

[da: <http://d.repubblica.it/cucina>]

L'ARTE DELLA CUCINA ITALIANA: I 10 ERRORI DA NON COMMITTERE

Basta fare un viaggio negli States (ma anche solo in Germania) per vedere stravolti i nostri rituali culinari. Dal ketchup usato come passata di pomodoro al cappuccino a ogni ora. Ecco allora le 10 regole che demoliscono i luoghi comuni sul cibo di casa nostra più diffusi all'estero. Per insegnare agli stranieri come evitare orrori culinari al momento di mettere in tavola o degustare una specialità italiana. Ecco questi dieci punti che girano in Rete già da un po', scritti dall'Accademia Barilla e che fanno sorridere.

[da: <http://www.academiabarilla.it>]

I 10 comandamenti della Cucina Italiana

1 - MAI E POI MAI SORSEGGIARE UN CAPPUCCINO DURANTE I PASTI

Caffè e cappuccino sono l'orgoglio italiano nel mondo, ma il primo viene **consumato alla fine del pasto** e il cappuccino per colazione, accompagnato da un dolce (meglio un cornetto, o brioche che dir si voglia, aggiungiamo noi). Se vuoi, puoi ordinare un cappuccino a fine pasto, ma sappi che un italiano non lo farebbe mai.

2 - RISOTTO E PASTA NON SONO UN CONTORNO

L'organizzazione delle portate nella cucina italiana è unica, e prevede che pasta e risotto vengano **serviti come portata singola e unica** (eccezion fatta per specialità come l'Ossobuco alla milanese). Servire la pasta accanto a un altro cibo è un errore che viene commesso in molti paesi, ma in Italia è considerato sacrilegio.



3 - NON VERSARE CONDIMENTI NELL'ACQUA DELLA PASTA

Tutti i condimenti devono essere aggiunti **solo un volta che la pasta è scolata** e servita in un piatto, assolutamente mai aggiunti nell'acqua di cottura. Solo così si può cucinare la pasta da perfetto italiano.

4 - KETCHUP SULLA PASTA: VI PREGO, NON SI PUÒ...

Questa è una combinazione che shocca gli italiani: anche se il ketchup ha affinità con la salsa di pomodoro, aggiungerlo sulla pasta è considerato un vero reato culinario. **Tienilo per le tue patatine fritte o hot dog**, per favore.

5 - SPAGHETTI BOLOGNESE? MACCHÉ, SONO TAGLIATELLE!

È probabilmente il piatto più famoso della cucina italiana, il più esportato, eppure non c'è un ristorante, a Bologna, che lo cucini. Questo perché la ricetta originale prevede che **con il sugo bolognese vengano condite le tagliatelle**, e non gli spaghetti. Vi sembra un dettaglio di poco conto? Nella cucina italiana azzeccare la giusta combinazione di pasta e condimento è d'obbligo.

6 - PASTA CON IL POLLO: MAI IN ITALIA

Parlando con americani viene fuori che una delle ricette più conosciute considerata "tipicamente italiana", è la pasta con il pollo. È imbarazzante: dobbiamo dirvi che **in Italia non esiste nessuno che serva una pietanza simile**.

7 - "CAESAR SALAD"

Questa insalata, che prende il nome dal suo creatore, *Caesar Cardini*, fa parte di quel lungo elenco di piatti creati da chef di origine italiana che però **in Italia sono sconosciuti**.

8 - LA TOVAGLIA A QUADRETTONI BIANCA E ROSSA NON ESISTE

Per qualche strana ragione questa tovaglia è associata al nostro cibo e allo stereotipo del "mangia-spaghetti": all'estero tutti i ristoranti italiani la usano. Probabilmente i turisti che visiteranno l'Italia resteranno delusi quando scopriranno che noi, invece, non le usiamo MAI. Eccetto forse qualche ristorante per soli turisti.

9 - LE "FETTUCCHINE ALFREDO" SONO FAMOSE SOLO OLTREOCEANO

Questo è forse il punto più curioso della nostra top ten. Le fettuccine Alfredo sono il piatto "italiano" più famoso negli Stati Uniti ma totalmente sconosciute in Italia. Questi noodles, conditi con burro e Parmigiano Reggiano, sono infatti stati inventati nel Bel Paese da *Alfredo Di Lelio*, proprietario di un ristorante a Roma, ma **non si sono mai diffusi né tantomeno sono diventati un "piatto tradizionale"**. Eppure, oltreoceano sono incredibilmente popolari tanto da diventare un simbolo della Dolce Vita. I turisti americani che arrivano in Italia sperando di degustare fettuccine Alfredo in qualsiasi ristorante della penisola sono guardati con disapprovazione.

10 - IMPARA IL RISPETTO DELLA TRADIZIONE E I CONSIGLI DELLA MAMMA

Lei, ha imparato a cucinare dalla mamma. Che ha imparato dalla sua mamma, che a sua volta ha imparato dalla sua e così via. È un sistema testato. Ma cosa ogni madre insegna alla propria figlia in fatto di cucina? Che **l'amore è al centro di tutto**. Il cibo italiano va sempre condiviso con chi ami. L'amore e la famiglia sono tutto.

1. Trovate i sinonimi alle seguenti espressioni scegliendoli tra quelli qui proposti tratti dal testo:

Oltreoceano azzeccare insignificante sorseggiare degustare

Poco importante, da nulla
Colpire giusto, centrare
Bere lentamente
In America
Assaggiare

2. Completate le frasi con le preposizioni.

- a. Il caffè va sempre consumato fine del pasto.
- b. Prendere lo sciroppo per tre giorni, mattina e sera, sempre fine pasto.
- c. Chiedi a lui se vuoi sapere come cucinare la pizza perfetto italiano.
- d. Il ragù viene sempre associato tagliatelle.
- e. Generalmente ogni pasto comincia un antipasto.
- f. Ci vuoi il ghiaccio coca-cola?
- g. Non mi piace bere il caffè piedi.
- h. Preferisce bere il caffè banco oppure vuole sedersi tavolo?

3. Quali sono i cibi e le bevande citati nel testo? Trovateli e inseriteli nella colonna appropriata.

Primo piatto	Secondo piatto	Contorno	Dessert/dolce	bevanda

Aggiungete infine gli altri elementi che conoscete per descrivere un tipico pranzo italiano.

4. Rispondete alle domande sull'articolo:

- a) Come è la tipica colazione italiana?
- b) Cosa pensi dell'articolo appena letto?
- c) Quali di questi punti in Repubblica Ceca non viene rispettato? Cosa cambia precisamente?

5. Parliamo.

- a) Fai colazione la mattina?
- b) Cosa prendi di solito?
- c) Fai colazione a casa o fuori?
- d) Qui la consumazione al tavolo costa più di quella al banco?
- e) Quali differenze ci sono tra un tipico pranzo italiano e uno ceco?
- f) Cosa prendi di solito quando vai in un ristorante italiano?
- g) Sai come si cucina la pasta? E un risotto?

