

Eventi DEL gusto

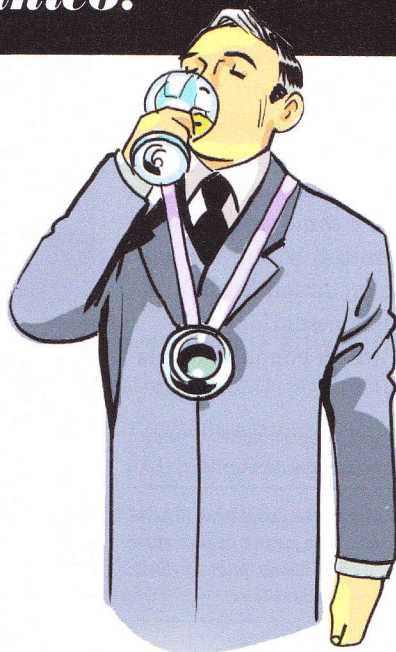


Carlo Cracco

Al cibo si lega una storia di luoghi, di tradizioni e di persone che lo rendono davvero unico.

Sono numerosi gli eventi del gusto che si tengono ogni anno in Italia. Uno di questi è Slow Food, il movimento fondato nel 1986 dal gastronomo Carlo Petrini, che oggi conta circa centomila membri. Tra gli eventi, il Salone della Terra Madre, la fiera del cibo, un'unica manifestazione di eventi importanti. Il Salone d'Arte e Vintaly, la più importante fiera italiana del vino e dei distillati.

サンプルページ



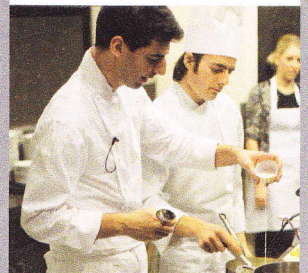
CHE COS'È SLOW FOOD

p.60



IL SALONE DEL GUSTO E TERRA MADRE

p.63



CIBO A REGOLA D'ARTE: UN GRANDE EVENTO CON OLDANI E CRACCO

p.66



INVITO A VINITALY

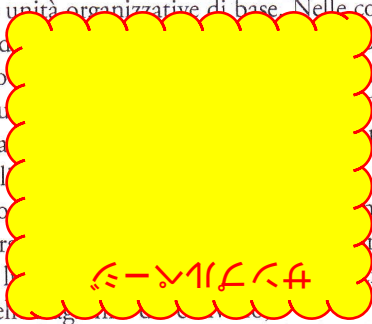
p.69

1. Leggete il testo e rispondete alle domande.

CHE COS'È SLOW FOOD



Che cos'è Slow Food? Il movimento, fondato nel 1986 da Carlo Petrini¹, suo attuale presidente, è diventato un'associazione internazionale nel 1989. Oggi conta circa centomila iscritti organizzati in più di mille *convivia* (in Italia si chiamano "condotte"), le unità organizzative di base. Nelle condotte si fanno corsi, ecc. In Italia Slow Food ha creato due riviste, ha creato la Banca Gastronomiche, la Banca. Gli obiettivi principali



- dare la giusta importanza a godere della diversità e conoscere la varietà dei prodotti, a rispettare i ritmi del ciclo stagionale;
- sostenere l'«educazione del gusto come migliore difesa contro la cattiva qualità e le frodi e come strada maestra contro l'omologazione dei nostri pasti»;
- salvaguardare «le cucine locali, le produzioni tradizionali, le specie vegetali e animali a rischio di estinzione»;
- difendere «la biodiversità e i diritti dei popoli alla sovranità alimentare».

