

**Italia: una, venti, infinite facce.  
E lingue!**

**Come raccontarla in classe?**

la *lingua* è come una **persona**:  
la *grammatica* rappresenta le sue **ossa**,  
il *lessico* può essere paragonato ai **muscoli**,  
la *prossemica* è la sua **personalità**...

... e la *cultura* è la sua **anima**!

# **l'Italia fuori dall'Italia**

(l'immaginario collettivo)

**teatralità**

**Napoli**

- gestualità spiccata
- tono alto della voce
- tendenza a drammatizzare

**creatività**

**Milano**

- moda
- design

**cucina**

**Bologna**

- tradizione
- cibo

# che cos'è il pluralismo regionale?

sondaggio



# qualche premessa teorica

*[...] si può affermare che l'italiano regionale è concretamente il nostro corrente italiano parlato e che della sua vitalità si trovano poi le tracce anche nella pagina scritta.*

**Teresa Poggi Salani**

Accademia della Crusca

l'ISTAT ha registrato in Italia un aumento generale negli ultimi anni **dell'uso del dialetto frammisto o alternato all'italiano**

- il dialetto **non è più vissuto come limite** ma come strumento per arricchire la comunicazione
- questo tipo di utilizzo è **molto presente nel web** soprattutto a scopo ludico-espressivo
- l'aumento del dialetto frammisto all'italiano si registra **soprattutto tra i giovani**

**Massimo Cerruti, Treccani**

# che cos'è uno stereotipo?

- modello **ricorrente** e **convenzionale** di comportamento, discorso, pensiero e sim.: *ragionare, parlare per stereotipi*
- *psic.* opinione preconstituita, non acquisita sulla base di un'esperienza diretta e scarsamente suscettibile di modifica
- **ling.** successione fissa di parole che assume un significato globale e autonomo | singola parola o locuzione usata secondo preconcetti diffusi in una società

(*ad es.* in Italia *tedesco* per "rigido", in Francia *ital*, cioè *italien*, per "imbroglione")

# perché partire dagli **stereotipi**?

Per affrontare la varietà delle regioni come argomento di **cultura italiana** in classe è utile partire da quello che gli studenti sanno - o credono di sapere - sulle regioni italiane e sulle loro caratteristiche.

Quello che spesso emerge in classe sono **cliché**, idee stereotipate.

Al contrario dei pregiudizi (che non cambiano alla luce di nuove conoscenze), gli stereotipi possono essere una risorsa a fini didattici.

ELICITAZIONE

# come?

- **non** affrontare **contemporaneamente** VENTI regioni, perché creerebbe troppa confusione
- se ne possono **scegliere tre (o quattro)** e lavorare su quelle
- all'inizio scegliere le **città più importanti** o rilevanti a livello culturale (non necessariamente i capoluoghi)

# attività 1

## (inter pares)

3 postazioni (o pareti), una per città, con:

- uno spazio per gli **stereotipi**
- uno spazio dedicato a **simboli, tradizioni, abitudini** ecc.

# preparazione

Dividere la classe in 3 gruppi e per ogni gruppo distribuire:

- 9 cartellini (3 per ogni città) + 3 distrattori

Totale 12 cartellini

*espressioni o immagini*

*tradizioni (piatti), simboli, stereotipi...*

12 cartellini x 3 (uguali per ogni gruppo)

# svolgimento

- ogni gruppo ha 5 minuti per scegliere **3 parole per ogni città**
- mettete un **timer** (tipo forno) o una **clessidra** per il tempo

# verifica

## (in plenum)

si verifica insieme quali parole hanno scelto i vari gruppi  
inducendoli a motivare la loro scelta

### **Milano**

*in fretta*

*soldi*

*moda*

### **Napoli**

*sole*

*pizza*

*in ritardo*

### **Bologna**

*università*

*tortellini*

*torri*

...

