

5 Cucinare all'italiana

1. Italiani buongustai!

La nostra cucina è una fra le cucine più famose e amate in tutto il mondo. È una cucina tramandata da secoli attraverso la vita familiare, d'impronta soprattutto contadina. Piatti poveri, ma geniali come la pizza o la pasta hanno conquistato tutto il mondo. Ogni regione offre tante ricette appetitose: piatti famosissimi e piatti quasi sconosciuti al di fuori del luogo d'origine, piatti elaborati o semplicissimi, sempre cucinati in nome di una genuinità e di un gusto della tavola che hanno reso la cucina italiana universalmente nota e celebrata. Gli italiani sono notoriamente dei buongustai: cioè amano mangiare e bere bene, sono molto attenti a fare la spesa scegliendo prodotti genuini in quest'epoca di evidente ritorno a un'alimentazione sana e naturale e ai sapori inconfondibili della terra. A tavola non manca mai una bottiglia di vino, bianco o rosso. I vini italiani sono tantissimi e apprezzati nel mondo intero. Rinomati anche i gelati, nati qualche secolo fa in Italia. E per finire, **non dimentichiamo** il sapore unico del caffè espresso e del cappuccino!



Riassumi brevemente e commenta il brano.



stare attenti alla linea
fare da mangiare
fare colazione
fare uno spuntino
assaggiare (cibo)
degustare (vino)
gustare (dolce)
saltare il primo piatto
mettersi a tavola
avere fame / sete

mangiare molto / bene / essere sazio
digerire bene / male
il boccone
il vegetariano / il vegano
la carne cotta / cruda / macinata
la bistecca ben cotta ≠ al sangue
la tavola apparecchiata ≠ sparecchiata
i cibi precotti / surgelati
gli ingredienti di una ricetta tradizionale
una varietà di pietanze / di stuzzichini

5 Cucinare all'italiana

2. Il risotto con lo zafferano.

Gualtiero Marchesi è nato in Lombardia a Milano. Era uno dei cuochi italiani più famosi nel mondo. Ha cominciato a far pratica nella cucina del ristorante "Mercato" di proprietà dei genitori. La sua principale caratteristica è stata quella di combinare la cucina d'avanguardia con quella classica. E senza dubbio uno dei più grandi chef dell'alta cucina mondiale. Ha lavorato a Parigi nel ristorante "Gualtiero Marchesi per il Lotti" a Place Vendôme e "All'Hosteria dell'Orso", il più antico ristorante di Roma vicino a Piazza Navona, il quale ha già ottenuto 2 stelle nella guida Michelin. Ecco una sua vecchia intervista:

Abbiamo incontrato alcuni anni fa il celebre chef Gualtiero Marchesi che ci ha dato una ricetta assai facile per fare un buon risotto.

Giornalista: **Sig. Marchesi, mi dia una ricetta per un buon risotto allo zafferano!**

Marchesi: Allora, mi **stia** a sentire, prima di tutto Lei deve fare rosolare la cipolla tritata con 20 grammi di burro. Quindi **compia** l'operazione forse più importante: **tosti** bene il riso.

Giornalista: **Mi dica sig. Marchesi, cosa intende per tostare il riso?**

Marchesi: **Faccia** così: **aggiunga** il riso e lo **mescoli** bene di continuo. In questo modo il riso assorbe i sapori del grasso di cottura e non si attacca al fondo della casseruola.

Giornalista: **Ho capito, e poi?**

Marchesi: Dopo aver mescolato bene, **versi** un bicchiere di vino bianco secco e lo **lasci** evaporare e quindi **aggiunga** lo zafferano.

Giornalista: **E il brodo?**

Marchesi: Ne **aggiunga** di tanto in tanto e **porti** a cottura il riso mescolando spesso.

Giornalista: **Così sembra tutto semplice, abbia pazienza però, non ci può svelare qualche segreto?**

Marchesi: Eh, va bene. **Prepari** in una piccola casseruola a parte un soffritto di cipolla e burro. **Aggiunga** il vino restante, **lasci** ridurre per metà il liquido, **aggiunga** il rimanente burro e **filtri** la salsa ottenuta attraverso un colino.