(adattato da L. Simonetti, *Mangi chi può: meglio, meno e piano: l'ideologia di Slow Food*, Firenze, Mauro Pagliai, 2010)

1 **Carlo Petrini**: gastronomo, attivissimo interprete e promotore di azioni a favore di una nuova gastronomia, oltre che autore di numerose opere scritte sull'argomento: segnaliamo il libro *Buono, pulito e giusto. Principi di una nuova gastronomia*, Einaudi, Torino 2005.

	canestrato di Castel del Monte (Abruzzo – latticini e formaggi)
	oliva infornata di Ferrandina (Basilicata – frutta e derivati)
	razza podolica calabrese (Calabria – razze animali e allevamento)
	mortadella classica (Emilia-Romagna – salumi e derivati carnei)
	rosa di Gorizia (Friuli Venezia Giulia – ortaggi e conserve vegetali)
	asparago violetto di Albenga (Liguria – ortaggi e conserve vegetali)
	manna delle Madonie (Sicilia – pane, dolci e prodotti da forno)

(adattato da www.slowfood.it)

1. Qual è l'attività delle "condotte" Slow Food?
.....
2. Che cosa significa per Slow Food dare la giusta importanza al cibo?
.....
3. Perché è necessario educare il gusto?
.....
4. Che atteggiamento ha Slow Food nei confronti delle cucine del territorio?
.....
5. In che modo Slow Food rispetta la natura?
.....

COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare le parole presenti nel testo ai loro sinonimi.

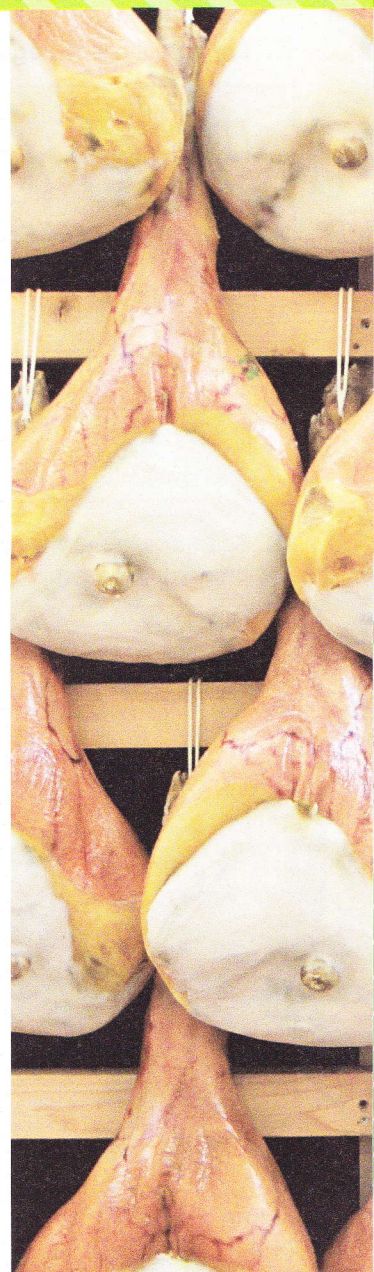
- | | |
|-----------------|---|
| 1. promozione | a. creatori |
| 2. artefici | b. pericolo |
| 3. educazione | c. potere |
| 4. omologazione | d. pubblicità |
| 5. rischio | e. uniformità, conformità |
| 6. biodiversità | f. varietà di organismi viventi e di sistemi ambientali |
| 7. sovranità | g. formazione |

3. Formate dei sostantivi a partire dai seguenti verbi.

- | | |
|------------------|-------|
| a. possedere | |
| b. creare | |
| c. godere | |
| d. riconoscere | |
| e. rispettare | |
| f. salvaguardare | |

4. Inserite le parole elencate nel punto giusto del testo seguente. Le parole sono in ordine.

attraverso • sistema • partecipare • alimentare • produttori • educazione



Diventa socio Slow Food

Noi tutti, scelte individuali e collettive, possiamo difendere il cibo, influenzando e cambiando radicalmente l'attuale alimentare. Diventa socio Slow Food per attività messi in campo dall'associazione vicino a te e in 130 Paesi progetti in nome della sovranità per consentire ai virtuosi che vivono a quelli delle circa 2000 Comunità del Cibo presenti in ogni parte di una rete mondiale. Supporta i nostri programmi di alimentare nelle scuole, nelle mense e ovunque si senta il bisogno di parlare di cibo.