*pianoforte*

*montagna*

*carta*

# ricerca in autonomia

(in giro L2 o in rete LS)

- I tre spazi saranno il punto di riferimento per le **tre città** (con possibilità di ampliamento sulla regione) e per altre tre quando se ne vorranno affrontare altre.
- Nel corso delle settimane gli studenti potranno svolgere **ricerche**, trovare *modi di dire, proverbi, oggetti, abiti, canzoni* o qualsiasi altro elemento indicativo di quella città (o regione) da aggiungere allo spazio adibito.

L'**azione** e l'uso di **spazi** per l'ampliamento del *lessico* stimolano il pensiero e l'assimilazione dei contenuti

# attività 2

## (in plenum)

input dalla **rete\***: **video**

\*Le **risorse online** possono fungere da specchio della cultura italiana calata:

- nella contemporaneità
- nel quotidiano
- nella sua effettive varietà (*diatopica, diastratica, diafasica* e anche *diamesica*)

# approcciare lo stereotipo...

sondaggio

## Milano

il [Milanese imbruttito](#) (**parodia**)

*in particolare: Almanacco*

## Bologna

[Bulågna](#) (**descrizione**)

*in particolare: [Sei di bologna se...](#)*

## Napoli

[Terre di Campania](#) (**riflessione**)

*in particolare: [Il vademecum degli stereotipi](#)*

**l'equivoco semantico**  
(tra stereotipo e autoironia)

**...è uscito (il caffè)**

# Nord *versus* Sud

(tra stereotipo e satira)

## VIDEO

[Le domande del Sud a quelli del Nord](#)

[Le domande del Nord a quelli del Sud](#)

# qual è la realtà?

i confini sono labili, le sfumature infinite...

**osservazione e ricerca in autonomia delle  
caratteristiche reali**

**confronto e discussione in classe**

# attività 3

## (inter pares)

- distribuire ad ogni gruppo un contenitore vuoto con il nome di una città e poi 30 **immagini mischiate** (10 per ogni gruppo) di **prodotti di cucina, personaggi, monumenti ecc.** (*senza distrattori*)
  - gli studenti hanno **7 minuti** per accumulare il più alto numero di immagini della “propria” città attraverso il **baratto** di immagini con gli studenti degli altri gruppi
  - **vince** chi ha più immagini della propria città
- ✓ dopo la verifica in plenum i gruppi possono arredare i tre spazi con le nuove immagini che hanno accumulato

# torniamo alla lingua (accezioni locali)

## Milano

*oh ma ce la fai?*

## Bologna

*mi dai il tiro?*

## Napoli

*faccio il posteggiatore!*

# attività 4

## (ascolto globale)

a. dare 3 tracce audio (spezzoni di qualche secondo):

- bolognese (**B**)
- milanese (**M**)
- napoletano (**N**)

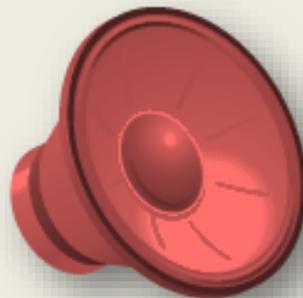
chiedere agli studenti di provare a chiudere gli occhi  
riconoscere la città di appartenenza [**B**, **M**, **N**]

✓ l'assenza dell'immagine permette di concentrarsi sul suono.

## esempi tratti dalla rubrica video di Alma TV

**In viaggio con Sara**

Conversazioni su arte, cucina, design...  
Italia e italiani



**b.** dare le immagini con i volti delle voci ascoltate:

- **bolognese (B)**
  - **milanese (M)**
  - **napoletano (N)**
- + 3 *distrattori***

chiedere agli studenti di provare ad attribuire le voci alle immagini

✓ dare un volto alle voci dà una sensazione di disvelamento molto utile ai processi di acquisizione



a



b



c



d



e



f

# **verifica**

## **(in plenum)**

Dopo che gli studenti avranno scelto un volto per ogni voce si potrà mostrare lo spezzone dei video

**immagine + suono**







# attività...

partendo poi da questi spezzoni si può continuare con altre attività di ascolto/visione

Es.