Giornalista: **Questa salsa quando la aggiungo al riso?**

Marchesi: A cottura ultimata, insieme a un po' di sale e al parmigiano.

Giornalista: **Che vino consiglia?**

Marchesi: Le consiglio un bianco secco, per esempio un Orvieto Classico.

Giornalista: **Senta, per favore. Mi dia una ricetta per un buon secondo.**

Marchesi: Eh no, non posso, **venga** in uno dei miei ristoranti ad assaggiare qualche nuova specialità! L'aspetto. A presto.

Cucinare all'italiana

5

2a. Segna con una crocetta se le informazioni sono presenti o no.

Sì No

- | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 1. La sua cucina è esclusivamente d'avanguardia. | ☐ | ☐ |
| 2. Si tratta di uno dei più importanti cuochi del mondo. | ☐ | ☐ |
| 3. Partecipa spesso a trasmissioni televisive. | ☐ | ☐ |
| 4. La panna e la besciamella sono fra i suoi ingredienti preferiti. | ☐ | ☐ |
| 5. Come ultima cosa, secondo la ricetta, si aggiunge un bicchiere di vino bianco. | ☐ | ☐ |

2b. Ricostruisci le azioni della ricetta usando la 2a persona singolare.

- **ristorante:** locale abbastanza elegante e caro
 - **tavola calda - self service:** ci serviamo da soli
 - **pizzeria:** locale dove si mangia la pizza
 - **rosticceria:** ci compriamo dei cibi pronti da consumare a casa
 - **trattoria:** locale economico a conduzione familiare
 - **osteria - enoteca:** locale dove beviamo vino, mangiamo qualcosa
- ✓ prenotare / riservare un tavolo ✓ da bere ✓ da ordinare
 ✓ dare un'occhiata al menù ✓ ordinare un piatto
 ✓ pagare il conto, fare alla romana, dare la mancia
 ✓ il servizio, il coperto, menù sfizioso
- i bicchieri:** d'acqua, da vino **i piatti:** piano, fondo

**SPUNTI PER LA CONVERSAZIONE**

1. Nel tuo Paese c'è un grande interesse per la gastronomia?
2. Perché, mentre sono le donne a cucinare, i grandi chef, di solito, sono uomini?
3. Secondo te, in cucina è più importante la fantasia o la tecnica?

5 Cucinare all'italiana

3. Prodotti di origine controllata in Europa e in Italia.

Intervista a Carlo Petrini, presidente dello slow food, un acceso sostenitore della necessità di proteggere alcuni prodotti.

Giornalista: **Perché questa sua posizione così dura?**

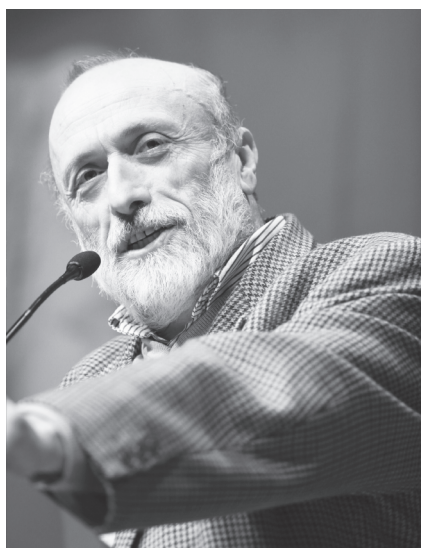
Petrini: Sono stufo di andare in giro per il mondo a mangiare della mozzarella simile alla gomma da masticare. Dobbiamo proteggere i consumatori.

Giornalista: **Accusano noi europei di fare del protezionismo.**

Petrini: **Guardi**, bisogna spiegare agli americani soprattutto, che se noi abbiamo 2000 anni di storia e loro 200, qualche differenza dovrà esserci. L'insieme della tradizione alimentare del nostro continente è un patrimonio storico.

