

Gruppo CSC

Buon appetito!



tra lingua italiana e cucina regionale
livello intermedio

Bonacci editore

Prefazione



L'idea di questo libro è nata dalla constatazione che la lingua italiana è particolarmente ricca di riferimenti culinari che appaiono nei proverbi, nei modi di dire, nelle canzoni, nell'arte, nel cinema, nella letteratura. La cosa non sorprende perché l'Italia ha senza dubbio un primato indiscusso di originalità e varietà gastronomica in un ambito geografico relativamente esiguo. **Buon appetito!** presenta in breve le caratteristiche culinarie di ogni regione, oltre a piatti da realizzare. Non si tratta però di un semplice ricettario, perché le ricette servono anche a sviluppare campi semantici e strutture grammaticali e

linguistiche ad esse correlati. L'approccio usato è divulgativo, per cui si è cercato di evitare il più possibile il metalinguaggio negli accenni grammaticali e nelle istruzioni degli esercizi.

Destinatari: sono studenti di L2 con conoscenza intermedia dell'italiano, appassionati di cucina e desiderosi di rafforzare le loro conoscenze linguistiche e ampliare il loro vocabolario in questo ambito. Il libro non si basa su un'analisi contrastiva con altre lingue, per cui si rivolge a studenti di tutte le nazionalità ed è stato studiato per poter essere usato sia in autoapprendimento che come supporto ad un corso di lingua.

Struttura: il libro è diviso in 20 unità didattiche corrispondenti alle regioni italiane.

Ogni unità didattica presenta:

- una ricetta regionale illustrata con l'abbinamento di un vino;
- una ricetta regionale su cui lavorare linguisticamente;
- un vocabolario illustrato;
- una struttura grammaticale;
- attività grammaticali e lessicali;
- una sezione di espressioni idiomatiche;
- una sezione di giochi;
- una sezione di curiosità.

In appendice vengono presentate:

- una scheda di conversione di pesi, capacità e temperature;
- una scheda con esempi di piatti delle feste;
- una scheda degli ingredienti di base più comuni;
- schede riassuntive del vocabolario illustrato presentato nelle varie unità;
- chiavi di autocorrezione degli esercizi e dei giochi oltre alle risposte ai numerosi quesiti posti all'interno di ogni unità.

L'abbinamento dei vini è a cura di Dario Cappelloni del Gambero Rosso.

Le autrici desiderano espressamente ringraziare l'amico professor Anthony Mollica per i preziosi consigli dati durante la stesura del libro.

Desiderano altresì ringraziare Linda Davidson del Gambero Rosso che, oltre a fornire utili suggerimenti, ha stabilito i contatti con esperti e cultori della cucina italiana.

Un ringraziamento va anche alle studentesse Fabienne De Leusse e Audrey Curnock che hanno contribuito alla revisione del testo.

Pagina	Regione	Ricette	Forme linguistiche	Vocabolario
7	La Valle d'Aosta unità 1	- Costolette alla valdostana - Caffè valdostano	- <i>tagliare, friggere, riempire</i> (infinito) - <i>un tè / due tè</i> (plurali irregolari)	- la tavola apparecchiata
13	Il Piemonte unità 2	- Giardiniera di verdure - Brasato al Barolo	- (infinito) - <i>una zucchini verde / due zucchine verdi</i> (accordo dell'aggettivo)	- le verdure (1ª parte)
19	La Liguria unità 3	- Trenette al pesto - Tonno alla genovese	- <i>io aggiungo, io condisco</i> (presente indicativo)	- i recipienti da cucina
25	La Lombardia unità 4	- Mariconda - Risotto alla milanese	- (presente indicativo)	- la cucina
31	Il Trentino Alto-Adige unità 5	- Strudel di mele - Patate alla trentina	- <i>mescolate, cuocete</i> (imperativo plurale)	- la frutta (1ª parte)
37	Il Veneto unità 6	- Fegato alla veneziana - Tiramisù	- <i>trita, unisci</i> (imperativo singolare) - <i>vado in frutteria / dal fruttivendolo</i> (preposizioni di luogo "in" e "dal")	- i negozi
45	Il Friuli Venezia Giulia unità 7	- Polenta - Baccalà alla triestina	- <i>aggiungete i funghi e cuoceteli</i> (pronomi diretti con imperativo plurale)	- il pesce
51	L'Emilia Romagna unità 8	- Gnocchi di zucca - Piadina	- <i>scolare gli gnocchi e condarli</i> (pronomi diretti con infinito)	- i salumi
57	La Toscana unità 9	- Frittelle di castagne - Fagioli all'uccelletto	- <i>si aggiunge l'aglio, si aggiungono i pomodori</i> ("si" impersonale)	- le verdure (2ª parte)
63	Le Marche unità 10	- Coniglio in porchetta - Olive all'ascolana	- ("si" impersonale)	- le carni
69	L'Umbria unità 11	- Riso e lenticchie - Spaghetti alla norcina	- <i>davanti alla lattina, vicino alle mele, sul tavolo, nel frigorifero</i> (preposizioni per collocare le cose nello spazio)	- i contenitori
75	Il Lazio unità 12	- Abbacchio arrosto con patate al forno - Bucatini all'amatriciana	- <i>risotto alla milanese, panino con prosciutto</i> (preposizioni "a", "con")	- la pasta secca

