

L'italiano in cucina

MARIA CRISTINA BERTIPAGLIA

1. Introduzione

La proposta didattica è stata utilizzata per la prima volta durante il tirocinio svolto presso il Centro Linguistico di Ateneo (CLA) di Padova, all'interno delle attività previste dal Master in Didattica dell'Italiano come L2 dell'Università degli Studi di Padova (a.a. 2005-2006). L'attività è rivolta a una classe di apprendenti di italiano L2 di livello indipendente (Livello indipendente, B1-B2), in base al modello della progressione della competenza proposto nel *QCER* (Council of Europe 2001).

Le attività si propongono principalmente di sviluppare la competenza degli apprendenti relativamente ad alcune espressioni tipiche delle ricette di cucina mediante la lettura del brano "Come si scrive una ricetta", tratto dal libro *L'uovo alla Kok: ricette, curiosità* di Aldo Buzzì, pubblicato la prima volta da Adelphi nel 1979.

Le attività proposte consentono, inoltre, di ripassare alcune forme verbali specificate, come segue, dall'autore all'inizio del brano preso in esame: "Dobbiamo usare l'imperativo confidenziale: «Mettilo al fuoco...» o l'imperativo generico «Mettete al fuoco...», o l'ancor più generico infinito «Mettere al fuoco...» o l'impersonale «Si metta al fuoco...», o il presente personale

«Metto al fuoco», o il futuro esortativo di Gadda «Metterai al fuoco...»? (Buzzì 1979, 148). Gli studenti devono svolgere le attività previste in un laboratorio informatico con la presenza del/della docente.

La scelta dell'autore, Aldo Buzzì, nasce principalmente dalla sua formazione eclettica. Egli inizia infatti come architetto, ma viene poi conosciuto dal grande pubblico come scrittore, assistente regista e sceneggiatore di diverse compagnie cinematografiche. La particolarità del suo *background* culturale si riflette anche nei suoi libri, in particolare modo in questa, *L'uovo alla Kok*, che è ritenuta la sua opera più celebre.

Partendo dal titolo, si rimane subito colpiti dalla parola *kok*, frutto di tipiche "storpiature" italiane di terminologie straniere, di cui l'autore si fa spesso portavoce: ci sono appunto i *vitel tonné*, i *wiustel*, *ascé di manzo*, le *paiar* e, naturalmente, *l'uovo alla kok*, elevato a titolo dell'opera.

Il libro in realtà è stato preso in considerazione per questo lavoro poiché si presenta non come un normalissimo manuale di cucina pronto all'uso, ma come una mescolanza di ricette di diversa origine, ricordi di viaggio, reminiscenze storiche, ricordi d'infanzia, suggerimenti che "non si trovano nei libri". Infatti, come recita la Presenta-

Destinatari

Apprendenti di italiano L2 di livello B1-B2.

Durata del percorso

2,5 ore ca.

Obiettivi

Sviluppo delle abilità di comprensione del testo, competenza culturale, sviluppo del lessico della cucina e ripasso di alcuni tempi verbali (imperativo, infinito, indicativo, futuro semplice)

MARIA CRISTINA BERTIPAGLIA HA CONSEGUITO IL MASTER IN DIDATTICA DELL'ITALIANO COME L2 PRESSO L'UNIVERSITÀ DI PADOVA NEL 2006. ATTUALMENTE INSEGNA PRESSO UNA SCUOLA PROFESSIONALE DI BASSANO DEL GRAPPA.

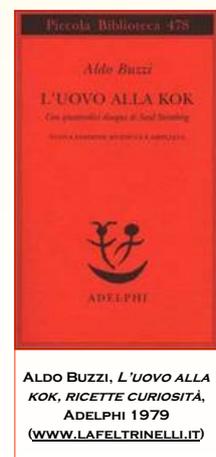
zione del volume, si tratta di "ricette, curiosità, segreti di alta e bassa cucina, dall'insalata all'acqua alla pastina in brodo della pensione, da Apicio a Michel Guèrard, da Alexandre Dumas a Carlo Emilio Gadda, dal curato di Brengnier a San Nicolao della Flüe" (Buzzi 1979, 17). Inoltre, il testo si presenta in forma discorsiva, come una piacevole conversazione tra amici, familiare, ricco di ricordi passati e osservazioni spiritose, dove i suggerimenti in materia gastronomica sembrano essere frutto dell'esperienza personale, della prova tentata in casa. Tra i suggerimenti più curiosi ricordiamo la già citata insalata all'acqua, secondo brano del libro: la regola è quella di non asciugare l'insalata dopo averla lavata poiché l'acqua rimasta non diluisce il gusto dell'olio ma piuttosto lo esalta. Provare per credere.