Giornalista: **Ma perché vogliamo impedire ai paesi extraeuropei di crescere dal punto di vista gastronomico?**

Petrini: Ma no, nemmeno per idea: tu puoi fare la mozzarella di bufala come in Campania, ma il sapore non sarà mai lo stesso, perché cambia l'acqua, cambia l'aria. Insomma se uno vuole costruire in Kentucky una basilica uguale a quella di Roma, lo faccia, ma non può chiamarla San Pietro!



3a. Segna con una crocetta se le informazioni sono presenti o no. Sì No

- | | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1. Devono essere difesi i consumatori. | ☐ | ☐ |
| 2. I formaggi americani sono molto saporiti. | ☐ | ☐ |
| 3. Esistono differenze fra la cultura europea e quella americana. | ☐ | ☐ |
| 4. I prodotti alimentari europei sono a buon mercato. | ☐ | ☐ |
| 5. I prodotti alimentari tradizionali del vecchio continente costituiscono una grande ricchezza storica. | ☐ | ☐ |

4. I più importanti prodotti D.O.P.* in Italia.

Gli stranieri amano la gastronomia italiana. L'Italia è il paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari di Denominazione di Origine Protetta, riconosciuta dall'Unione Europea.

(*) **D.O.P. = Denominazione di Origine Protetta**

Parmigiano reggiano.

Formaggio derivato da latte crudo e invecchiato per almeno 18 mesi.

Olio extravergine toscano.

Olio genuino proveniente dalle colline toscane.

Prosciutto di Parma.

Deve la sua dolcezza al clima delle colline di Parma, dove viene fatto stagionare dopo la preparazione.

Mozzarella di bufala campana.

Prodotta dal latte di bufala saporito e sostanzioso.

Pecorino romano.

Formaggio dal gusto molto saporito.
Indispensabile per preparare la carbonara, gli spaghetti all'amatriciana e gli spaghetti cacio e pepe.

Pomodoro di Pachino.

Rosso, rotondo, dolcissimo, gustoso e piccolino. Proviene dalla Sicilia, da Siracusa.

Altri prodotti famosi ed esportati all'estero, sono:

l'aceto balsamico di Modena

il formaggio di Gorgonzola

la mortadella di Bologna.

SPUNTI PER LA CONVERSAZIONE

1. Hai mai assaggiato questi prodotti? Se sì, ti piacciono?
2. Ci sono nel tuo Paese dei prodotti D.O.P.? Quali?
3. Secondo te, è giusto proteggere questi prodotti? Se sì, perché?



alimentazione sana ed equilibrata
la dieta mediterranea
i cibi genuini / senza grassi
i cibi saporiti e sostanziosi
gli alimenti scaduti
le abitudini alimentari
le specialità gastronomiche
la degustazione
il sapore
il tempo di cottura

5 Cucinare all'italiana

5. La storia della pizza. Due piccoli aneddoti.

a) 1762 a Napoli, vicino al locale di Antonio Testa, due passanti commentano:

- "Oggi Antonio ha molto da fare!"
- "Sì, perché il re Ferdinando I, ha deciso di venire qui proprio nella sua bottega a mangiare la pizza!"
- "Antonio sta preparando un tavolo per far mangiare seduto il re".
- "Gesù! Gesù! Ma da quando in qua la pizza si mangia seduti?"
- "Da che mondo è mondo, la pizza si piega in quattro, si mangia e basta, e non è necessario certo sedersi".

b) 1889. L'Italia è unita e sono arrivati i re Savoia.

Le pizze più famose a Napoli sono: la pizza bianca, la pizza alla marinara (cioè con olio, pomodoro, origano, aglio e alici) e la pizza con pomodoro e mozzarella.

Umberto I, re d'Italia, e sua moglie, la regina Margherita, visitano un giorno Napoli e vogliono assolutamente assaggiare la pizza. I due pizzaioli più bravi di Napoli arrivano al palazzo reale. Sono Raffaele Esposito e sua moglie Rosina Brandi che preparano i tre tipi di pizza.

La regina Margherita apprezza talmente la pizza con pomodoro, mozzarella e basilico (aggiunto per celebrare la bandiera italiana: il bianco della mozzarella, il rosso del pomodoro e il verde appunto del basilico), che si complimenta con Raffaele Esposito, il quale dà alla pizza il nome della regina: Margherita. Di conseguenza la pizza Margherita.

