

6 Cibi e leggende culinarie



• In Italia il gelato vanta una lunga tradizione.

GLOSSARIO

Cagliata Massa pastosa che si ottiene durante la lavorazione del formaggio aggiungendo il caglio, sostanza acida che fa coagulare il latte.

Lo sai che...

Secondo una leggenda la forma del tortellino deriverebbe dalla forma dell'ombelico della dea Venere.

Piatti e cibi dal sapore unico e gustoso hanno sempre fatto la storia della cucina italiana: chi non conosce la **pizza** o la **pasta**? E ad arricchire i piatti più conosciuti ci sono le tradizioni gastronomiche locali, che vantano una varietà di cibi a base di carne, pesce e verdure, sapientemente preparati secondo una consuetudine che passa di generazione in generazione, attenta a dosare gli ingredienti e gli aromi per ottenere un gusto peculiare ed equilibrato.

Con il tempo i cosiddetti "piatti dei poveri" sono stati riscoperti; per esempio i moderni cuochi "re-interpretano" la **polenta**, la tradizionale pietanza dei contadini, scoprendo il suo sapore caratteristico, creando una singolarità di gusto con l'aggiunta di aromi o di ingredienti o attraverso una cottura inconsueta, alla griglia o al forno.

Anche i **tortellini** sono un piatto molto conosciuto, e vengono anch'essi dalla tavola dei poveri. I tortellini si consumano tradizionalmente durante il cenone di Capodanno e sono serviti in brodo.

Il **gorgonzola**, formaggio che vanta origini antiche, deriverebbe da un errore di un contadino che durante la notte avrebbe lasciato la **cagliata** a gocciolare. Il gorgonzola dalla tipica muffa sarebbe quindi nato dalla mescolanza con un altro formaggio.

Una leggenda che risale al 1574 narra com'è nato il **risotto alla milanese**. Un vetraio del duomo di Milano che usava lo zafferano per dipingere i vetri lo avrebbe usato per condire un piatto per il pranzo di nozze della figlia. Il piatto, che avrebbe dovuto solo essere di effetto, per il colore vivace dello zafferano, sarebbe stato invece gustato e apprezzato dagli invitati.



• Una fetta di morbido gorgonzola, i classici tortellini e il tipico risotto alla milanese.



Attività linguistico-comunicative

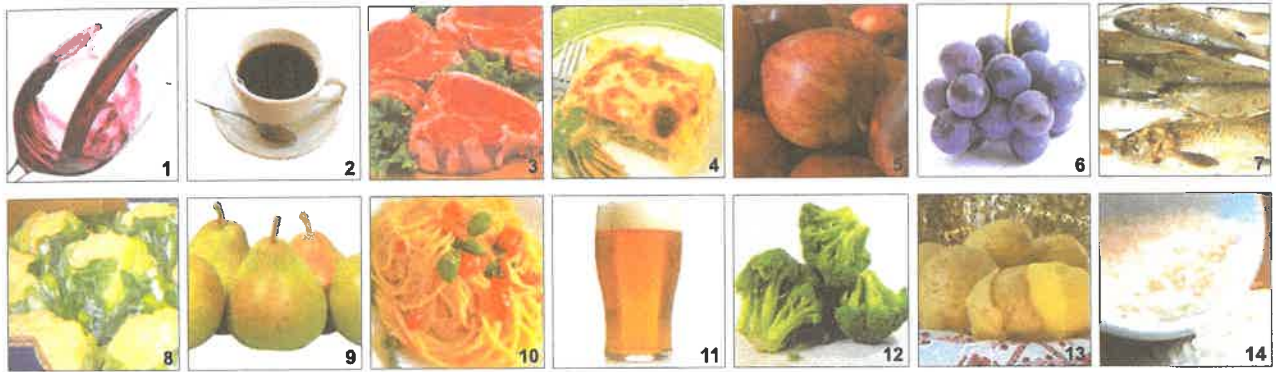
1 Leggi il testo e cita i piatti italiani che conosci.

2 Rispondi con vero (V) o falso (F).

- 1 La cucina italiana ha una grande tradizione di piatti e cibi tipici.
- 2 La pasta e la pizza non sono molto conosciute.
- 3 La gastronomia locale si è tramandata mantenendo cibi tipici.
- 4 Alcuni cibi consumati dai poveri sono stati riscoperti dai cuochi.
- 5 L'origine dei tortellini, del gorgonzola e del risotto alla milanese è raccontata in leggende popolari.
- 6 La forma del tortellino deriverebbe dall'ombelico di Venere.
- 7 La muffa del gorgonzola si è formata di giorno.
- 8 Lo zafferano l'avrebbe scoperto un vetraio.