La cucina di Aldo Buzzi sembra essere frutto di un sapere occulto dove il "vero cuoco non assaggia, è un po' come un pianista che suona senza guardare la tastiera" (Buzzi 1979, 44). Così cucinare non serve semplicemente alla sopravvivenza della specie, ma soprattutto al piacere, si riflette nei luoghi da lui visitati, nelle varie ed elaborate maniere di preparare, nell'immaginazione ricca di colte citazioni letterarie. Si riconosce così come la cucina sia un prezioso elemento di civiltà, dalle innumerevoli ramificazioni e tradizioni. Nello specifico, l'autore non dimentica l'importante valore culturale, nel panorama

internazionale, della cucina italiana, riconosciuto dal costante interesse da parte degli stranieri nei confronti di questo specifico aspetto della cultura materiale del nostro paese.

In questo modo adottando e analizzando un brano dell'autore, non si vuole presentare solo una semplice attività didattica improntata sull'arte culinaria, ma si desidera altresì infondere lo spirito e l'amore per la cucina di tutto il mondo – in particolare, per quella italiana – e di tutti i tempi. Sono le parole del libro a trasmettere l'amore dell'autore per la cucina, il gusto della ricerca verso il raggiungimento della perfezione, dell'esaltazione del piatto e del modo migliore di gustarlo. E sono sempre le parole, quelle che noi solitamente usiamo in cucina, che caratterizzano appunto un aspetto importante dell'attività didattica. Anche la prosa di Buzzi, di piacevole e facile lettura anche per un pubblico non avvezzo alla lingua italiana, rende il testo gradevole e lontano dall'essere un semplice manuale tecnico di gastronomia.

Concludendo, a tutti coloro che apprezzano la cucina, sia come fruitori che come attori, si consiglia vivamente la lettura dell'opera, mentre a coloro interessati a sperimentare la lingua in ambito gastronomico si raccomanda la lettura di questo brano e lo svolgimento delle attività didattiche che lo accompagnano.



Note al testo “Uovo alla cok”

(1) Importante scrittore del Novecento (1893-1973). Autore di uno sperimentale romanzo giallo ambientato nell'epoca fascista “*Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*”(1957) già apparso in una prima versione sulla rivista “Letteratura” nel 1946-7. Nel 1963 riceve il premio *Prix International de la Littérature per l'opera “La cognizione del dolore”*, anch'essa precedentemente apparsa sulla stessa rivista tra il 1938-41.

(2) All'opposto, al contrario, in modo diverso.

(3) Scrittore dei primi anni del Novecento(1882-1982), fondatore della rivista letteraria “La Voce” (Firenze,1908 - 1916)

(4) Pellegrino Artusi, gastronomo e scrittore (1820-1911). La sua fama è legata al libro “*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*” (1891), una raccolta di ricette della cucina tradizionale italiana tuttora pubblicata e ampiamente venduta.

(5) In grado di contenere cose, capiente, ampio, spazioso.

(6) Polpastrello: Parte finale tondeggianti delle dita delle mani e dei piedi.

(7) Esprime assoluta ignoranza riguardo a qualcosa, chissà, chi lo sa.

(8) Famoso cuoco del XV secolo, autore del *Libro de Arte Coquinaria*, fondamento della letteratura gastronomica europea e testimonianza del passaggio dalla cucina dell'alto Medioevo a quella del Rinascimento.

(9) “Mettille le uova fresche nell'acqua fredda e falle bollire per lo spazio di tempo di un paternostro o poco più”.

(10) Dignitario ecclesiastico che ha una posizione di potere all'interno di importanti chiese locali.

(11) Piccolo recipiente di forma emisferica, senza manico, usato per contenere alimenti.

(12) Mescolanza di due o più elementi.

(13) Fetta di carne con o senza osso, che è possibile cucinare in vari modi.

(14) Passare il cibo nel pangrattato prima di friggerlo.

(15) Pane secco, grattugiato, utilizzato in cucina per impanare.