5a. Rispondi alle domande.

1. Che cambiamenti iniziano nelle abitudini di mangiare la pizza dopo il 1762?
2. Che tipo di pizze si preparavano a Napoli nel 1889?
3. Che cosa rappresenta la pizza Margherita?



gustoso = saporito = squisito

il pizzaiolo

impastare / infornare la pizza

la pizza croccante / a taglio

la pizza capricciosa

la pizza quattro stagioni

la focaccia di Recco / genovese

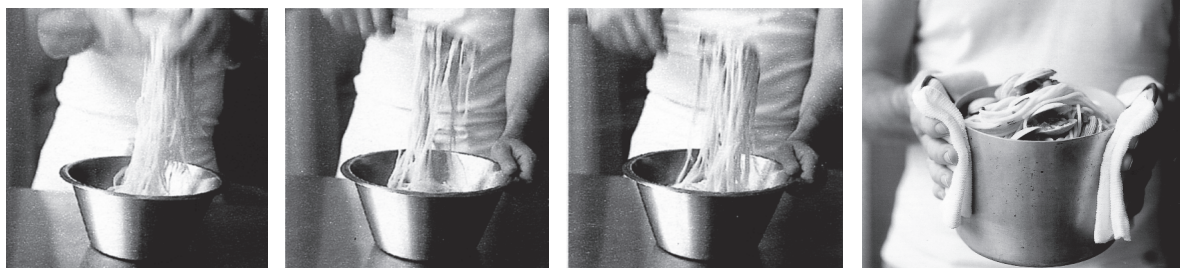
la piadina

6. La pasta.

Fresca, secca, all'uovo o ripiena, la regina assoluta della gastronomia italiana è la pasta. Ha una storia molto antica, 100 anni prima di Cristo appare il termine *làgana* per indicare strisce di pasta sottile fatte con farina e acqua, da cui derivano le lasagne. Per molto tempo la tradizione ha attribuito a Marco Polo l'introduzione della pasta in Italia, di ritorno da un viaggio in Cina. La pasta comunque, come la intendiamo oggi, è originaria della Sicilia, anche se sono i napoletani, chiamati "mangiamaccheroni", che hanno creato tanti formati di pasta diversi come: spaghetti, bucatini, fusilli, rigatoni, penne, farfalle ecc..., protagonisti di gustosissimi piatti (spaghetti al pomodoro, alle vongole, al burro, pasta al forno).

Ecco alcuni semplici consigli per preparare un'ottima pasta:

- Per la cottura della pasta **usate** una pentola molto larga.
- **Dosate** l'acqua nella proporzione di un litro per ogni 100 grammi di pasta.
- **Usate** sale grosso, che deve essere aggiunto quando l'acqua bolle.
- La pasta deve essere immersa tutta in una volta. **Mescolatela** subito con un forchettone o con un cucchiaino di legno.
- **Cuocete** la pasta a pentola scoperta su fuoco vivace, mescolando di tanto in tanto.
- Quando la pasta è al giusto punto di cottura, prima di scolirla, **versate** in pentola un bicchiere di acqua fredda per fermare la cottura.
- **Scolate** la pasta il più possibile al dente, perché la pasta scotta, cioè bollita più del tempo di cottura, risulta poco digeribile.



✓ mettersi ai fornelli, ✓ bollire, ✓ cuocere (la cottura del cibo), ✓ (sof)friggere, ✓ sbucciare,
 ✓ tagliare, ✓ tritare, ✓ aggiungere, ✓ sbattere, ✓ sciogliere, ✓ frullare, ✓ mescolare,
 ✓ attaccarsi, ✓ assorbire, ✓ grattugiare, ✓ scolare, ✓ condire, ✓ servire, ✓ fare una spaghetтата
 salato ≠ insipido, cotto ≠ crudo, al dente ≠ scotta, un pizzico di..., una porzione di spaghetti

6a. Rispondi oralmente alle domande.