Pagina	Regione	Ricette	Forme linguistiche	Vocabolario
83	L'Abruzzo unità 13	- Maccheroni alla chitarra al ragù di agnello e peperoni - Bruschetta al pomodoro	- <i>tagliate dei pomodori</i> ("di" partitivo)	- la pasta fresca
89	Il Molise unità 14	- Scrippelle in brodo - Frittata con cipolle	- <i>Quante uova usi? Ne uso quattro</i> ("ne" partitivo)	- le uova
95	La Campania unità 15	- Pizza margherita - Mozzarella in carrozza	- <i>Mi piace la torta, mi piacciono i biscotti</i> (pronomi diretti "mi" e "ti" / sing. e plur. dei verbi: mancare, servire e piacere)	- il pane
101	La Puglia unità 16	- Orecchiette con pomodori al forno - Alici in tortiera	- <i>A Paolo piacciono le orecchiette? Sì, gli piacciono / A Maria piace il formaggio? Sì, le piace</i> (pronomi indiretti "gli" e "le" / sing. e plur. dei verbi: mancare, servire e piacere)	- le bevande
107	La Basilicata unità 17	- Spaghetti con fagiolini - Pollo alla potentina	- <i>Anna ha mangiato / Anna è andata a pranzo</i> (passato prossimo)	- il menù
115	La Calabria unità 18	- Sformatini di melanzane - Mostaccioli	- (passato prossimo)	- i dolci
121	La Sicilia unità 19	- Pasta alla Norma - Macedonia di frutta		- la frutta (2ª parte)
127	La Sardegna unità 20	- Calamari ripieni - Torta al formaggio		- i formaggi

Appendice

133 **Chiavi di correzione**

141 **Tabelle di conversione di pesi, capacità e temperature**

143 **Alcuni piatti tipici delle feste**

144 **Schede di vocabolario illustrato:**

144 le bevande	150 gli ingredienti di base	156 i salumi
145 le carni	152 il pane	157 le uova
146 i dolci	153 la pasta	158 le verdure
147 i formaggi	154 il pesce	
148 la frutta		

160 **Schede dei vini**

165 **Riferimenti bibliografici**

IL PIEMONTE

Questa regione è ricca di una varietà di prodotti, tra cui spiccano soprattutto carni, latticini, il raro tartufo e naturalmente il riso, coltivato in gran quantità nelle risaie della zona.



la ricetta Giardiniera di verdure

Ingredienti per 4 persone

- ▶ 400 g di carote
- ▶ 400 g di cipolline
- ▶ 300 g di cimette di cavolfiore
- ▶ 300 g di coste di sedano
- ▶ 300 g di fagiolini
- ▶ 2 peperoni gialli
- ▶ 2 peperoni verdi
- ▶ un litro di aceto di vino bianco
- ▶ 2 bicchieri di vino bianco secco
- ▶ ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
- ▶ un cucchiaino di zucchero
- ▶ un cucchiaino di sale
- ▶ un cucchiaino di pepe in grani
- ▶ una foglia di alloro

Preparazione

- ▶ tagliare le carote a fettine
- ▶ immergere le cipolline per un minuto in acqua bollente, passarle poi in acqua fredda e spellarle
- ▶ dividere in due o in quattro le cimette di cavolfiore
- ▶ ripulire dai fili le coste di sedano e tagliarle a pezzetti
- ▶ spuntare i fagiolini e tagliarli in due o tre pezzi
- ▶ tagliare i peperoni a listarelle dopo averli privati dei semi e delle parti bianche
- ▶ versare l'aceto in una casseruola non di alluminio
- ▶ unire il vino, l'olio, lo zucchero, il sale, il pepe, l'alloro
- ▶ mettere la casseruola sul fuoco
- ▶ portare a ebollizione, unire le carote, il sedano, i fagiolini e dopo un paio di minuti il cavolfiore e le cipolline

La giardiniera è ottima per accompagnare gli antipasti rustici e il bollito.



