

Le /01/2010

La Cucina Italiana



La cucina è senza dubbio una parte importantissima della cultura italiana. Conosciuta in tutto il mondo, amata e continuamente copiata è stata capace di elargire gioia e piacere di vivere a qualsiasi latitudine. Si sa qual'è la reazione di ogni individuo quando, in una qualunque caotica città industriale del mondo, stanco e depresso, intravede un'insegna della cucina italiana: il cuore si riscalda.

Si tratta di una cucina ricchissima, nutriente e salutare tramandata da secoli attraverso la vita familiare, d'impronta soprattutto contadina e, in quanto tale, vicina alla nostra terra, ai suoi prodotti nel corso delle stagioni: quindi genuina¹ e affidata ad ingredienti naturali. E' ricca di splendidi piatti unici di pasta accompagnata da verdure, ortaggi, legumi: ingredienti alla radice delle nostre tradizioni locali, ma anche d'innumerabili varietà di carni, di ottimo pesce di cui sono pieni i mari della nostra penisola, di aromatici formaggi e splendidi dessert. Ma, indubbiamente, sulla nostra tavola l'elemento di forza è il "primo piatto", nelle sue molte varianti, dalle paste asciutte o in brodo², alle zuppe, ai vari tipi di minestre³ e minestrone, ai risotti, agli sformati⁴.

Non va dimenticato, però, che gran parte dei piatti tradizionali più diffusi derivano dalla cucina povera dei contadini e delle classi meno abbienti, che hanno dato luogo però, col tempo, a vere e proprie "specialità" : si pensi alle zuppe a base di pane raffermo e verdure, come la *ribollita* o *l'acquacotta* toscane, e a tante ricette che pur basandosi su ingredienti di non eccelso lignaggio⁵ sono divenute "classici" assoluti della cucina italiana. Dimostrando così che la bontà di un piatto dipende soprattutto dal magico connubio⁶ (sempre "unico") derivante dall'irripetibile fusione tra sapori ed aromi, tempi di cottura e bilanciamento delle singole componenti, personali capacità "creative" ed

¹ Naturelle

² Au jus

³ Soupes, potages

⁴ Gratins

⁵ De base

⁶ Mariage, union

accuratezza⁷ dimostrate nel corso della preparazione. A volte in cucina basta un dettaglio, una sfumatura⁸, per oltrepassare i limiti di un risultato “normale” e far diventare qualsiasi piatto un vero trionfo di gusto. La passione, dunque, è nella cucina italiana un requisito fondamentale senza il quale, come del resto in ogni aspetto della vita, non si va molto lontano. Pur con varianti regionali questa cucina mantiene i suoi piatti “forti” in tutto il territorio ed è capace d’inventare pietanze più importanti quando è elaborata con maggiore ricchezza di ingredienti da cuochi raffinati e sapienti⁹.

Ed ora qualche indicazione per preparare un pranzo all’italiana. Si potrebbe cominciare con un **antipasto di crostini alla napoletana** e dopo essere stati confortati da sapori così mediterranei, proseguire con un primo piatto di **maccheroni con broccoli alla siciliana**. Quindi passare al secondo piatto: uno splendido **abbacchio al forno con patate novelle**. E si potrebbe finire qui. Ma, si sa, per il dolce un posticino si trova sempre. Così, un profumato **tiramisù** è un ottimo finale per un pranzo davvero “coi fiocchi”.

www.italianculture.net

⁷ Soin

⁸ Nuance, touche (personnelle)

⁹ Savants

La Cucina Italiana : Domande

1. Descrivete l'immagine e fatene una piccola analisi. (2)
2. Quali sono gli aggettivi che qualificano la cucina italiana all'inizio del primo paragrafo ? (1)
3. Qual'è la reazione di ogni individuo che vede un ristorante italiano in una caotica città industriale ? Che cosa significa ? (2)
4. Nel secondo paragrafo, che cosa significa la parola « d'impronta » ? Spiegate in italiano. Aiutatevi del contesto. (2)
5. Secondo voi, qual'è il legame tra le parole « verdure », « ortaggi » e « legumi » ? (1)
6. Qual'è nel testo l'elemento più importante di un pasto italiano ? (1)
7. Nel secondo paragrafo, rilevate tutti gli aggettivi relativi al cibo (nourriture). Cosa potete notare (remarquer) ? (2)
8. Come sono nati i piatti tradizionali oggi considerati come « vere e proprie specialità » ? (1)
9. Quali sono le qualità essenziali per diventare un buon cuoco ? (1)
10. La cucina italiana è la stessa in tutto il paese ? Spiegatevi con l'aiuto del terzo e del quarto paragrafo. (2)

11. Cosa significa secondo voi la parola « posticino » ? Datene un sinonimo in francese. (1)

12. Cosa significa, nel contesto della frase, l'espressione « coi fiocchi » ? Datene un sinonimo in francese. (1)

13. Quali sono secondo voi gli alimenti italiani (cibo e bevande) più famosi, conosciuti all'estero ? (1)

14. Quali sono i vostri piatti italiani preferiti ? (1)

15. Vi piace cucinare ? Perché ? (1)