

[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. Un tormentone in dieci punti che gira in Rete già da un po', ideato dall'Accademia Barilla, che fa sempre sorridere. Condividilo con gli amici!

[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. Scopri **qui** come cucinare la pasta da perfetto italiano.

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

Questa è una combinazione che sciocca 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. Rileggete il testo: quali sinonimi vengono utilizzati per indicare un “errore” in cucina?

.....

2. La parola “sacrilegio” utilizzata al punto 2 richiama una azione riprovevole sotto il profilo giuridico, religioso e morale. Non a caso quindi, sia nell’introduzione tratta da “d.repubblica” sia nel testo ci sono dei sostantivi che richiamano il mondo della religione e del diritto. Quali sono?

Religione:

Diritto:

Perché secondo voi si insiste con l’uso di queste parole?

3. Nel testo c’è una espressione utilizzata come sinonimo di Italia: qual è? Ne conoscete altre?

.....

4. Trovate nel testo i sinonimi alle seguenti espressioni

Poco importante, da nulla

Colpire giusto, centrare

Assaggiare, assaporare

In America

Impressionare, sbalordire

5. Questo “decalogo” è scritto in un italiano molto elegante. Spesso, a dare “eleganza” al testo è anche l’uso dei congiuntivi, soprattutto in quelle frasi in cui è ormai consueto e accettato anche l’uso dell’indicativo. Cercate nel testo i congiuntivi utilizzati e indicate da quali verbi e/o espressioni sono stati introdotti.

6. 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?

7. Leggete l’articolo che segue e che riporta alcuni “errori comuni” che si fanno all’estero e che riguardano la cucina e la ristorazione italiane. Lavorate a gruppi: scegliete un paragrafo e traducetelo.

SECONDO ELABORATO OBBLIGATORIO: inviatemi per cortesia la traduzione di tutto l’articolo entro il 20 novembre. Grazie!

[da : www.idnes.cz del 31 luglio 2012]

ZAPOMEŇTE NA KEČUP I KÁVU S SEBOU. CO BY ITAL NIKDY NEUDĚLAL

[...]

1	<p>Na "stojáka" je kafe levnější</p> <p>Nejvíc pravidel je spojeno s gastronomií, kterou Italové milují. S naším manuálem začneme hned po ránu, k němuž patří dobrá káva. Ital si ji dává při cestě do práce ve svém oblíbeném baru, a to buď samotnou, nebo se sladkým pečivem. Výhradně však na "stojáka" u pultu, přičemž stihne přelítnout titulky v novinách či prohodit pár slov s barmanem o včerejším fotbale. Taková káva je celkem rychlá a levná</p>
2	<p>Cena kávy se liší podle toho, zda si ji objednáte na baru, nebo si sednete ke stolku a necháte se obsloužit. Zatímco u pultu zaplatíte za kávu zhruba euro, a to i v centru Říma, když si sednete ke stolku, bude vám účtován téměř dvojnásobek.</p> <p>A pozor, v žádném případě si nekupujte kávu "take away", neboť pít kávu při chůzi se v Itálii považuje za čiré barbarství</p>
3	<p>Kečup? Tak na to zapomeňte!</p> <p>Klasická italská večeře v lepší restauraci není tříchodová jako u nás, ale čtyřchodová. Začíná se předkrmy (antipasto), pak následují jednoduché těstoviny či rizoto (primo), po nich se servíruje maso nebo ryba (secondo) a na závěr přichází dezert. Klidně si však můžete dát jen jeden či dva chody, celé menu není povinnost a patří spíše ke slavnostním nebo oficiálním večeřím.</p>
4	<p>Je ovšem několik věcí, které nesmíte nikdy udělat: když si objednáte čaj či kávu během jídla nebo požádáte o kečup, vysloužíte si nálepku křupana. Stejně budete za hlupáka, pokud si objednáte špagety s masovými kuličkami (jde o dvě odlišná jídla, primo a secondo, která se v žádném případě nekombinují, i když v Americe to tak dělají) či když požádáte o parmazán na těstoviny s mušlemi a dalšími plody moře.</p>
5	<p>A ještě několik rad. Špagety se na talíři nikdy nekrájejí, ale namotávají se na vidličku a káva se objednává až po posledním jídle či po dezertu, neboť plní roli digestivu. Proto se po jídle pije pouze espresso, nikoliv cappuccino či snad latte.</p>