

La Cucina Digitale Italiana: Approfondimenti di lettura

Questo breve documento è pensato per chi ha partecipato alle sperimentazioni della Cucina Digitale Italiana e ha lo scopo di approfondire alcuni aspetti che, per mancanza di tempo, sono stati solo brevemente accennati.

In particolare, nelle pagine seguenti troverete gli ingredienti, gli utensili e il procedimento delle due ricette pilota che sono attualmente in corso di sperimentazione, la trascrizione dei due video che vi sono stati associati, e alcune informazioni aggiuntive sulla cultura italiana.

Potrete così realizzare nuovamente questi piatti a casa vostra, e ripassare i termini e concetti che avete acquisito (cf. anche il Glossario dei termini più difficili).

Ringraziandovi ancora una volta per la vostra partecipazione, ci auguriamo che anche questo fascicolo possa stimolarvi a continuare ad imparare l'italiano, possibilmente divertendovi.



I coordinatori del progetto

Prof. Gabriele Pallotti
Università di Modena e Reggio Emilia
gabriele.pallotti@unimore.it
347 2726836

Dott.ssa Natacha Niemants
Università di Modena e Reggio Emilia
natacha.niemants@unimore.it
340 3522868



**Un primo piatto:
La pasta olive e capperi (alla napoletana)**

Gli ingredienti (per 2 persone)

200 gr di pasta
400 gr di polpa di pomodoro (una lattina)
Una decina di olive nere snocciolate
2 cucchiaini di capperi
1 spicchio d'aglio
Sale
Peperoncino
Olio
Basilico fresco
(formaggio da grattugiare)

Gli utensili

Una pentola
Una casseruola
Un tagliere
Una bilancia
Uno scolapasta
Due coltelli (uno da tavola e uno da cucina)
Due cucchiari (uno da tavola e uno da cucina)
Una forchetta
Un cucchiaino
(una grattugia)

Il procedimento

Per cominciare, appoggiate la pentola su un fornello e riempitela per metà di acqua. Accendete il fornello e regolatelo su un'alta temperatura, poi coprite la pentola con il coperchio e aspettate che l'acqua bolla. Nel frattempo, prendete il tagliere, tritate il basilico con il coltello da cucina e poi lasciatelo lì, sul tagliere. Ora prendete la casseruola, appoggiatela sul fornello libero e mettete 3 cucchiari di olio. Usando il coltello da tavola, pelate uno spicchio d'aglio e aggiungete anche quello nella casseruola con l'olio. Poi aggiungete anche un po' di peperoncino, ma senza esagerare. Quindi accendete il fornello e regolatelo su una bassa temperatura. Quando l'aglio inizia a diventare giallo, aprite la scatola di polpa di pomodoro e versatela nella casseruola. Aggiungete anche un pizzico di sale e poi mescolate con il cucchiaino da cucina. Usando il cucchiaino, versate una decina di olive nere nella casseruola e poi aggiungete anche 2 cucchiaini di capperi. Mescolate nuovamente la salsa con il cucchiaino da cucina, poi coprite la casseruola con il coperchio e lasciate cuocere la salsa a fuoco basso. Mentre la salsa cuoce, pesate 200 g di pasta e lasciatela nella bilancia. Quando l'acqua bolle, aggiungete due pizzichi di sale e poi gettate la pasta, girandola subito con la forchetta e continuando a girarla di tanto in tanto, come fate con la salsa. La salsa e la pasta devono cuocere per circa 10 minuti. Quando la pasta è cotta, spegnete il fornello, scolatela nello scolapasta e poi mettetela nella casseruola con la salsa. Fate cuocere per un altro minuto, girando continuamente con il cucchiaino da cucina. Servite con il basilico tritato e se volete anche con un po' di formaggio grattugiato.

BUON APPETITO!



La trascrizione del video

La pasta, si sa, piace molto agli italiani. I piatti di pasta più famosi vengono dal Sud Italia, e la pasta alla napoletana è una ricetta di queste parti.