Chiedere agli studenti:

- Che mestiere fanno secondo voi queste persone? Dove sono?
- Hanno delle caratteristiche che si avvicinano a uno stereotipo legato alla loro città?

Vedere l'intero video e sviluppare attività inerenti

# esempio

ALMA.tv

Materiali integrativi  
IN VIAGGIO CON SARA



## Episodio 1 - Bologna: l'Osteria del Sole

### Attività didattiche

#### PRIMA DELLA VISIONE

1. In questo episodio Sara è a Bologna. Che cosa conosci di Bologna? scegli quattro parole che secondo te hanno una connessione con questa città.

studenti    Ferrari    moderna    università    portici    rosso  
pizzeria    vino    traffico    tradizione    bicchiere    treno    panino

#### DOPO LA VISIONE

2. Guarda il video: ci sono le tue parole nel video? Quali?

---

3. Guarda ancora il video e indica le opzioni corrette.

1 L'università di Bologna è

- a. antica
- b. recente

2 A Bologna

- a. l'ombrello non serve
- b. piove spesso

3 Il colore rosso mattone

- a. è molto comune
- b. è il colore delle chiese

4 L'osteria del sole

- a. è nata prima dell'osteria di Ferrara
- b. è la seconda osteria più antica del mondo

5 Ferrara è

- a. vicina a Bologna
- b. il nome di un'osteria

6 L'osteria del sole è nata

- a. nel 1475
- b. nel 1465

ALMA.tv

Materiali integrativi  
IN VIAGGIO CON SARA



7 Le osterie sono

- a. simili ai ristoranti
- b. economiche

8 L'ostessa

- a. gestisce da sola l'osteria
- b. lavora con altri familiari

9 L'osteria del sole

- a. ha un menu di piatti tipici
- b. ha solo da bere

10 All'osteria del sole

- a. non c'è l'acqua
- b. l'acqua è gratis

11 Sara

- a. non beve vino
- b. vuole comprare un panino

4. Completa il dialogo tra Sara e l'ostessa con le parole mancanti (2:47 – 3:16)

fratello - abbastanza - lavoro - famiglia - porto - tradizione - personaggi - nonni - tutto