COME SI SCRIVE UNA RICETTA**“Uovo alla Kok” 1979****ALDO BUZZI**

Qual è il miglior modo per scrivere una ricetta?

A questa domanda non è stata data, fino a oggi, una risposta definitiva.

Dobbiamo usare l'imperativo confidenziale: “Mettille al fuoco...”, o l'imperativo generico: “Mettete al fuoco...”, o l'ancor più generico infinito: “Mettere al fuoco...”, o l'impersonale: “Si metta al fuoco...”, o il presente personale: “Metto al fuoco...”, o il futuro esortativo di **Gadda**(1): “Metterai al fuoco...”?



E quante dosi e tempi: precisione matematica: “venti grammi”, “sette minuti”; oppure approssimazione casalinga: “una noce di burro”, “q.b.” (quanto basta), “una tazza”? La tazza delle ricette anglosassoni (*cup*) è **viceversa**(2) una misura precisa.

Giuseppe Prezzolini(3) è per l'approssimazione casalinga: “E se mai bisogna preferire le ricette vaghe, come quelle dell'**Artusi**(4), che si esprimono così: un bicchiere di vino...(e chi lo sa di quanto **capace**(5)?), una presina di sale... (e con quali polpastrelli(6)?), una mezza cipolla... (**vattelapesca**(7) quanto grossa)”.

Il più bell'esempio di vaghezza si trova in una ricetta di **Maestro Martino**(8), celebre cuoco comasco (di Como) del Quattrocento, anzi il più celebre cuoco italiano del secolo. La ricetta è quella, troppo elementare forse per apparire in un ricettario illustre, delle uova alla *couque*: “Ova tuffate con la sua cortece” cioè cotte col guscio. “**Mettille le ova fresche in l'acqua fredda et falle bollire per spatio d'un paternostro o un poco più**”(9) scrive Martino, usando una misura di tempo appresa certo quand'era cuoco del **patriarca**(10) di Aquileia.

Un nuovo modo di scriver ricette è apparso sul “New Yorker” del 13 gennaio 1975. In un disegno di Edward Koren si vede una signora in cucina, cucchiaino (di legno, spero) in mano, davanti a una grande **ciotola**(11) e a un libro da cucina aperto. Sta leggendo una ricetta.

“In una grande ciotola mescola 60 centesimi [di dollaro] di uova, 45 centesimi di panna, 16 centesimi di origano e 10 centesimi di senape. Immergi nella **miscela**(12) dollari 7,50 di **cotolette**(13) di maiale e impanale(14) in 65 centesimi di **pangrattato**(15). Riscalda 90 centesimi di olio di arachidi in una padella pesante e friggilente le cotolette su 94 centesimi di gas”.

(per gentile concessione di Adelphi Edizioni)

2. Le attività proposte

La descrizione della proposta didattica, così come viene presentata di seguito, è divisa per attività numerate poste in sequenza.

Attività 1

L'insegnante seleziona da varie riviste di cucina alcune ricette, a sua scelta, e le utilizza per introdurre l'argomento e motivare la classe.

Attività 2

Si passa poi a una prima lettura ad alta voce del brano seguente, "Come si scrive una ricetta", da parte del docente.

In questa fase è molto importante registrare attentamente le reazioni degli studenti per chiarire immediatamente eventuali difficoltà linguistiche e/o culturali.

Si possono fornire anche degli approfondimenti sull'autore, come segue:



ALDO BUZZI
([WWW.BLOOMSBURY.COM](http://www.bloomsbury.com))

Aldo Buzzi (Como, 1910)

Famoso scrittore e architetto italiano, tradotto in tutto il mondo.

Nasce a Como nel 1910 e si laurea in architettura nel 1938 a Milano, dove tuttora vive. Conosciuto al mondo come scrittore e architetto, lavora per alcuni anni anche nel cinema come assistente regista, sceneggiatore per diverse compagnie cinematografiche in ex-Jugoslavia, Italia (Roma), Francia.

Tra le sue collaborazioni nei film prodotti dall'Editoriale Domus (1945) ricordiamo: "La kermesse heroica", "Ridolini e la collana della suocera" e "Ridolini esploratore" e "Sette anni di guai".