1. Come comincia la storia della pasta?
2. Che ruolo ha avuto Marco Polo nella sua diffusione?
3. Quale di questi consigli ti sembra più utile?
4. Si mangia tanto la pasta nel tuo Paese? Come? Perché la pasta deve essere al dente?

5 Cucinare all'italiana

SITUAZIONI COMUNICATIVE

Ordinare qualcosa a qualcuno significa prescrivere l'esecuzione di qualcosa in base a ragioni di autorità, gerarchia o età.



- **Per ordinare a qualcuno di andare da qualche parte:**

2^a pers. - Va' subito a scuola.
- Vacchi subito!

3^a pers. - Vada subito in ufficio.
- Ci vada subito!

- **Possiamo attenuare un po' la forza e l'autorità dell'ordine usando per esempio "per favore", "per cortesia":**

2^a pers. - Per favore, dammi il libro!

3^a pers. - Per favore, mi dia un documento!

- **Per invitare qualcuno a dire qualcosa che voglio sapere:**

2^a pers. - Dimmi cosa è successo ieri con Emanuela!

3^a pers. - Mi dica cosa è stato deciso alla riunione!

- **...ed ancora:**

- Fammi un piacere / favore!
- Fammelo per favore!
- Mi faccia una cortesia, la prego!

ESERCITAZIONE



1. Usa la seconda persona singolare.

1. Chiedi a tuo fratello di andare a comprare il latte al supermercato.
2. Chiedi una cortesia ad un compagno all'università. Ti deve fotocopiare degli appunti.



2. Usa la forma di cortesia.

1. Dai disposizioni ad uno dei tuoi dipendenti di andare in banca a fare un versamento.
2. Chiedi ad un tuo collega cosa è successo ad un incontro di lavoro al quale sei stato assente per motivi familiari.

Descrivi e commenta le fotografie.



A. La vita è troppo breve per mangiare e bere male



B. Cucinare in coppia

PREPARA I SEGUENTI DIALOGHI

1. A. Hai invitato degli amici a cena. Chiedi dei consigli a una tua amica sui piatti da preparare, su come prepararli e sulla scelta del vino.

1. B. Dai consigli alla tua amica e in particolare una ricetta per un piatto saporito.

Strategie per i dialoghi:

- Che cosa posso preparare? / Che cosa c'è da comprare?
- Senti, secondo me, potresti preparare...
- Ti va di...? / Che ne dici di...?

2. A. Cerca di convincere una tua amica a mangiare in un ristorante un po' caro, ma con una cucina molto ricercata.

2. B. Di solito non vai nei ristoranti cari perché preferisci spendere soldi per altre cose.

Strategie per i dialoghi:

- Perché non andiamo a mangiare...?
- Sì, ma ho paura che...
- Non ti preoccupare...

5 Cucinare all'italiana

ORA PARLIAMO!

1. Parla delle tue abitudini alimentari.
2. Hai mai fatto una dieta? Conosci dei segreti per mantenere la linea?
3. Parla di un piatto tipico del tuo Paese
 - come si prepara
 - in che occasioni si mangia
 - con che tipo di vino
 - con cosa altro va accompagnato
4. Parla di un ristorante che ti piace particolarmente e in cui vai spesso a mangiare.
5. Ti piace la cucina internazionale? Quali tipi di cucina hai provato?
6. Che ne pensi della cucina italiana?
7. Sai preparare la pasta asciutta? E la pizza? Se sì, spiega come.
8. Apprezzeresti di più l'offerta di una cena preparata a casa con gli amici o di una in un rinomato ristorante di lusso?
9. Che cosa bevi a tavola?
10. I fast-food sono simpatici punti d'incontro per mangiare economicamente e in fretta o sono l'esatto contrario di una alimentazione sana ed equilibrata?

STRATEGIE DI DISCORSO

1. Io personalmente seguo un'alimentazione equilibrata. A colazione... / a pranzo... / a cena...
2. È molto importante... Il segreto sta nel...
3. Uno dei piatti tradizionali del mio paese è...
6. Secondo me, la cucina italiana...
7. La pasta di solito la preparo al...
9. Di solito a pranzo bevo un bicchiere di...
10. Secondo me...