I suoi ingredienti sono tutti prodotti tipici del Sud, una zona piena di sole.

La pasta: si fa con il grano duro, un cereale che matura durante l'estate.

I pomodori: anche questi crescono d'estate e sono migliori dove fa più caldo

I capperi: sono i boccioli di una piccola pianta che cresce sulle rocce anche con poca acqua. Se non si raccolgono presto, diventano dei bei fiori bianchi.

Le olive: sono i frutti di un albero millenario che è sempre stato importante per i popoli del Mediterraneo. Servono per fare l'olio, ma sono buonissime anche da sole.

Grano, pomodori, capperi e olive sono tipici di tutto il Mediterraneo e fanno parte di quella che oggi si chiama dieta mediterranea. Questa dieta è equilibrata, ci sono tante verdure che si mangiano crude o poco cotte e si condisce tutto con l'olio d'oliva.

Questa cucina è gustosa e saporita, ma anche molto sana. Proprio per questo la dieta mediterranea è oggi famosa in tutto il mondo.

Non dimentichiamo, però, che alcuni cibi spesso associati all'Italia meridionale sono originari di altri paesi.

Il pomodoro arriva dall'America con Cristoforo Colombo e gli spaghetti vengono dalla Cina grazie a Marco Polo.

Ma sono gli italiani che si sono meritati il nome di "mangia-spaghetti". E si capisce anche perché...

Alcuni contenuti "extra"



Secondo la ricetta originale napoletana, questo primo piatto andrebbe preparato con gli spaghetti. In Italia, gli spaghetti e la pasta lunga si arrotolano con la sola forchetta. Non si tagliano con il coltello e non ci si aiuta con il cucchiaio.



Il più tipico formaggio da grattugiare è il "Parmigiano-Reggiano", che prende il nome da due città dell'Italia settentrionale (Parma e Reggio Emilia) in cui viene prodotto. E' un formaggio a pasta dura e può essere mangiato anche a scaglie.



Una variante di questa ricetta sono i cosiddetti "spaghetti alla puttanesca", che prevedono l'aggiunta di acciughe o alici. A quanto si narra, venivano cucinati nelle case di appuntamento per attirare i clienti.



**Un secondo piatto:
Gli involtini di carne alla contadina**

Gli ingredienti (per 2 persone)

2 fette di carne (da circa 150 gr ciascuna)
Una decina di olive verdi snocciolate
2 cucchiaini di capperi
2 acciughe
10 cucchiari di salsa di pomodoro
Sale
Pepe
Olio

Gli utensili

Un batticarne
Due coltelli (uno da tavola e uno da cucina)
Un cucchiaio
Un cucchiaino
Una spatola
Degli stuzzicadenti
Due taglieri
Una padella

Il procedimento

Per cominciare, mettete la carne su un tagliere e battetela con il batticarne. Poi condite la carne con un po' di sale e pepe e lasciatela lì.

Adesso prendete il secondo tagliere e mettete una decina di olive verdi snocciolate, 2 cucchiaini di capperi e 2 acciughe.

Ora, usando il coltello da cucina, tritate finemente le olive, i capperi e le acciughe.

Usando il cucchiaino, cospargete la carne con il trito così ottenuto e poi arrotolate ogni fetta e fissatela con uno stuzzicadenti.

A questo punto, appoggiate la padella su un fornello e mettete un cucchiaio di olio.

Usando il coltello da tavola, pelate uno spicchio d'aglio e mettete anche quello nella padella.

Poi accendete il fornello e regolatelo su una bassa temperatura.

Dopo un po', quando l'aglio inizia a diventare giallo, aggiungete gli involtini e fateli rosolare su tutti i lati, girandoli varie volte con la spatola.

Aggiungete 10 cucchiari di passata di pomodoro e 1 pizzico di sale.

