccicare;
  - colpire.
3. rete di vendita:
  - rete di promozione;
  - catena di negozi.
4. arricchito:
  - superato;
  - ampliato.

### 3. Guardate le immagini e completate le frasi.

#### ATTREZZI PER CUCINARE



#### AZIONI



1. La cuoca fa saltare le verdure nella .....



2. Il cuoco frigge le patatine nella .....



3. Giorgio cuoce il pesce nella .....



4. “Crocante” si riferisce a tutto ciò che scricchiola (fa rumore) in modo piacevole sotto i denti, mentre si mangia. Per esempio, sono croccanti:



le patatine



il bacon



il pane carasau



le foglie di carciofi /  
peperoni / finocchi

il croccante  
(dolce a base  
di frutta secca  
e zucchero  
caramellato)



Quali dei seguenti aggettivi possono essere sinonimi di “crocante”?

- a.  fresco ed elastico;                      c.  fritto perfettamente;  
b.  morbido;                                      d.  duro.

5. Scegliete la parola corretta tra le due opzioni.

1. Per far saltare le verdure a foglia (come gli spinaci) si deve usare una padella **fredda/calda** con poca materia **grassa/magra**.
2. Molte varietà di verdure si saltano con l'aggiunta di una piccola **dose/parte** di burro e a fuoco **vivo/lento**.
3. Per cuocere gli ortaggi con la **friggitrice/vaporiera** l'acqua deve **raffreddarsi/sobbollire**.
4. I carciofi saltati in padella diventano **meno/più** croccanti che se cotti in acqua.

6. Abbinare alle parole presenti nel testo i loro contrari.

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1. apprezzare    | a. disattenta  |
| 2. aristocratico | b. popolare    |
| 3. tradizione    | c. innovazione |
| 4. attenta       | d. disprezzare |

7. Sottolineate nel testo che avete letto le parole che appartengono al settore culinario.

## PRODUZIONE ORALE

8. Rispondete alle domande.

- a. A che cosa si riferisce l'espressione «cucine italiane» presente nel testo?
- b. Siete entrati in un supermercato italiano? Avete visto prodotti o ingredienti che provengono da altri Paesi?



1. Leggete il testo e indicate se le affermazioni sono vere o false.



# L'Italia è il Paese del vino

In quasi tutta la penisola, e nelle isole maggiori e minori, sono sempre cresciuti filari di viti tra le colline e le montagne, sui pendii che si affacciano sul mare o sui laghi e nelle pianure. Il paesaggio italiano cambia continuamente, ma la vite spunta da ogni parte, il vino si beve in ogni luogo. La coltivazione della vite, nata nei territori di confine tra l'Asia e l'Europa, ha avuto nei secoli una grande espansione.

Sono stati i greci a portare la vite nella penisola italiana, che hanno chiamato Enotria, cioè "Paese del vino". I romani l'hanno poi diffusa nel loro immenso impero, facendo dell'Italia uno dei luoghi principali di questa cultura. *Cultura* perché le varie pratiche vitivinicole hanno dato al vino, al di là del puro uso alimentare, anche un significato sociale, simbolico e religioso.

In Italia e nell'area mediterranea il vino assume un valore sacrale, sia nella religiosità precristiana sia, più tardi, nella liturgia cristiana. Mediatore del rapporto con l'aldilà nell'Europa medievale, il vino è anche il principale veicolo di socialità e, in assenza di veri concorrenti<sup>4</sup>, ha un ruolo fondamentale nella vita collettiva, oltre che nell'alimentazione. È una bevanda quotidiana che può rappresentare anche importanti valori di distinzione, trasformandosi in prodotto di qualità e di prestigio, in elemento costitutivo dell'ospitalità, dell'accoglienza, dell'omaggio fatto all'ospite.

Per la scienza antica e medievale il vino aveva anche un fondamentale ruolo igienico, sanitario e terapeutico.

