

1 - Quali sono i prodotti principali della cucina italiana? Quali sono presenti anche nel tuo paese? Parlane con un compagno e poi con tutta la classe.



2 - Leggi il testo e rispondi alla domanda:

Cosa pensa l'autore del testo della diffusione della cucina italiana nel mondo?

Smettete di mangiare italiano.

Stop eating Italian food. Smettete di mangiare italiano. Smettete di santificare chiunque abbia un cognome che finisce in vocale, e scrive libri di cucina. Smettete di assalire le pietanze con un bazooka travestito da tritapepe. Smettete di ordinare un cappuccino fumante dopo la pasta con le vongole e il brasato.

Non vale solo per gli americani, anche se sono i peccatori più volenterosi. Vale per tutti gli stranieri: dicono d'amare il cibo italiano, ma spesso ne incoraggiano la parodia. Il successo planetario della nostra cucina è dovuto alla sua semplicità, alla sua imitabilità, al fatto d'essere salutare ed economica. Queste caratteristiche hanno portato la nostra tradizione in tutto il mondo. Entrate in qualunque business hotel e troverete due ristoranti: uno francese, con un nome come "La Clé d'Or": elegante, caro e semivuoto. Uno italiano, chiamato "Da Gino" o qualcosa del genere: colorato, a buon mercato, allegro e affollato.



Ma girando per il mondo per lavoro, ho visto cose che voi umani (non italiani) non potete immaginare. Insegne con tricolori rovesciati, sbiaditi, invertiti. A Singapore, a Los Angeles, a Mosca e a Dubai ho assaggiato ovvietà maldestre spacciate per colpi di genio. A Londra, ho incontrato giovanotti arroganti che, dopo essere stati in TV, mettono un nome italiano al locale, e pensano di darcela a bere. Ma questi sono aspetti folcloristici. L'attacco al cibo italiano è più insidioso perché involontario: i sabotatori agiscono, infatti, per amore. Ne ho parlato coi ristoratori italiani negli USA. Mi hanno spiegato che è un problema di tecniche e ingredienti: le prime si dimenticano, i secondi diventano introvabili o costosi. "Presto il legame con la cucina italiana diventa il legame con la tradizione italo-americana. È un processo che non va deriso."

La spiegazione mi aveva quasi convinto. Poi ho scoperto che perfino la leggendaria cuoca Lidia Bastianich, a richiesta, serve cappuccino dopo cena. "Blasfemo", le ho detto. "Provi lei a rifiutarlo ai clienti", ha risposto. D'accordo, Lidia, accetto la sfida. Una sera vengo e ci provo. Punirne uno per educarne cento.

Beppe Severgnini, tratto da *Corriere della Sera*

2.1 – Rileggi il testo e insieme a un compagno elencate gli errori comuni che secondo l'autore commettono gli stranieri quando consumano cibo italiano.

3 Nel testo sono presenti queste espressioni:

- a) Colpo di Genio.
- b) Darcela a bere.

Secondo te che cosa significano? Parlane con un compagno.

4. Qual è il tuo rapporto con la cucina italiana? Quale tipo di cucina preferisci e perché? Parlane con un compagno e poi confrontati con il resto della classe.



5 Nel testo compare due volte il pronome *NE*, cercalo e prova a capire a cosa/chi si riferisce.



6 Scrivi un breve testo e descrivi le caratteristiche principali della cucina del tuo paese, qual è la tua opinione e come, secondo te, viene vista nel mondo.