Infine, fate cuocere gli involtini per circa 5 minuti, girandoli di tanto in tanto con la spatola.

BUON APPETITO!



La trascrizione del video

Come molti sanno, fino al 1861 l'Italia era divisa in tanti Regni dove c'erano abitudini diverse. La gente non parlava l'italiano ma usava il dialetto del posto.

Se l'unità politica è stata raggiunta relativamente in fretta, quella culturale meno.

Un famoso patriota dell'Ottocento ha detto: "l'Italia è fatta, ora bisogna fare gli italiani!"

Voleva dire che gli italiani, anche se appartenevano ormai a un solo Stato, erano ancora molto diversi tra loro.

Un personaggio che ha aiutato molto a "fare gli italiani" è stato Pellegrino Artusi: con la collaborazione delle cuoche di tutta Italia, ha messo insieme piatti e tradizioni diverse in un unico ricettario.

Con questo ricettario, le diverse tradizioni regionali si sono diffuse in tutto il Paese e si è anche affermato un modo comune di parlare delle cose di cucina.

Anche se oggi gli italiani conoscono meglio il cibo delle altre regioni, rimangono ancora molte differenze.

Ad esempio, abbiamo ricette diverse per uno stesso piatto, come la pasta alla Genovese, alla Bolognese, alla Siciliana.

Ma non solo. A volte esistono molti nomi diversi per chiamare lo stesso cibo.

E' così per il nome di alcuni frutti... cocomero, anguria, melone;

Per il nome di alcuni pesci... branzino, spigola, lupo;

E per alcuni tagli di carne... bistecca, fiorentina, braciola.

Quindi quelli che noi oggi chiamiamo "involtini", l'Artusi li chiamava "bracioline": un piatto gustoso, facile da preparare, e adatto a tutti: non solo ai contadini come diceva l'Artusi!

Alcuni contenuti "extra"



Nella ricetta originale, l'Artusi proponeva di cuocere gli involtini con il burro, aggiungendo alla farcitura anche un rosso d'uovo e un pizzico di parmigiano. Oggi si preferisce invece usare l'olio d'oliva, magari soffriggendo un po' d'aglio, e si tende ad evitare l'uovo.








Gli involtini dovrebbero essere accompagnati da un contorno. Si consiglia di servirli assieme a del purè di patate o a delle patate lessate.





Il gusto del vino non deve sovrapporsi a quello del piatto. Per questo gli involtini si abbinano meglio con un vino bianco, come l'Albana secca o la Falanghina.



Glossario

Termine	Definizione	Immagine
Batticarne	Utensile di legno o metallo per battere la carne e renderla più sottile	
Bilancia	Strumento che serve per misurare il peso <i>L'espressione figurata "mettere qualcosa sulla bilancia" o "sul piatto della bilancia" significa prenderlo in attenta considerazione</i>	
Casseruola	Recipiente per cuocere, con uno o due manici	
Fornello	Piccolo apparecchio per cuocere i cibi <i>Si usa spesso il plurale "fornelli" o in alternativa l'espressione "piastra elettrica"</i>	
Grembiule	Pezzo di stoffa che copre la parte anteriore del corpo proteggendo i vestiti durante i lavori domestici o altre attività	
Pentola	Recipiente da cucina, generalmente in metallo e con due manici, usato per cuocere i cibi <i>L'espressione figurata "qualcosa bolle in pentola" significa che qualche evento importante si sta preparando in segreto</i>	
Scolapasta	Utensile di cucina per separare la pasta o altri cibi dal liquido di cottura <i>Si dice anche "colapasta"</i>	



Spatola	Utensile piatto di metallo o di altro materiale, dotato generalmente di un manico, adatto a manipolare sostanze pastose	
Stuzzicadenti	Piccolo stecco di legno o di plastica usato per pulire i denti da residui di cibo	
Tagliere	Asse di legno o di plastica, usato in cucina per tagliare, affettare, tritare	