Ma questa bevanda resta un'invenzione dell'uomo. Spesso ci piace riconoscerlo come "naturale", ma non esisterebbe senza l'ingegno dell'uomo. Prima ancora del vino, è il paesaggio del vino a essere costruito artificialmente: la vite selvatica è scelta, protetta, moltiplicata, impiantata ovunque, anche in luoghi apparentemente inaccessibili.

Si mettono in campo molte competenze per far attecchire la vite e per ricavare vino dal suo succo.

(adattato da M. Montanari, a cura di, *La cultura del vino in Italia*, Ginevra-Milano, Skira, 2013)

1. La vite cresce in tutta Italia e il vino si beve ovunque.  V  F
2. I greci diffondono la cultura della vite in tutta Europa.  V  F
3. Da quando hanno inventato il vino, gli uomini lo hanno circondato di significati e riempito di attenzioni.  V  F
4. Il vino è sempre stato principalmente una bevanda di distinzione sociale.  V  F
5. Nella scienza contemporanea, al vino sono riconosciute virtù igieniche.  V  F
6. La vite è una pianta che attecchisce senza bisogno di interventi anche in terreni difficili.  V  F

<sup>4</sup> in assenza di veri concorrenti: in Europa si producevano altre bevande fermentate: la birra con i cereali, il sidro con i frutti selvatici, ma il vino aveva maggiore successo. Non c'erano ancora le bevande che si diffusero in Europa nell'Età moderna: il caffè dal Medio Oriente, il tè dall'Asia, il cioccolato dall'America. Mentre la distillazione dei liquori si realizza a partire dal tardo Medioevo.



## COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare le espressioni presenti nel testo alla loro spiegazione o al loro sinonimo.

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. filari di viti        | a. compito curativo                               |
| 2. pratiche vitivinicole | b. vite non coltivate                             |
| 3. veicolo di socialità  | c. file di viti                                   |
| 4. bevanda quotidiana    | d. bevanda di uso giornaliero                     |
| 5. ruolo terapeutico     | e. attività relative alla coltivazione delle viti |
| 6. vite selvatica        | f. mezzo di contatto sociale                      |
| 7. attecchire            | g. crescere                                       |

3. Formate dei sostantivi a partire dai seguenti verbi.

- |                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| a. assimilare ..... | d. proteggere .....   |
| b. attecchire ..... | e. moltiplicare ..... |
| c. realizzare ..... | f. impiantare .....   |

4. Sottolineate le parole che non appartengono al mondo del vino.

viticoltore • grappolo • fermentazione • forbici • vinificazione • botte •  
 sedia • tappo • cubetto di ghiaccio • foglia • ombrello • cavatappi

5. Descrivete le immagini seguenti usando il maggior numero possibile di parole. Potete consultare il dizionario.



Il paesaggio coltivato

.....

.....

.....

.....

.....

.....



La vendemmia

.....

.....

.....

.....

.....


.....

## PRODUZIONE ORALE

6. Rispondete alle domande.

- Sapete fare qualche esempio di uso del vino con valore sacrale?
- Avete sperimentato in Italia o in un altro Paese l'uso del vino come segno di accoglienza e di omaggio?
- Quali sono gli elementi che favoriscono la produzione del vino?

## COMPrensione ORALE

7.  Ascoltate i risultati del sondaggio sui cibi pronti e indicate se le seguenti affermazioni sono vere o false.

- Più della metà degli italiani usa cibi pronti.
- I cibi da take-away sono preferiti rispetto ai surgelati.
- Per circa il 18% degli intervistati cucinare fa sentire il senso della famiglia.
- C'è un ritorno ai cibi fatti in casa, esclusi i liquori.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1. Leggete il testo e rispondete alle domande.

# LA CUCINA ITALIANA AGLI INIZI DEL XXI SECOLO



La gastronomia e la cucina italiana di questo primo periodo del XXI secolo si muovono fra una cultura della globalizzazione, la radicata coscienza della propria tradizione gastronomica e la necessità e curiosità di relazione, se non addirittura integrazione, con altre cucine che hanno ingredienti, sapori e consistenze diverse.