サンプルページ

5. Leggete il brano seguente e completate le parole.

La Settimana del Gusto (SdG) è un'iniziativa lanciata..... per avvicinare il pubblico giovanile alla ristorazione..... di qualità..... . Alcuni grandi ristoranti di tutta Italia propongono agli under 26 un menu degustazione..... a prezzo ridotto..... per piatti accompagnati..... da grandi vini. Le SdG hanno un notevole successo e correggono lo stereotipo dell'universo..... dei giovani vittime delle abitudini..... alimentari..... della ristorazione..... veloci..... (pizzerie, paninerie..... , fast food) o comunque indifferente ai piaceri..... della tavola.

6. Scegliete la parola corretta tra le due opzioni presenti nel testo.



I **simboli/messaggi** delle guide gastronomiche hanno una funzione importante perché danno **decisioni/informazioni** tecniche in modo sintetico ed esprimono **opinioni/giudizi** di valore sul prodotto e sul luogo. **Esistono** guide di **di** **m** **re** **ai** **rie** **lo** **speciale/esperto**.

(adattato da *Il dizionario di Slow Food*, Bra, Slow Food, 2002)

PRODUZIONE ORALE

7. Rispondete alle domande.

- Esiste Slow Food o un'istituzione simile nei vostri Paesi?
- Conoscete qualche prodotto italiano o del vostro Paese in via di estinzione?
- Consultate il sito di Slow Food (www.slowfood.it) per avere altre informazioni sul programma e sulle attività dell'associazione. Quindi scambiate i risultati delle vostre ricerche con quelli dei vostri compagni.
- «Buono, pulito, giusto»: provate a spiegare il significato di queste parole nel contesto del programma Slow Food.



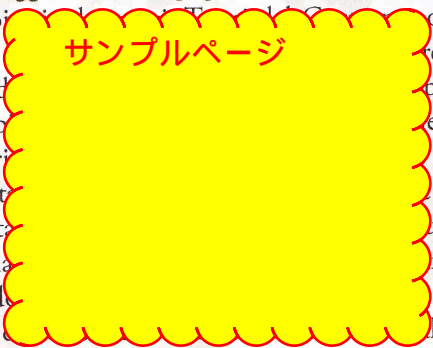
1. Leggete il testo e indicate se le affermazioni sono vere o false.

Salone del Gusto e Terra Madre: una festa dei prodotti tipici italiani e mondiali

Nel 2012, per la prima volta, il Salone del Gusto di Torino e Terra Madre, la rete mondiale tra le comunità del cibo, si sono uniti in un unico grande evento. Insieme hanno raccontato la straordinaria diversità agroalimentare di ogni continente, dando voce a chi fa crescere e trasforma i suoi prodotti. Le storie di chef, artigiani e comunità del cibo di 150 Paesi hanno testimoniato come è possibile reagire a un mondo in crisi facendo qualcosa di buono per la nostra salute, l'ambiente e il sistema produttivo, senza rinunciare al piacere del cibo e della convivialità. Il tema è stato «Cibi che cambiano il mondo», illustrato da un alimento simbolo del cambiamento, la mela di Newton: un invito a usare la testa nelle nostre scelte alimentari.



Il ricco programma proponeva: un grande Mercato; Laboratori del gusto e incontri con l'autore per approfondire e assaggiare in compagnia di produttori, chef, vignaioli, biologi e giornalisti. È stato possibile osservare da vicino i prodotti e i piatti simbolo di ogni continente, per adulti e bambini, e gli stili alimentari e quella del pianeta. Le migliori cantine italiane e la stazione di vino nazionale e il giro del mondo. Il Salone di Lingotto, coinvolgendo la città e parte del territorio piemontese, in ristoranti, antiche ville e castelli vicino alle città di Alba e Asti.



(adattato da www.ilcambiamento.it)

1. Terra Madre e Salone del Gusto hanno creato insieme un grande evento.
2. Produttori e giornalisti hanno parlato della tipicità dei vari continenti.
3. Chef, artigiani e comunità del cibo non sanno come reagire a un mondo in crisi.
4. Si è parlato del rapporto fra cibo e salute del pianeta.
5. C'erano più di mille vini provenienti da tutte le cantine italiane.