S. Da quanto tempo la tua \_\_\_\_\_ gestisce questa osteria?

O. Dal 1940.

S. Tantissimi anni! È una \_\_\_\_\_ di famiglia.

O. Sì, i miei \_\_\_\_\_, mio padre e ora ci siamo io, mio \_\_\_\_\_ e mio cugino.

S. E... Ti piace fare questo \_\_\_\_\_?

O. Sì, è \_\_\_\_\_ divertente.

S. Tante persone, tanti \_\_\_\_\_...

O. Sì c'è un po' di \_\_\_\_\_. È un \_\_\_\_\_ franco, diciamo.

# cosa accomuna i tre video?

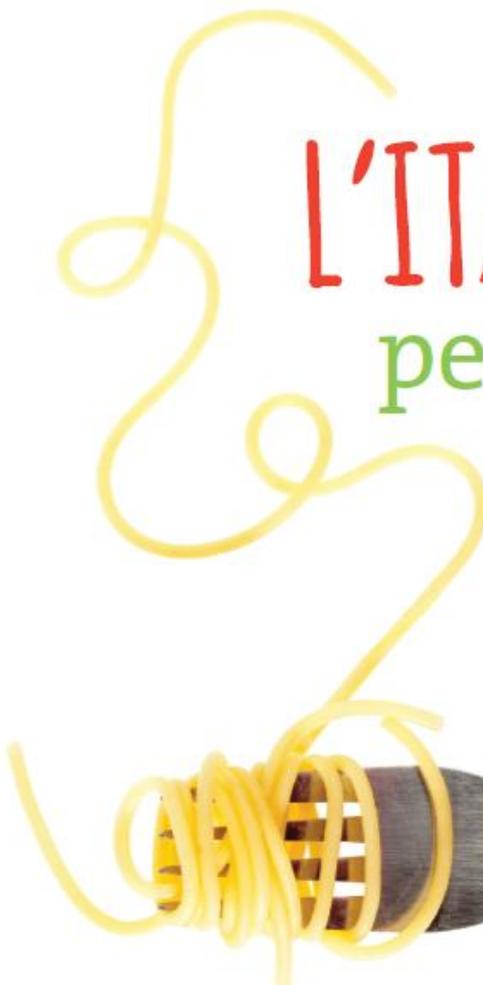
## sondaggio

Dalla ricerca «Gli italiani e il **cibo**. Rapporto su un'eccellenza da condividere» realizzata dal Censis per il Padiglione Italia di Expo 2015:

*Il cibo italiano vince nel mondo perché esiste uno specifico modello italiano, **quotidiano, minuto, di massa, virale, di rapportarsi all'alimentazione.***

Sara Porreca

livello A2/B1

A long, thin strand of yellow spaghetti is coiled and loops around the title text.

# L'ITALIANO per la cucina

Lezioni di cucina  
e lingua italiana  
per stranieri

CON 12 STORIE



ALMA  
Edizioni



# “Ah, che bellu ccafè! Sulo a Napule 'o ssanno fá...”

## 11 • Sei un vero italiano? *Fai il test sul caffè e lo scoprirai!*

1. Al bar il *caffè sospeso* è:
  - a.  un caffè offerto da un cliente alla prossima persona che arriverà e non potrà pagarlo.
  - b.  un caffè offerto dal barista a un cliente che non vedeva da molto tempo.
2. Il cappuccino non si prende mai:
  - a.  freddo.
  - b.  a fine pasto.
3. In Italia per ordinare un caffè normale si dice:
  - a.  un caffè, per favore!
  - b.  un espresso, per favore!
4. Il caffè del bar la mattina si beve:
  - a.  camminando per strada.
  - b.  in piedi al bancone.
5. La schiuma del cappuccino è:
  - a.  il latte montato con il vapore.
  - b.  una crema aggiunta al latte.
6. La napoletana è:
  - a.  un tipo di caffettiera.
  - b.  una tazzina particolare.
7. L'ammazzacaffè è:
  - a.  un dolce.
  - b.  un liquore.

# attività 5

## (gara)

### Quali piatti italiani conoscete?

- a. in 5 minuti ogni gruppo deve scrivere tutti i piatti di cucina italiana che conosce
- b. verifica in plenum della correttezza dei nomi: vince chi ne ha indovinati di più
- c. chiedere a ogni gruppo di cercare in Internet la provenienza di ogni piatto della lista...

# “Non è la ricetta originale!!!”

- per gli italiani la questione della **provenienza delle ricette** è una vera e propria **ossessione** (pluralismo regionale)
- **dispute** anche molto accalorate sono presenti in tutti i **siti di cucina**
- tra gli americani la **parodia sulla pignoleria degli italiani** nelle questioni di cucina in rete è diventata **virale**



## 11. LE TRE PARMIGIANE



TRACCE 35

– Aspetta!

Clara corre verso le porte dell'ascensore che si stanno chiudendo. Il ragazzo dentro l'ascensore la guarda. Porte chiuse. "Che **maleducato!**", Clara sale di corsa le scale: è troppo in ritardo per aspettare. Però che fatica. Lo studio televisivo è al decimo piano!

[...]

– Benvenuti a una nuova puntata di *Mille e una ricetta!* – la presentatrice entra nello studio – Vi presento gli ospiti di oggi: dalla Sicilia abbiamo Clara Soggi, proprietaria di un bellissimo **agriturismo** ed esperta di cucina siciliana.

Da Napoli ci ha raggiunto il famoso **critico gastronomico** Giorgio Albertenghi. E per Parma c'è un grande chef... Loris Capellini!

Applausi.

"Ma è lui! Quel maleducato dell'ascensore..." pensa Clara.

– La ricetta di oggi – continua la presentatrice – è la parmigiana di melanzane. Clara, tu cosa ci puoi dire della tradizione di questo piatto in Sicilia?