È un percorso dinamico evidente: le diverse tendenze si integrano oppure si scontrano con il predominio di una sulle altre. Questo processo si mostra nella forte crescita di nuovi locali di tendenza (sushi bar, wine bar) e di spazi alimentari (mercati, empori), di dibattiti, di convegni, di corsi di cucina, di programmi televisivi e di pubblicazioni di soggetto gastronomico a tutto campo.

In questa Babele di nuove situazioni, nella gastronomia italiana emergono alcuni aspetti:

- i vecchi sapori della cucina fatta in casa;
- i sapori concentrati del piatto unico;
- i sapori alternativi, che prevedono la modifica dei sapori conosciuti di un alimento (per esempio, il gelato salato);
- i sapori reinventati, cioè le variazioni di ricette tradizionali;
- il meno cotto e il crudo;
- le piccole porzioni (anche il finger food);
- il biologico.

1. Quali sono i fattori che concorrono allo sviluppo della cucina italiana nel primo periodo del XXI secolo?

.....

2. Questo sviluppo è un processo lineare?

.....

3. Quali locali di tendenza sono citati nel testo?

.....



## COMPETENZA LESSICALE

### 2. Abbinare i seguenti titoli ai paragrafi corrispondenti.

- i vecchi sapori della cucina fatta in casa
- i sapori concentrati del piatto unico
- i sapori alternativi
- i sapori reinventati
- il meno cotto e il crudo

a. Dal cous-cous ai pomodori ripieni, dal pollo al curry alle lasagne o fave e cicoria. Un po' per dieta, un po' per crisi, ecco come far convivere in una sola portata il pranzo di una volta: antipasto, primo, secondo e contorno.

(da L. Granello, *Piatto unico tutto insieme appassionatamente*, «la Repubblica», 10 marzo 2013)

b. Gelato da pranzo: al pecorino o al peperone, al prosciutto o al cetriolo. Chi ha detto che sorbetti e granite devono per forza essere dolci? Ecco come grandi chef, e non solo, trasformano coni e coppette in ricette rinfrescanti.

(da L. Granello, *Gelato da pranzo*, «la Repubblica», 8 luglio 2012)

c. Ben ritrovati. Innanzitutto il pane, una vera passione. Ma anche il gelato, lo yogurt, le confetture e le più tradizionali passate. Così riscopriamo la soddisfazione di non delegare tutto al supermercato.

(da L. Granello, *Fatto in casa*, «la Repubblica», 22 settembre 2013)

d. L'altra lasagna. L'importante è stratificare. Non solo ragù e besciamella: le varianti all'antica ricetta dei cuochi bolognesi e napoletani sono infinite. Pesce, tofu, humus o verdure: a ciascuno la sua.

(da L. Granello, *L'altra lasagna*, «la Repubblica», 7 aprile 2013)

e. Sembra un ritorno alle origini, ma è tutto il contrario di un gusto da aborigeni o da cannibali. Perché le salse, le marinature, le salature, le emulsioni, le macerazioni che accarezzano la superficie delle crudità, non sono un'alterazione ma una seduzione. E sono sufficienti un velo di maionese e worcester, insieme al talento di Giuseppe Cipriani<sup>5</sup>, per trasformare un manzo crudo in un trionfo di sapori e colori degno del pennello di Vittore Carpaccio.

(adattato da M. Niola, *Né a ferro né a fuoco*, «la Domenica di Repubblica», 29 maggio 2011)

### 3. Scegliete la parola corretta tra le due opzioni presenti nel dialogo.

**Cuoco:** Oggi preparerò delle anguille in carpione, cioè fritte e immerse in una **marinatura/bollitura** fatta con aromi, acqua e aceto.

**Cuoca:** Io, invece, preparerò una semplice tartara (carne cruda) di vitello: una buona **cottura/macerazione** di qualche ora nel limone, una leggera **infarinatura/salatura** e un po' di pepe. Tutto qui. A volte, invece, la condisco con prezzemolo, capperi, tuorlo d'uovo e una **spremuta/salsa** piccante.