PER IMPARARE A SCRIVERE**E-mail.**

Da: Nicoletta.81@libero.it
 A: Alebella@supereva.it
 oggetto: [SOS aiuto](#)

Cara Alessandra,
 come stai? Mi ha appena telefonato mio marito da Bruxelles. Torna domani sera a Roma con due colleghi stranieri funzionari dell'UE e mi ha chiesto di preparare una bella cena. Questa cena potrebbe essere molto importante per la sua carriera. Sono nervosa e preoccupata. Voglio fare una bella figura. Sarò all'altezza? Ma che posso preparare? Aiutami, ti prego. Dammi qualche idea geniale! Ho tanta paura di fare un disastro!
 Un bacione Nicoletta

1. Rispondi all'e-mail di Nicoletta e le consigli:

- di calmarsi, perché se continua ad essere nervosa, la serata andrà male.
- come accogliere gli ospiti appena arrivati (aperitivo, stuzzichini, bibite, ecc..).
- che tipo di cena potrebbe preparare.
- le auguri una serata di successo.



Da: Alebella@supereva.it
 A: Nicoletta.81@libero.it
 oggetto: [Rilassati, che andrà tutto bene!](#)

Cara Nicoletta,
 prima di tutto devi assolutamente evitare di
 Se, tutta la serata sarà veramente un disastro.
 Appena arrivano gli ospiti devi
 Poi per
 la cena perché non prepari per primo e
 per secondo.
 Inoltre
 Non ti dimenticare il dolce! Non ti preoccupare! Vedrai che andrà tutto bene!
 Un abbraccio Tua Alessandra
 P.S. Scrivimi per farmi sapere come è andata.

5 Cucinare all'italiana

Sempre più spesso sui giornali italiani appare la pubblicità di ristoranti e locali che presentano dei piatti tradizionali, eccone alcuni esempi:

Ristorante "Casa Bleve"

Tra il gusto e la semplicità. Tra il piacere della tavola e quello dello stare insieme. Tra chi vuole il meglio e chi lo produce. Tra l'enogastronomia e chi se ne intende davvero. Un appuntamento sempre nuovo, a pranzo e a cena, con le varie proposte della signora Tina: una tradizione del gusto che si rinnova ogni giorno, con le ricette della cucina di famiglia di Casa Bleve e nella cornice di un ambiente sempre più ospitale.

Hostaria "Costanza"

Costanza, Peppe e Paride vi danno il benvenuto al Ristorante Hostaria Costanza, una location spettacolare nel cuore della città eterna, dove potrete trascorrere dei piacevoli momenti di grande cucina a contatto con l'antica cultura romana. Da Costanza potrete gustare delle ottime specialità a base di carne o pesce o funghi e tartufi. Inoltre potrete scoprire la storia del locale.



2. Sulla base di tali annunci prepara la pubblicità del tuo locale preferito:

Presentazione di un locale. Modello:

Se vi trovate a Milano e volete trascorrere una serata, in compagnia di amici, vi consiglio il ristorante il "Montalcino". Non lontano dal centro della città, nella zona dei "navigli", una delle più caratteristiche della città, tra corsi d'acqua ed edifici antichi, si trova questo ristorante che offre piatti della cucina tradizionale Toscana. Montalcino, infatti, è il nome di una zona collinare della provincia di Siena, famosa per il vino. L'ambiente è elegante, il locale è arredato in legno e sui muri vi sono fotografie della vecchia Milano. In estate ci sono anche dei tavoli all'aperto. Se ci andate non dimenticate di assaggiare gli splendidi antipasti, come il paté di fegatini di vitello o la bistecca di cinghiale alla maremmana, il tutto accompagnato da un bicchiere di vino. Vale la pena, anche se è un po' caro.

*** maremmana: proprio della zona della Maremma toscana**



3. Prepara un articolo da pubblicare su una rivista o su una pagina web, in cui descrivi il tuo locale preferito, specificando il tipo di cucina, le specialità che propone, come sono l'ambiente, i prezzi ecc. (100-150 parole)