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

3 Abbina le immagini alle parole.



- | | | | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pere | <input type="checkbox"/> Birra | <input type="checkbox"/> Spaghetti | <input type="checkbox"/> Vino | <input type="checkbox"/> Carne | <input type="checkbox"/> Cavoli | <input type="checkbox"/> Caffè |
| <input type="checkbox"/> Riso | <input type="checkbox"/> Broccoli | <input type="checkbox"/> Patate | <input type="checkbox"/> Mele | <input type="checkbox"/> Uva | <input type="checkbox"/> Pesce | <input type="checkbox"/> Lasagne |

4 Colloca nella tabella i cibi dell'esercizio precedente.

Primi	Secondi	Verdura	Frutta	Bevande
.....
.....
.....
.....
.....

5 Individua il significato di ogni parola.

- | | |
|-----------------------|--|
| 1 Sapore | a Modo di cuocere. |
| 2 Consuetudine | b Persone che cucinano. |
| 3 Ingredienti | c Spezie per condire i piatti. |
| 4 Aromi | d Usanza che si ripete abitualmente. |
| 5 Apprezzamento | e Qualità di ciò che è particolare o caratteristico. |
| 6 Cuochi | f Sostanze o elementi che formano un cibo o piatto. |
| 7 Singolarità | g Parere o giudizio favorevole. |
| 8 Cottura | h Percezione sensoriale riferita al gusto. |

6 Individua il contrario.

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 Unico</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a diverso; <input type="checkbox"/> b solito; <input type="checkbox"/> c singolare. <p>2 Gustoso</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a piacevole; <input type="checkbox"/> b disgustoso; <input type="checkbox"/> c saporito. | <p>3 Locali</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a esotici, di altri luoghi; <input type="checkbox"/> b caratteristici; <input type="checkbox"/> c tipici. <p>4 Peculiare</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a comune; <input type="checkbox"/> b specifico; <input type="checkbox"/> c particolare. | <p>5 Inconsueta</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a strana; <input type="checkbox"/> b sperimentata; <input type="checkbox"/> c nuova. <p>6 Equilibrato</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> a armonico; <input type="checkbox"/> b bilanciato; <input type="checkbox"/> c squilibrato. |
|--|--|--|

7 Completa le frasi usando il condizionale semplice.

Potresti • Desidererei • Preferirei • Dovrei • piacerebbe • dovresti • Vorrei • Sarebbe • avrebbe • vorremmo.

- 1 un caffè espresso, per favore.
- 2 aggiungere un po' di sale, per favore?
- 3 un po' di vino rosso, non gradisco il vino bianco.
- 4 meglio mangiare al ristorante stasera. A casa non c'è nulla.
- 5 Tu assaggiare un po' di pesce. È veramente buono.
- 6 La pizza origini napoletane.
- 7 Mi gustare un aperitivo in spiaggia.
- 8 mangiare un bell'antipasto di terra.
- 9 mangiare di meno, sto ingrassando molto.
- 10 Io e Maria preparare una bella cena.

8 Commenta con l'insegnante i diversi usi del condizionale usato nelle frasi.

9 Con il tuo compagno simula un dialogo, scegliendo di essere il cameriere o il cliente di un ristorante e utilizzando il menu sottostante. Usa il condizionale semplice e composto e commenta la qualità del cibo.

MENU					
Antipasti		Secondi		Dolci	
Crostini misti	€ 9	Merluzzo all'ascolana	€ 10	Tiramisù	€ 5
Cocktail di gamberetti	€ 10	Grigliata di pesce	€ 13	Torta della nonna	€ 4
Carpaccio di pesce spada	€ 10	Misto di pesce fritto	€ 14	Torta mimosa	€ 5
Primi		Baccalà in brodo	€ 14	Vini	
Spaghetti allo scoglio	€ 10	Contorni		Chianti classico	€ 8
Risotto ai frutti di mare	€ 12	Patate al forno	€ 8	Nero d'Avola	€ 10
Tagliolini al sugo marinaro	€ 12	Insalata mista	€ 6	Morellino di Scansano	€ 12
Penne al salmone	€ 12	Crema di carciofi	€ 8		
Tagliatelle al polpo ligure	€ 12	Melanzane grigliate	€ 7		

10 Rispondi alle domande.

- 1 I pasti principali degli Italiani sono tre. La mattina fanno una colazione leggera: un caffè, una tazza di latte o un cappuccino con una brioche. A pranzo mangiano di più, generalmente un primo piatto di pasta, un secondo di carne o di pesce con contorno e infine la frutta. La cena consiste spesso in un secondo leggero seguito dalla frutta. Quali sono i pasti del tuo Paese? Come variano i cibi?
- 2 In Italia si produce del buon vino e gli italiani lo apprezzano molto. Come consideri il vino? È un alimento di largo consumo nel tuo Paese?
- 3 Quali sono i piatti italiani che conosci? Quali sono quelli che preferisci?
- 4 Quali sono i piatti tipici del tuo Paese? Prova a spiegare la ricetta di un piatto famoso del tuo Paese.