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F

COMPETENZA LESSICALE

2. Scegliete il significato corretto delle seguenti espressioni presenti nel testo.

1. comunità del cibo:
 - a. collettività del cibo;
 - b. ambienti del cibo.
2. diversità agroalimentare:
 - a. differenza agroalimentare;
 - b. varietà agroalimentare.
3. sistema produttivo:
 - a. struttura della produzione;
 - b. conseguenze della produzione.
4. convivialità:
 - a. abitudini del cibo;
 - b. socialità del cibo.
5. stili alimentari:
 - a. raffinatezze alimentari;
 - b. comportamenti alimentari.



3. Scegliete la definizione corretta.

Il vino naturale è:

- a. un prodotto di vignaioli che coltivano le proprie uve nel rispetto della terra e dell'uomo;
- b. un prodotto di vignaioli che coltivano le proprie uve senza un intervento diretto dell'uomo.

4. Guardate la cartina geografica del Piemonte e scrivete il nome della città corrispondente a ogni aggettivo.

a. albese

.....

b. astigiano

.....

c. barolese

.....

d. cuneese

.....

e. vercellese

.....



5. Sottolineate, tra i seguenti termini, le parole chiave presenti nel testo che avete letto.

rete • macchina • testa • salute • compagnia • giro • simbolo • vicino • pianeta • attività • cibo • approccio

PRODUZIONE ORALE

6. Siete un giornalista: preparatevi per un'intervista a una persona che ha partecipato al Salone del Gusto 2012. Desiderate sapere:

- che cosa pensa del messaggio di Terra Madre;
- quale storia ha sentito o avrebbe voluto sentire a proposito del cibo;
- se ha partecipato al Teatro del Gusto o a quale evento avrebbe partecipato volentieri;
- quali idee ha per cambiare l'approccio al consumo del cibo nel mondo di oggi.

COMPRESIONE ORALE



7. La comunità dei blogger culinari ha organizzato un'intervista e inserite le parole mancanti.

Domanda: Oggi parliamo dei blog culinari. Quali sono i food blogger?

Risposta: Sono le celebrità della rete. Lanciano mode, scrivono recensioni e libri, dominano la gastronomia.

D: Dov'è nato questo fenomeno?

R: Negli Stati Uniti, con scambi di e consigli

D: Chi è stato il primo food blogger?

R: David Lebovitz, anche se oggi le donne.

D: Curioso... Ma perché un blog sulle ricette di cucina?

R: Perché meravigliarsi? In fondo, sarebbe come un diario online, un racconto per condividere con qualcuno quello che una volta si scriveva su carta e si custodiva gelosamente.

D: E ci sono solo ricette?

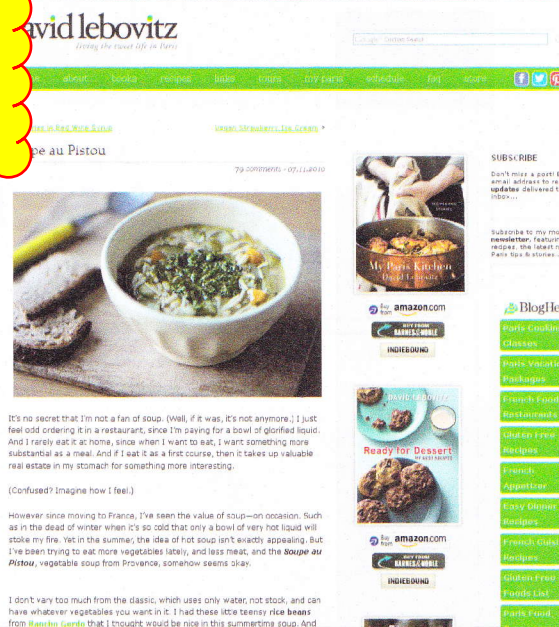
R: No, c'è anche il racconto di esperienze al mondo del cibo e del vino, e racconti di viaggi culinari in altri Paesi.