(segue alla pagina successiva)

- ▶ aggiungere i peperoni dopo altri 3 minuti
- ▶ mescolare e poi spegnere il fuoco
- ▶ lasciare raffreddare le verdure dentro la casseruola
- ▶ mettere le verdure in barattoli di vetro a chiusura ermetica e coprire con il liquido di cottura
- ▶ conservare in luogo fresco.



Vino regionale consigliato

Roero Arneis



Vocabolario illustrato

Le verdure



L'AGLIO



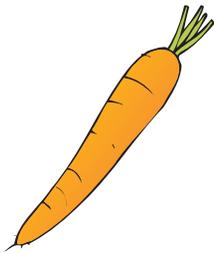
L'ALLORO



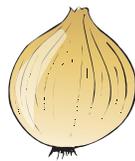
IL BASILICO



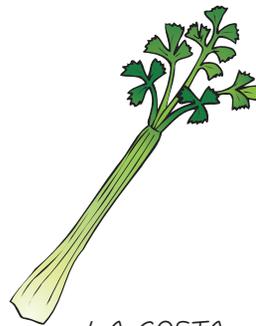
IL CARCIOFO



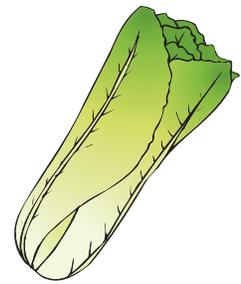
LA CAROTA



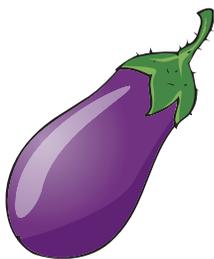
LA CIPOLLA



LA COSTA
DI SEDANO



LA LATTUGA



LA MELANZANA



LA PATATA



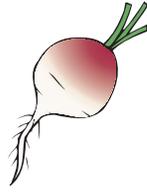
IL PEPERONE



IL POMODORO



IL PREZZEMOLO



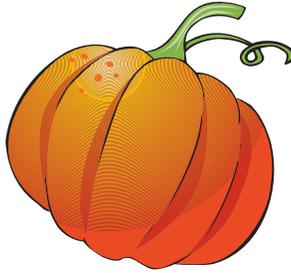
IL RAVANELLO



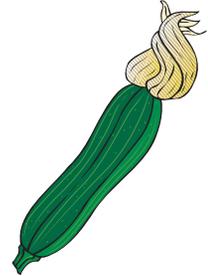
IL ROSMARINO



LA SALVIA



LA ZUCCA



LA ZUCCHINA



Usa il vocabolario illustrato

1. Indovina cos'è.

- 1. Ha forma allungata e i suoi fiori si mangiano.
- 2. È l'ingrediente essenziale per preparare il sugo.
- 3. Cresce sotto terra e si mangia al forno, frita o lessa.
- 4. Può essere giallo, rosso o verde.
- 5. È un tipo di insalata.

2. Trova il contrario delle parole in corsivo.

- 1. Le verdure possono essere *cotte* o
- 2. Possiamo cuocere i cibi a fuoco *alto* o
- 3. I carciofi hanno foglie *tenere* o
- 4. Possiamo bere il latte *caldo* o
- 5. Beviamo il caffè *dolce* o
- 6. Le fette di prosciutto possono essere tagliate *spesse* o



3. Di che colore sono?

1. Le carote sono
2. Le melanzane sono
3. Le zucchine sono
4. I pomodori sono

4. Associa ai colori i seguenti alimenti in modo da formare 'coppie fisse'.

latte limone mela pomodoro salmone

giallo rosa verde

bianco rosso



Perché...

... si dice "una tovaglia giallo limone – due tovaglie giallo limone"?