Lavora per dieci anni in una casa editrice. Collabora alle riviste: "Il Selvaggio", "Corrente", "Prospettive", "La Ruota", "Il costume politico e letterario", "il Caffè", "The New York Review of Books", "Grand Street", "Common Knowledge", "The Paris Review". Nel 2002 riceve il Premio di narrativa "Arturo Loria". Il suo libro più celebre è il libro "L'uovo alla Kok: ricette, curiosità" (1979). Tra i suoi ultimi libri: "Cechov a Sondrio e altri viaggi" (1996), "Stecchini da denti" (2001), "La lattuga di Boston. Diario di un attimo" (2000), ultimo dei suoi libri, introvabile.

(http://it.wikipedia.org/wiki/Aldo_Buzzi)

Attività 3

A questo punto si invitano gli studenti a iniziare il lavoro: ciascuno procede nella lettura intensiva del brano in esame e passa successivamente allo svolgimento dell'attività di comprensione del testo.

3. Segna con una crocetta la risposta giusta.

Quali sono le forme verbali più indicate per scrivere una ricetta di cucina?

- A. Il passato prossimo, il passato remoto, l'imperfetto, l'imperativo.
- B. L'imperativo, l'infinito, la forma impersonale, l'indicativo e il futuro semplice.
- C. Il gerundio, il futuro, l'infinito.

Che cosa intende l'autore per "approssimazione casalinga"?

- A. Un'unità di misura poco precisa e poco definita.
- B. Un'unità di misura molto precisa ed esatta.
- C. Un'unità di misura usata per i liquidi.

Che cosa intende l'autore per "vaghezza"?

- A. Incompetenza.
- B. Dubbio.
- C. Insicurezza.



Qual è il più celebre cuoco del Quattrocento?

- A. Giuseppe Prezzolini.
- B. Maestro Martino.
- C. Pellegrino Artusi.

Secondo l'autore come deve essere l'acqua dove cuocere l'uovo alla coque?

- A. Fredda.
- B. Bollente.
- C. Fresca.

Qual è il nuovo modo di scrivere le ricette apparso nel "New Yorker"?

- A. Attraverso il peso.
- B. Attraverso il costo.
- C. Attraverso la quantità.

Soluzioni: 1 B; 2 A; 3 C; 4 B; 5 A; 6 B.

Attività 4

Poiché, come è noto, le ricette di cucina presentano un lessico specifico e numerose espressioni fisse, nell'attività che segue si desidera – visto il livello di competenza degli studenti a cui è rivolto tale percorso didattico –, approfondire e ampliare il bagaglio lessicale degli apprendenti attraverso un'attività di abbinamento in cui alcune espressioni

vengono dapprima presentate nel contesto frase in cui sono state trovate (cfr. 4a) e successivamente viene chiesto di trovarne la definizione (cfr. 4b).

4a. Leggi con attenzione le seguenti espressioni. Usiamo spesso queste espressioni nelle ricette di cucina.

1 Pulire i porcini e tagliarli a fettine e cuocerli in una padella con *una noce di burro*.

2 Una volta cotto il riso, *servire all'onda*.

3 A fine cottura aggiungere del burro e *un pizzico di pepe* e servire all'onda.

4 In un tegame unire un *bicchiere d'olio*, burro, l'aglio tritato e la cipolla.

5 Servire i carciofi decorando il piatto con *una spolverata di grana padano*.

6 Aggiungere *una manciata di riso*, tostarlo, poi versare un bicchiere di brodo, poco alla volta.

7 Ingredienti: 300 grammi di riso, 1 litro di brodo, *un mazzetto* di prezzemolo, 1 cucchiaino di olio d'oliva, una noce di burro.

Attività 5

Una ulteriore attività consiste in una ricerca, su *Google* o qualsiasi altro motore di ricerca, di altre espressioni tipiche, usate in campo culinario, per indicare gli ingredienti di una ricetta. Si consiglia l'uso di un buon dizionario

4b. Collega le espressioni in corsivo al loro significato.

Espressioni tipiche		Significato	
1	<i>una noce di burro</i>	a.	Portare in tavola subito
2	<i>servire all'onda</i>	b.	Cospargere con una quantità limitata di sostanza in polvere.
3	<i>un pizzico di pepe (sale, zucchero)</i>	c.	La quantità che è possibile contenere in una mano.
4	<i>un bicchiere di olio (latte, acqua...)</i>	d.	Una quantità pari alla grandezza di una noce moscata
5	<i>una spolverata di grana padano (zucchero, sale...)</i>	e.	Una quantità minima/limitata di erbe legate insieme
6	<i>una manciata di riso (sale, prezzemolo...)</i>	f.	¼ di litro.
7	<i>un mazzetto di prezzemolo (basilico, salvia...)</i>	g.	La quantità che è possibile prendere fra due dita.

d'italiano disponibile *online* (p. es. De Mauro, Paravia: www.demauroparavia.it).