**Cuoco:** Troppo ricca per me! Con una **soluzione/emulsione** di olio e limone è perfetta.



5 **Giuseppe Cipriani:** fondatore dell'Harry's bar di Venezia, ha inventato nel 1950 per la nobildonna Amalia Nani Mocenigo una preparazione a base di carne cruda con i colori che ricordano quelli usati dal pittore Vittore Carpaccio. Da qui il nome del piatto.



**4. Abbinare a ogni parola la definizione giusta.**

- |                |   |
|----------------|---|
| 1. emulsionare | a. mettere il sale  |
| 2. marinare    | b. condimento   |
| 3. salare      | c. lasciare un alimento immerso per molto tempo in un liquido per farlo insaporire  |
| 4. salsa       | d. mescolare energicamente due liquidi non solubili fra loro  |
| 5. macerare    | e. immergere un alimento in un liquido, generalmente aceto, vino, olio, aromi. In passato si utilizzava l'acqua di mare per ammorbidire, insaporire e conservare gli alimenti |

**5. Formate dei verbi a partire dai seguenti sostantivi.**

- |                |       |
|----------------|-------|
| a. marinatura  | ..... |
| b. salatura    | ..... |
| c. emulsione   | ..... |
| d. macerazione | ..... |

**6. Leggete il testo e rispondete alle domande.**



# Il tavolo della cucina di Bottura

.....  
**Intervista a Massimo Bottura<sup>6</sup>**  
 .....

**Domanda:** Lei ha un profondo amore per la cucina di casa: è vero?

**Massimo Bottura:** Sì, si può dire che la storia della mia vita di cuoco è nata proprio sotto il tavolo della cucina. Era il mio rifugio da bambino, quando mi nascondevo dai miei fratelli sotto quel grande tavolo dove mia madre e mia zia tiravano la pasta per i tortellini. Lì trovavo pace e serenità.

**D:** Come descriverebbe la sua cucina?

**B:** È minimalista, ma soprattutto contemporanea. È una cucina di territorio e di tradizione, vista però da 10 chilometri di distanza. Mangiare all'Osteria Francescana vuol dire presentare un piatto partendo dal passato, dalla memoria di ognuno di noi, per giungere al proprio futuro. Ora tocca a noi prendere in mano il nostro futuro.

**D:** Le è capitato di creare un piatto pensando a un vino?

**B:** Sì, uso il vino quando occorre. Per esempio, quando cuocio il cotechino lo preparo al vapore di Lambrusco.

(adattato da R. Racca, *Il vino. Istruzioni per l'uso*, Milano, Partesa, 2008)



1. Quando è nato l'amore di Bottura per la cucina di casa? .....
2. Quali sono le caratteristiche della sua cucina? .....
3. Bottura usa il vino nella sua cucina? .....

<sup>6</sup> **Massimo Bottura:** chef dell'Osteria Francescana di Modena, è uno degli chef più creativi d'Italia.

7. Completate il testo con le parole seguenti:

coltello • l'indice • dita • posate • pietanze • sciolto • sensoriale • tendenza



## Il finger food

Mangiare senza le ..... oggi fa .....  
 Infatti il finger food permette di avvicinarsi al cibo in modo più diretto, ....., con le mani, senza dover usare forchetta e ..... In Italia, anche molti grandi cuochi preparano ..... adatte a essere gustate in una maniera più ..... Per esempio, Enrico Crippa dà indicazioni ai suoi clienti su come prendere fra le ..... i suoi funghi fritti senza toccarli con .....



8. Leggete il testo e rispondete alle domande.

## L'oro di Marchesi



Lo spettacolo della cucina e la cucina dello spettacolo si fondono in un celebre risotto di Gualtiero Marchesi. Invenzione-provocazione: sui candidi chicchi di riso coperti da un perfetto velo di zafferano l'artista chef pone una impalpabile foglia d'oro zecchino. Ma l'uso gastronomico dell'oro non è un'invenzione recente. Al contrario ha le sue radici nei banchetti medievali, nei trionfi rinascimentali, nelle feste barocche, come manifestazione della potenza di un signore. Altro materiale adatto a essere rivestito di pasta d'oro era lo zucchero. In assenza dell'oro, nelle case borghesi usavano lo zafferano.