D: In Italia quando sono arrivati i primi blog culinari?

R: Dopo il 2005 abbiamo Giallo Zafferano, Un tocco di zenzero, Il cavalletto di Bruxelles. Ora si tende a partire dal blog per al proprio libro e così alla fama. La tendenza è quella della ricerca della bellezza: una bella presentazione prevale sul

D: Quindi l'immagine è più importante del?

R: In certi casi sì, per esempio nel cake design.



1. Leggete il testo e completate la tabella.

CIBO A REGOLA D'ARTE: UN GRANDE EVENTO

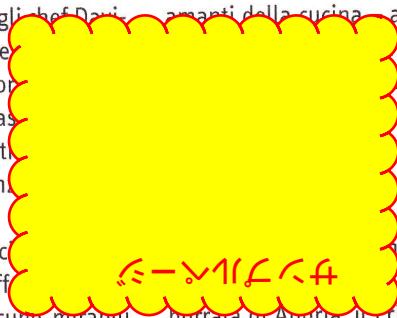


CON OLDANI E CRACCO

La manifestazione enogastronomica **Cibo a Regola d'Arte**, che si è svolta a Milano nel mese di marzo 2014, ha visto protagonisti, fra i grandi, gli chef **Dani** de Oldani e Carlo Cracco. **Cibo d'autore**

I due chef hanno catturato l'attenzione dei partecipanti – non solo esperti del settore, ma soprattutto amanti della cucina – avvicinandoli alla cultura del

anche cucina “di tutti i giorni”. Oldani ha diretto delle masterclass calizzando i suoi interventi sul gioco delle consistenze, dall'esperienza delle sue creazioni, come la caciocostata, la mellata e il riso e zaffirani. Cracco ha tenuto alcune mirabili masterclass sulla cottura e sulla preparazione del riso, proponendo anche innovazioni di piatti regionali.



workshop, degustazioni e l'esecuzione di piatti, ha ricorrendo in particolare con la novità di photography e di cake design. In mostra piatti e prodotti come la Puglia, con le sue orecchiette, l'extravergine di Coratina e la burrata di Andria, il Friuli-Venezia Giulia con i suoi prosciutti e il formaggio Montasio; il Trentino-Alto Adige con i suoi spumanti; e la Campania con le sue eccellenze – dalla frutta agli ortaggi, dalla pasta ai dolci – illustrati da maestri pasticceri.



protagonisti dell'evento	tipo di pubblico	alcune regioni partecipanti
.....
.....
.....
.....

COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare le parole ed espressioni presenti nel testo ai loro sinonimi.

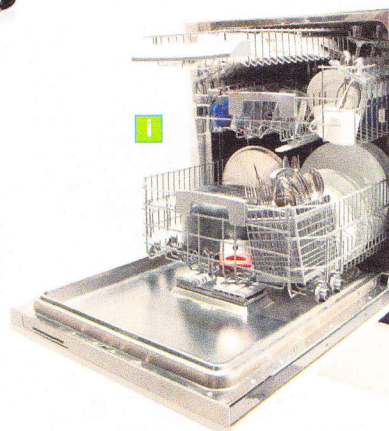
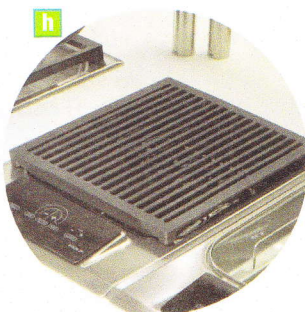
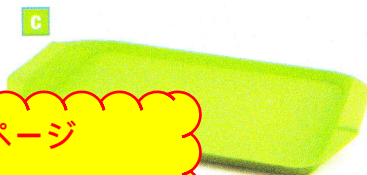
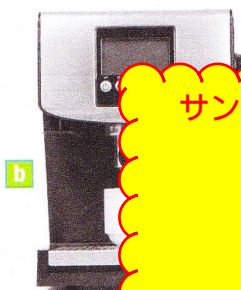
- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1. cucina di tutti i giorni | a. ottenere consensi |
| 2. a partire da | b. a cominciare da |
| 3. riscuotere molto successo | c. pasti quotidiani casalinghi |