5. Ora prova tu ad aggiungere qualche espressione tipica italiana per indicare “con approssimazione casalinga” gli ingredienti di una ricetta.

Ti consiglio di cercare tali espressioni su Google, utilizzando parole chiave legate a questo argomento.

.....
.....
.....
.....
.....

In questa fase, se lo si ritiene opportuno, con le stesse ricette presentate per introdurre l'argomento, è possibile effettuare un'altra attività alternativa: tali ricette vengono distribuite a ogni studente (2-3 per ciascuno). Il compito di ogni studente sarà quello di individuare e indicare alla classe quali delle espressioni lessicali citate nell'attività 4 sono state usate su ciascuna ricetta. Infatti, vedere un ulteriore esempio di come vengono adottate tali espressioni, può facilitare ulteriormente il lavoro di comprensione.

Attività 6

Nel testo di Buzzi erano già stati messi in evidenza, in modo divertente, i verbi che solitamente si utilizzano nella stesura di ricette di cucina, e ora, con l'attività che segue, si riprende il lavoro sui modi e tempi verbali più frequentemente utilizzati.

Si invitano gli studenti a individuare i tempi verbali usati negli stessi testi dell'attività precedente e si chiede loro di sottolinearli con colori diversi in modo da distinguerli facilmente.

Durante la correzione di quest'ultimo compito, si può cogliere l'occasione per una riflessione metalinguistica sui tempi verbali usati e sulle conseguenti regole grammaticali. Tale esercizio favorisce sicuramente lo scambio di informazioni all'interno della classe e nel contempo sviluppa processi naturali di interazione e di apprendimento. Inoltre facilita lo svolgimento dell'ultima attività (7).



Attività 7

Quest'ultima attività consiste in un elaborato scritto. In questa fase finale di espansione, si suggerisce agli studenti di fare attenzione e di utilizzare i tempi verbali e le espressioni lessicali precedentemente apprese. La possibilità di poter utilizzare *Internet* per ricercare e riportare una ricetta del proprio paese, può rendere l'elaborato scritto meno difficoltoso del previsto. Vengono forniti dei *link* a siti in cui gli studenti possono trovare le informazioni che cercano.

7. Hai mai scritto una ricetta di cucina? Cerca, tra i siti che conosci e quelli sotto indicati, una ricetta tipica del tuo paese e prova a tradurla in italiano. Se vuoi divertirti, inserisci le espressioni che hai trovato nel precedente esercizio.

La Cucina Italiana

www.lacucinaitaliana.it

Cucine nel mondo

www.cookaround.com/cucina/mondo.php

Punto di partenza

<http://cucinainternazionale.puntopartenza.it>

Cukernet

www.cooker.net

Cucine dal mondo

www.mangiarebene.com/accademia/internazionale/index.html

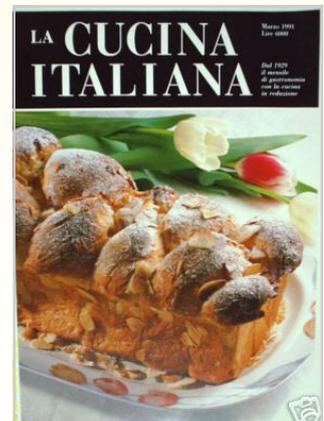
Cookaround

www.cookaround.com

Alla fine l'insegnante può distribuire alla classe una lista contenente gli errori individuati negli elaborati e chiedere alla classe di correggerli e commentarli collettivamente. È un momento di riflessione linguistica e rinforzo che chiude quest'ultima parte del lavoro. Di fondamentale importanza il *feedback* dell'insegnante: sempre positivo, incoraggiante e mai frustrante.

La ricetta, una volta corretta definitivamente, viene stampata. Naturalmente per concludere in maniera divertente l'insegnante può invitare gli studenti a leggere la propria ricetta personale a tutta la classe con il tono di un esperto cuoco di professione.

Buona ricetta a tutti!!! 



WWW.LACUCINAITALIANA.IT