– Le... le melanzane – comincia Clara con voce emozionata – le hanno portate da noi gli arabi nel **Quattrocento**.

Poi abbiamo iniziato a cucinarle come ci hanno insegnato i turchi: fritte nell'olio e con il pecorino.

### NOTE

#### MALEUCATO

persona che non è gentile.

#### STUDIO TELEVISIVO

luogo dove si fa un programma della televisione.

#### AGRITURISMO

posto in campagna dove si può dormire e mangiare prodotti tipici.

#### CRITICO GASTRONOMICO

esperto di cucina.

#### QUATTROCENTO

quindicesimo secolo (XV sec.), cioè gli anni dal 1400 al 1499.



### FULMINA CON LO SGUARDO

guarda una persona male, in modo severo.



senza acqua.



senza buccia.

### ACIDITÀ

sapore aspro, tipico del limone.

L'idea degli strati ci ha ricordato le "parmigiane", e cioè le **persiane** delle finestre...

– Ma quali persiane! – interrompe Loris – Le melanzane si dicono *alla parmigiana* perché a Parma c'era l'abitudine di cucinare le verdure a strati già nel Quattrocento, e così ogni ricetta fatta in questo modo si diceva *alla parmigiana*.

Clara **fulmina** Loris **con lo sguardo**: che antipatico!

– Che cosa ne pensa Lei? – chiede la presentatrice a Giorgio.

– Beh... – risponde il critico – ad essere sincero la prima parmigiana l'ha preparata un cuoco napoletano. Però do ragione sia a Clara che a Loris, perché c'è un po' di Sicilia negli ingredienti e sicuramente un po' di tradizione di Parma sia nella preparazione sia nell'uso del parmigiano.

– Ci sono mille ipotesi sulle origini di questa ricetta – aggiunge la presentatrice – e anche sugli ingredienti necessari.

Nella cucina dello studio ci sono tre tavoli con vari utensili, tre fornelli e tre forni.

– È venuto il momento della gara. Come vedete per una questione di tempo abbiamo già tagliato le melanzane e le abbiamo lasciate a riposo sotto sale per un'ora. Ogni ospite ha gli stessi ingredienti sul tavolo e ha solo mezz'ora di tempo per preparare tutto e infornare. Allora possiamo iniziare: pronti... via!

“Oddio che paura gareggiare con questi due...” pensa Clara.

Mentre gli altri due ospiti hanno già iniziato a cucinare, Clara sta ancora organizzando gli ingredienti. Per lei è importante avere tutto in ordine: le cipolle vicino al tagliere, il parmigiano reggiano di fianco alla grattugia, la mozzarella **scolata** in un piatto, l'olio per friggere di fianco alla padella, la bottiglia già aperta di passata di pomodoro, il basilico lavato, il sale e una testa d'aglio **sbucciata**. E ovviamente le melanzane, pronte per essere fritte in padella.

– La nostra Clara ha un metodo tutto suo! – dice la presentatrice.

Il pubblico ride.

Clara guarda gli altri due: Loris sta già friggendo le melanzane e

Giorgio ha già messo il sugo sul fuoco!

“Devo fare in fretta” pensa “perché la preparazione è lunga e abbiamo solo mezz'ora.”

Clara chiude gli occhi, fa un respiro e pensa per un attimo a sua madre e a quando preparavano la parmigiana insieme, ai passaggi importanti e ai piccoli segreti.

Ok, è pronta. Comincia dal sugo, si ricorda di un ingrediente particolare per eliminare l'**acidità** del pomodoro... lo cerca sul tavolo, ma non lo trova.

Loris la guarda.

– Cerchi questo? – e prende dalla tasca un a bustina di zucchero.

– No, mia madre usava un'altra cosa. **Una punta di bicarbonato di sodio.**

Loris sorride – Ho anche quello, perché di solito scelgo quale mettere dei due in base al grado di acidità dei pomodori. Io di solito non uso la passata ma i pelati.

Poi prende un barattolino e lo dà a Clara.