3. Trovate gli intrusi fra le seguenti parole:

manifestazione enogastronomica • show cooking • consistenze • mestiere • sniffare •
campo • ristoratore • radice • palato • annusare • cipolla caramellata

4. Leggete la lista degli oggetti che potete trovare in cucina. Poi abbinare ogni immagine al nome corrispondente.

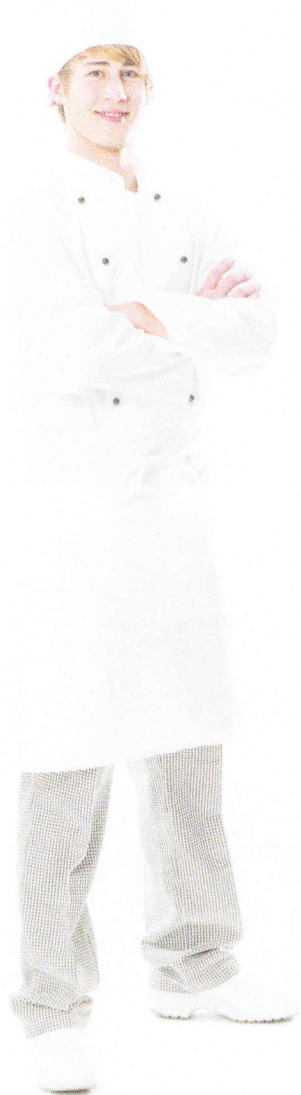
- | | |
|--|--|
| 1. <input type="checkbox"/> lavastoviglie (per lavare) | 6. <input type="checkbox"/> frigorifero (per raffreddare) |
| 2. <input type="checkbox"/> carrello (per trasportare) | 7. <input type="checkbox"/> griglia (per arrostitire) |
| 3. <input type="checkbox"/> piano di cottura (per cuocere) | 8. <input type="checkbox"/> forno a microonde (per riscaldare o cuocere) |
| 4. <input type="checkbox"/> servizio di bicchieri (per bere) | 9. <input type="checkbox"/> vassoio (per servire) |
| 5. <input type="checkbox"/> macchina per espresso (per fare il caffè espresso) | |



サンプルページ

PRODUZIONE ORALE

5. La minestra di riso e verza. A coppie, immaginate una conversazione tra il cuoco Cracco e il suo aiutante. Seguite la traccia per preparare il piatto.



Aiuto cuoco	Chef Cracco
1. Chiede quale piatto si preparerà.	2. Risponde che sarà il riso e verza e che gli piace accompagnare il maiale alla verza, perché ne esalta il sapore.
3. Chiede da dove può cominciare.	4. Risponde di tagliare la verza a listarelle e poi
5. Chiede se poi deve preparare il battuto.	5. Risponde che il battuto deve essere fatto con il maiale e il prosciutto.
7. Chiede se il brodo dove metterà il battuto deve essere di carne o di verdure.	8. Risponde che deve essere un brodo di carne.
9. Chiede quando dovrà mettere il riso.	10. Risponde di farlo quando il brodo ricomincerà a bollire. Si raccomanda di togliere la minestra dal fuoco dopo circa 18 minuti.
11. Chiede se alla fine deve amalgamare la minestra con parmigiano.	12. Risponde affermativamente e gli consiglia di aggiungere una noce di burro.



6. Osservate le immagini e a coppie decidete come preparare un minestrone di verdura: elencate il procedimento, i tempi di cottura e discutete su come lo vorreste presentare in tavola.



1. Leggete il testo e completate le frasi.



INVITO A VINITALY

Vinitaly è la più importante fiera italiana del vino e dei distillati ed è tra le più famose d'Europa. Dal 1967 si tiene a Verona con cadenza annuale. La fiera si estende per circa 90 000 m², conta più di 4000 espositori l'anno e circa 150 000 visitatori per edizione.