(adattato da M. Tagliabue, *Un albero di frutti d'oro per Clemente V*, «Luna», dicembre 2002-gennaio 2003)

1. A che cosa serve l'oro? .....
2. A che cosa serve lo zucchero? .....

## PRODUZIONE ORALE

9. A piccoli gruppi, scegliete una ricetta italiana e presentatela alla classe nella versione originale o modificata sulla base delle sette tendenze caratteristiche dell'attuale cucina italiana elencate nel testo di p. 23.

1. Leggete il testo e indicate se le affermazioni sono vere o false.

# Rinascimento italiano in bianco

*Friulano e Verdicchio,  
i gemelli diversi della nostra enologia*

**È** passata la moda dei vini molto forti. Se Barolo, Brunello, Chianti, Montepulciano hanno segnato – insieme ai Supertuscan – la rinascita del vino italiano, oggi tocca ai terroir più vocati alla produzione di vini bianchi il compito di confermare il successo.

Due regioni sembrano avere la forza per sfidare, con vitigni autoctoni, i Sauvignon neozelandesi e gli Chardonnay francesi e australiani. Sono il Friuli-Venezia Giulia e le Marche. Friulano e Verdicchio sono i gemelli diversi della nostra enologia in bianco. In qualche modo si somigliano, hanno tutti e due un incantevole finale ammandorlato, hanno freschezza. Più morbido e penetrante il Friulano, più robusto e pieno il Verdicchio. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi e il Verdicchio di Matelica hanno ottenuto entrambi, con la Riserva, la DOCG, che è il massimo della piramide qualitativa italiana.

Sono ora due delle pochissime DOCG in bianco d'Italia. C'è infatti il Veneto con il Soave, ottenuto da uve autoctone di Garganega, e ci sono i Vermentini di Sardegna e di Maremma e l'Inzolia di Sicilia.

Vi sono anche regioni tradizionalmente vocate al rosso come il Piemonte che riscopre l'Arneis, o l'Umbria che rilancia la denominazione Orvieto e ora punta sul Grechetto dei Colli Martini, o piccole regioni come la Liguria che tra Vermentino e Pigato ha trovato interessanti sbocchi di mercato. Per non parlare del Trebbiano d'Abruzzo e dell'Albana di Romagna, che hanno trovato nuova notorietà, e altre denominazioni come Frascati (nel Lazio) o Ciro bianco (in Calabria) o Greco, Fiano e Falanghina (in Campania). Dunque, il secondo rinascimento del vino italiano ha il colore della luce.

Ma la regione che più ha contribuito a questa affermazione sui mercati mondiali dei nostri vini bianchi è senza dubbio il Friuli-Venezia Giulia, principalmente con il suo Friulano.

(adattato da C. Cambi, *Rinascimento italiano in bianco*, «La Nazione», 6 aprile 2011)

1. La moda premia i vini con maggiore contenuto alcolico e maggiore struttura.
2. È diminuita la richiesta di vini rossi.
3. Vini come il Barolo e il Brunello confermano il loro successo.
4. Il Friuli-Venezia Giulia, le Marche e l'Umbria sono le regioni più vocate per i vini bianchi.
5. Nel Piemonte i vini bianchi competono alla pari con i vini rossi.
6. Il Vermentino e il Pigato ora piacciono di più.
7. Il Friulano ha il compito di confermare il successo ottenuto nel passato con i vini rossi.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



## COMPETENZA LESSICALE

### 2. Il gusto del vino. Osservate le immagini e inserite le didascalie corrette.

corpo (struttura) generale • denominazione • dopo-gusto, persistenza aromatica •  
terroir • vino robusto, ben strutturato (valutare) • profumo (annusare)



1. ....



2. ....



3. ....



4. ....



5. ....



6. ....