Brasato al Barolo

Ingredienti per 6 persone

- ▷ un chilo di carne magra di manzo
- ▷ una bottiglia di Barolo
- ▷ 50 g di lardo a striscioline
- ▷ prezzemolo, salvia, rosmarino
- ▷ una foglia di alloro
- ▷ uno spicchio d'aglio
- ▷ una carota
- ▷ una costa di sedano
- ▷ una cipolla
- ▷ poca farina
- ▷ olio extravergine di oliva
- ▷ poco burro
- ▷ noce moscata
- ▷ sale e pepe



5. Metti gli ingredienti al posto giusto. (ricetta completa a pag. 133)

- ▶ infilare il lardo nella carne prima di cuocerla
- ▶ tritare finemente il, la salvia, il rosmarino e lo spicchio d'..... e metterli in una ciotola
- ▶ aggiungere sale e e un po' di noce moscata
- ▶ mettere in una casseruola l'....., poco e la tagliata a fettine
- ▶ passare la carne nella e poi sistemarla nella casseruola
- ▶ fare soffriggere
- ▶ aggiungere il trito precedentemente preparato, la foglia di, la e la costa di a pezzetti
- ▶ fare rosolare la carne e poi toglierla dalla casseruola
- ▶ versare un bicchiere di Barolo e fare evaporare
- ▶ rimettere la carne nel recipiente con il restante
- ▶ continuare la cottura per 3 o 4 ore a fuoco basso
- ▶ servire la carne tagliata a fette non sottili.

6. Nelle unità 1 e 2 hai trovato i verbi 'condire', 'friggere', 'scaldare', 'tagliare', 'versare'. Quale verbo corrisponde alla definizione?

condire friggere tagliare scaldare versare

1. cuocere nell'olio bollente
2. portare a un livello di temperatura più alto
3. far uscire un liquido dal recipiente che lo contiene
4. dividere un alimento usando un coltello
5. rendere un cibo più saporito con l'aggiunta di sale, olio, pepe... ..



Cosa significa?

Unisci le frasi.

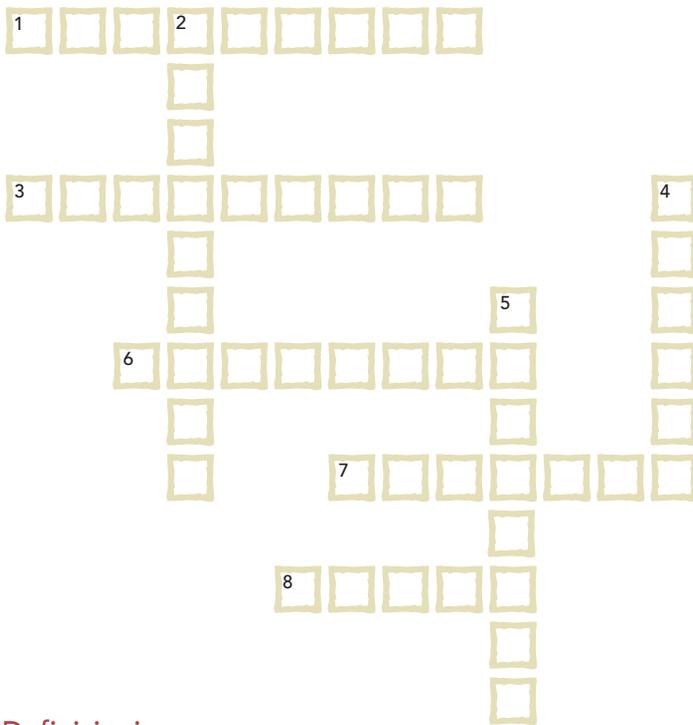
- | | |
|---|--|
| 1. Roberta si mette sempre in mezzo. | a. Sono pronti anche a mangiare pane e cipolla. |
| 2. Paola è molto timida. | b. Come al solito il mio capo ha lasciato a me la patata bollente. |
| 3. Per comprare casa, Paolo e Anna devono risparmiare su tutto. | c. È proprio come il prezzemolo. |
| 4. In ufficio c'è un grosso problema. | d. Diventa sempre rossa come un peperone. |





L'angolo del gioco

Usa il vocabolario illustrato per completare questo cruciverba.



Definizioni

Orizzontali

1. I suoi rametti sono usati per dare sapore ad alcuni piatti.
3. Si mangia crudo e ha un sapore leggermente piccante.
6. Pianta dalle foglie molto profumate usate come condimento per il sugo.
7. Si usa in cucina e quando si taglia fa lacrimare gli occhi.
8. È diviso in spicchi ed è molto usato nella cucina italiana.

Verticali

2. È di colore viola e ha forma allungata o tonda.
4. È un prodotto dell'orto di colore arancione.
5. È di colore rosso e si usa sulla pizza.



Lo sapevi?

Al mercato, al banco della frutta e verdura, prendiamo spesso gli **odori**: alloro, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, sedano... Si chiamano così per via del loro aroma e si usano per insaporire il cibo.