Un tempo era aperta a un pubblico soprattutto di curiosi e amanti del vino in generale; oggi, invece, ha un rapporto privilegiato con gli esperti del settore. Infatti, il salone raccoglie produttori, importatori, distributori, ristoratori, tecnici, giornalisti e opinion leader provenienti

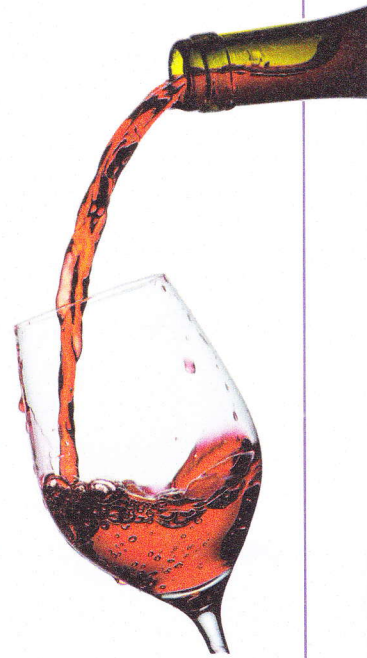
da tutto il mondo.

Ogni anno ospita più di cinquanta degustazioni tematiche di vini italiani e stranieri, e propone un programma di seminari, convegni e workshop. La domanda e all'offerta del mercato e la domanda e offerta del sistema alimentare italiano.

Oltre alle aree espositive, Vinitaly organizza anche workshop, buyers club e aree di degustazione per far conoscere sul mercato le aziende e i prodotti italiani e internazionali, fra i quali il Consorzio Nazionale Interprofessionale del Vino, come all'International Wine and Spirit Competition e al World Wine and Spirit Competition, la cultura del vino nel mondo.

Vinitaly organizza anche il Salon Wine & Spirits for You, evento wine&spirits aperto a tutti gli appassionati del vino, che si tiene nel centro storico di Verona, nella suggestiva cornice del palazzo della Gran Guardia in piazza Bra.

サンプルページ



vinitaly



1. Il pubblico di Vinitaly un tempo era composto da
2. Il numero degli espositori è superiore a
3. Il programma dei convegni tratta
4. Le esposizioni speciali servono per
5. Vinitaly for You si svolge

COMPETENZA LESSICALE

2. Abbinare le espressioni presenti nel testo ai loro sinonimi.

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| 1. con cadenza annuale | a. preferenziale |
| 2. privilegiato | b. in crescita |
| 3. grande distribuzione | c. diffusione |
| 4. emergenti | d. ogni anno |
| 5. divulgazione | e. catene di negozi |
| 6. suggestivo | f. impressionante |

3. Scrivete il contrario delle seguenti parole presenti nel testo. Per aiutarvi, usate il dizionario.

- a. famoso
b. curioso
c. esperto
d. importatore
e. rilevante

4. Alle categorie professionali e agli esercizi elencati a sinistra è consentito l'accesso a Vinitaly. Abbinatelo alle attività che svolgono.

- | | |
|----------------|---|
| 1. grossisti | a. professionista che si occupa della scelta e del servizio dei vini e del loro abbinamento con le pietanze |
| 2. rivenditori | b. fanno servizio di rifornimento di prodotti alimentari a comunità, organizzano ricevimenti, pranzi, buffet |
| 3. catering | c. fanno da intermediari tra il produttore e il venditore al dettaglio |
| 4. enoteche | d. collezioni o negozi di vini pregiati |
| 5. sommelier | e. negozianti al dettaglio |
| 6. enologi | f. professionista in grado di effettuare un'analisi organolettica del vino per valutarne la tipologia, la qualità, le caratteristiche |

5. Cancellate le parole di troppo all'interno del testo seguente.



30 settembre 2013: chiusura iscrizioni Vinitaly

Avvisiamo i nuovi espositori principianti che hanno fatto richiesta di ammissione che entro il 30 settembre 2013 dovranno effettuare la percentuale di riconferma delle aziende partecipanti. Le aziende che non hanno effettuato la nuova partecipazione sono registrate e non saranno ammesse alla netta chiusura delle iscrizioni.