### 3. Abbinare le espressioni alla loro spiegazione.

- |                        |  |
|------------------------|--|
| 1. terroir             | a. vino dolce e intenso ottenuto per appassimento dei grappoli sulla pianta o in altro ambiente dopo la raccolta       |
| 2. vitigno autoctono   | b. sensazione aromatica di mandorla, subito dopo aver bevuto il vino   |
| 3. denominazione       | c. vino con un periodo di invecchiamento più lungo del minimo stabilito dal suo disciplinare di produzione             |
| 4. vino riserva        | d. varietà di vite coltivata tipica del territorio   |
| 5. vino passito        | e. area caratterizzata da fattori ambientali (clima, terreno, paesaggio) che determinano le caratteristiche di un vino |
| 6. finale ammandorlato | f. nome del vino   |

**4. Inserite nella tabella le parole seguenti:**

tuberosa • viola • anice • basilico • finocchio • mirra • menta • muschio • bergamotto • sandalo • alloro • rosmarino • incenso • zenzero • lavanda



erbe aromatiche e aromi in cucina	profumi
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....


**PRODUZIONE SCRITTA**

**5.** Scrivete una breve lettera a un amico nella quale raccontate il contenuto dell'articolo di Cambi.

**PRODUZIONE ORALE**

**6.** Conoscete alcuni dei vini citati nell'unità? Fate una breve ricerca sulle loro caratteristiche e sui territori di produzione. Poi riferite i risultati alla classe.

**COMPRENSIONE ORALE**

**7.**  **04** **Vino a cinque stelle, un quinto degli italiani non sa dire di no. Ascoltate i risultati del sondaggio dell'ISPO<sup>7</sup> e completate le frasi.**

- Un terzo degli italiani intervistati considera la bottiglia a cinque stelle .....
- I vini preferiti sono .....
- Il 38% del campione intervistato sceglie un ristorante .....
- I giovani fra i 25 e i 34 anni apprezzano .....
- Frescobaldi, per ricambiare la fiducia dei giovani nei prodotti italiani, conclude .....



<sup>7</sup> ISPO, Istituto per gli Studi sulla Pubblica Opinione: è un Istituto di ricerca sociale, economica e di opinione con sede a Milano.

Per  
approfondire

Osservate le immagini e descrivetele, evidenziando le differenze determinate dal diverso periodo storico.

# LA CUCINA ITALIANA

Via della Posta 10  
20123 - Milano  
Sp. abb. post. Gr. III/70  
giugno 1986 - L. 14.000

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

## «La Cucina Italiana», ieri e oggi

«La Cucina Italiana» è il più antico mensile di cucina in Italia; la prima edizione della rivista è stata pubblicata nel dicembre del 1929, per iniziativa di Umberto Notari.

«La Cucina Italiana» è una testata di riferimento per il panorama culinario italiano; presenta ogni anno 1200 ricette inedite, tutte preparate e studiate nella cucina della redazione.

Sono moltissimi, poi, gli approfondimenti su vini e su tour enogastronomici; ci sono, inoltre, consigli dettagliati sulle modalità di preparazione di ogni pietanza. Dal 2013 è in atto un profondo rinnovamento grafico e di contenuti con l'allargamento ai temi del *lifestyle*, come si può vedere nel numero di maggio che presenta, per la prima volta, un panino in copertina. La rivista, quindi, pur mantenendo la sua tradizione, si sta aprendo a nuovi target, temi e anche media contemporanei.

(adattato da [www.giornalilocali.it](http://www.giornalilocali.it))



### Approfondimenti bibliografici sul tema dell'unità:

- G. P. Biasin, *I sapori della modernità*, Il Mulino, Bologna 1991.
- E. Faccioli (a cura di), *L'arte della cucina in Italia*, Einaudi, Torino 1992.
- G. Guadagno, S. Pelizzoni, *Erudite degustazioni: rimandi tra cucina e cultura*, OCD, Roma 2005.
- M. Montanari, F. Sabban, *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia*, vol. II, UTET, Torino 2004.
- G. Reborà, *La civiltà della forchetta: storie di cibi in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2002.
- C. Salaris, *Cibo futurista: dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Stampa Alternativa, Roma 2000.
- [www.aidepi.it](http://www.aidepi.it)