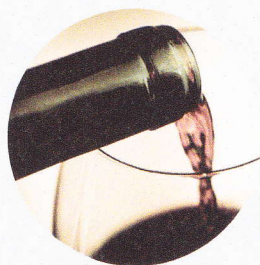
La lista d'attesa sarà pubblicata entro il 30 settembre 2013. In mancanza delle domande, la disponibilità dei posti sarà distribuita in base alla graduatoria senza continuità regionale. Entro il mese di dicembre 2013 le richieste di ammissione saranno esaminate e invieremo la nostra decisa comunicazione in merito.



PRODUZIONE SCRITTA

6. Siete un importatore di vini: scrivete la lettera di risposta per partecipare alla fiera Vinitaly.

Carlos Banderas
Bravo Murillo 2
28020 Madrid – Spagna



8 gennaio 2014

Gent.mo Sig. Banderas,

La informo che la nostra azienda sarà presente alla fiera Vinitaly di Verona da 6 a 10 gennaio 2014 presso il Padiglione N2.

La invito ad assistere alla fiera in questa occasione.

Se lo desidera, può essere contattato con noi.

I nostri riferimenti sono:

telefono: +39 0445 434111

e-mail: rossi@sa

Nella speranza di incontrarLa a Verona, La ringrazio per il Suo gentile interessamento.

Cordiali saluti,


Antonio Rossi
Direttore Marketing

PRODUZIONE ORALE

7. Rispondete alle domande.

- Consultate il sito di Vinitaly (www.vinitaly.it) alle pagine *Convegni e Degustazioni* e dite a quale vorreste partecipare. Chiedete poi ai vostri compagni a quali eventi vorrebbero partecipare.
- Cibo e vino: perché oggi se ne parla molto?

COMPRENSIONE ORALE

8.  Ascoltate il servizio sulla birra in Italia e indicate se le affermazioni sono vere o false.

- In Italia la produzione di birra artigianale è di tendenza.
- Nella birra Zia Ale si usano bacche di ginepro.
- Si consiglia di abbinare la birra Zia Ale con il manzo di Ariccia.
- La birra Tibir è insolita.
- La birra Tibir usa un mosto ben amalgamato con profumi fruttati e floreali.

V	F
V	F
V	F
V	F
V	F

Per approfondire

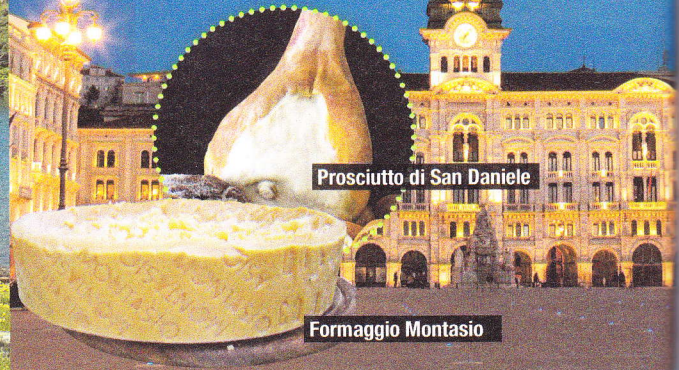
Osservate le immagini dei prodotti tipici delle quattro regioni presenti all'evento Cibo a Regola d'Arte e scrivete i nomi di altri prodotti o piatti di queste regioni.

Trentino Alto Adige



Müller Thurgau

Friuli Venezia Giulia



Prosciutto di San Daniele

Formaggio Montasio

Campania



Greco di Tufo



Caccavella alla sorrentina



Struffoli

Puglia



Orecchiette con le cime di rapa

Approfondimenti bibliografici sul tema dell'unità:

- C. Cracco, *La grande cucina italiana: Lombardia*, RCS Libri, Milano 2014.
- N. Perullo, *Lombardia*, ETS, 2010.
- C. Petri, *La cucina lombarda*, ETS, 2010.
- *Il Dizionario della cucina italiana*, ETS, 2010.
- www.salonecucina.com