I **grandi protagonisti****TRADIZIONE  
O CREATIVITÀ?** p.32**GIANFRANCO VISSANI:  
LA MIA PASSIONE** p.34**LA CUCINA CREATIVA?  
VALORIZZA I SAPORI  
TRADIZIONALI** p.38**PIERO ANTINORI  
IL PROFUMO  
DEL VINO** p.42**Heinz Beck**

*Cucina non è ciò che mangiamo.  
È l'ambizione del buono e del  
bello convergenti in un piatto.*

**P**er Davide Oldani «un ri-  
sotto non andrà mai fuori  
moda, però lo puoi aggiornare». Secondo il cuoco  
italiano più innovativo, Massimo Bottu-  
ra, «occorre conoscere tutto per dimenti-  
care tutto. La cucina d'avanguardia è la  
tradizione vista a dieci chilometri di di-  
stanza». Mentre per Moreno Cedroni «la  
nuova cucina dovrebbe far girare a mille  
le papille gustative per creare emozioni».  
Pensieri e parole di alcuni grandi prota-  
gonisti dell'enogastronomia italiana.



## 1. Leggete il testo e completate le frasi.



Moreno Cedroni

Davide Scabin

Ernesto Iaccarino

Carlo Cracco

# TRADIZIONE O CREATIVITÀ?

E da noi che cosa succede? Enzo Vizzari, direttore delle Guide del Gruppo Editoriale L'Espresso, dice: «Anche dove si manifestano le tendenze più estreme, queste sono sempre al servizio di una cucina fortemente identitaria. I nostri cuochi più innovativi mantengono sempre aperti i legami con le radici». Così è per Ciccio Sultano, Ernesto Iaccarino e Antonio Pisaniello. Quest'ultimo prepara degli spaghetti fatti a mano al ragù che indicano una linea ben precisa: la pasta di farina di grano tenero e acqua è lavorata con un matterello di bronzo, creato apposta da un artigiano; il ragù, come nella tradizione, prevede una lunga preparazione, ma con alcune varianti (le carni sono prima marinate); restano le tradizionali otto ore di cottura (di cui le ultime tre a bagnomaria) per concentrare profumi e aromi senza caramellare. E infine, l'acqua di cottura della pasta è aromatizzata a piacere (alloro, bucce di pesca, foglie di castagno...). Tre accorgimenti che rinnovano un piatto. Dunque rivalutare piccoli trucchi e codificarli? In un certo senso sembra questa la proposta dell'"avanguardista" Davide Scabin quando parla di «standardizzare i processi della cucina». Oggi, quindi, si cerca la certezza della tradizione, in parte conosciuta e in parte derivata dalla sensibilità del cuoco. Massimo Bottura, il cuoco italiano più innovativo, dice che «occorre conoscere

tutto per dimenticare tutto. La cucina d'avanguardia è la tradizione vista a dieci chilometri di distanza: è in ciò che noi siamo, nei nostri gusti che ispirano i piatti».

Davide Oldani spiega: «un risotto non andrà mai fuori moda, però lo puoi aggiornare. È importante conservare i principi che costituiscono una ricetta riconoscibile e accettata. Nel caso del risotto, i punti fondamentali della nostra tradizione prevedono una cottura al dente e un riso di grande qualità. Questa è la sostanza del classico. Non sono due dettagli, fanno la differenza. Per il resto puoi agire come vuoi. L'essenziale è che ci sia gusto e croccantezza».

Per Moreno Cedroni, «tra una ricetta della tradizione e una ricetta concepita in modo nuovo è in gioco la quantità diversa di stimoli sensoriali. La nuova cucina dovrebbe far girare a mille le papille gustative per creare emozioni».

Carlo Cracco parla di una vera rivoluzione di questi anni riguardo alle tecniche, agli strumenti, ai prodotti, ai gusti e agli abbinamenti.

Per Fulvio Pierangelini, una buona cucina è un insieme armonioso di emozione, tecnica e rispetto profondo per tutti gli alimenti.

(adattato da R. Prandi, *Tradizione o creatività?*, «Gambero Rosso», marzo 2007)