– Mi piace come hai organizzato tutti gli ingredienti, brava.

– Grazie. – Clara sorride e guarda Loris mentre riprende a cucinare. Le sembra improvvisamente simpatico.

Quando arriva il momento dell'assaggio delle tre parmigiane, tre persone scelte dal pubblico ne provano una forchettata.

– Bene! Ora vediamo che cosa hanno deciso i nostri giudici... Ah no, un momento, mi dicono che c'è un problema: sia Loris che Clara hanno messo un ingrediente segreto che non era sul tavolo e questo non si può fare!

[...]

Il telefono si spegne.

– No!! È **scarico!!!**

Clara e Loris sono seduti a un tavolino. Stavano rivedendo la puntata di *Mille e una ricetta*, quella in cui si sono conosciuti. Davanti a loro il mare blu della Sicilia.

– Brindo alla parmigiana che ci ha fatto conoscere e iniziare questa nuova avventura insieme! – Loris solleva il calice.

– E io, caro **socio**, al bicarbonato che mi ha fatto cambiare idea su di te. Cin!

Loris ride – Cin!

È ora di rientrare e organizzare i tavoli per la cena. Stasera nel nuovo agriturismo di Loris e Clara arriverà proprio Giorgio Albertenghi per provare il loro famoso tris di parmigiane. Parma, Sicilia e Napoli unite in un sol piatto!



### bicarbonato di sodio

sostanza che si usa in cucina, anche per lavare la frutta e la verdura.

### gab

livello.

### socio

senza energia. Un (telefono) cellulare scarico si spegne automaticamente.

### socio

persona che fa parte di una società, di un'azienda.

► racconto liberamente ispirato da *dissapore.com*

# una sfida all'ultimo ingrediente



# la saga della parmigiana

## capitolo uno



Come fa ad essere la ricetta classica se su parla di caciocavallo? Non è certamente siciliana!!

Like · Reply · 1 · Sep 9, 2015 1:37am



Contrariamente a quanto pensato, il nome Parmigiana, non significa assolutamente "melanzane all'uso di Parma" o "melanzane al Parmigiano Reggiano" ma deriva invece da "Parmiciana", ovvero l'insieme dei listelli di legno, sovrapposti, che formano la persiana e che ricordano la sistemazione delle melanzane nella parmigiana. Per quanto ne sappiamo oggi, la patria della parmigiana di melanzane è la Sicilia dove si possono trovare le tipiche melanzane da parmigiana, ovvero le petrociane, termine dal quale deriverebbe (secondo i siciliani) il nome della pietanza.

Like · Reply · 13 · Feb 18, 2016 12:04pm



è vero, calabria e sicilia... cottura in padella e non al forno, con melanzane prima poste sotto sale e poi sciacquate in parte, asciugate e fritte in olio evo ( vengono asciutte perchè non assorbono l'olio) poi in padella con fondo di salsa di pomodoro alla cipolla e basilico, pangrattato, un giro di melanzane, uno di uovo sodo affettato e provola a tocchetti, altro giro di melanzane fritte, altra salsa, una spolverata di parmigiano grattugiato, un paio di fette di mortadella o prosciutto cotto, ultimo strato di melanzane, due cucchiaini di salsa, spolverata di pangrattato. in fornello a gas con coperchio, fuoco medio, muovere spesso la padella e poi rigirare come frittata per cuocere l'altra parte. Alla fine verrà girata su piatto da portata e sarà un sogno... ciao, buona parmigiana. da noi è importante la doppia g 😊

Like · Reply · 1 · May 30, 2016 2:05pm



Complimenti ....Giallozafferano noto che è molto utile !!!

Like · Reply · 1 · Aug 8, 2016 9:05pm



Foligno

mbè sentite io sono umbro è la parmigiana siciliana o calabrese io l'ho mangiata spesso... però sono sempre troppo oliose e cariche come spesso le cucine del sud... quando mangi una parmigiana da noi fa tutto un altro effetto...

Like · Reply · Aug 17, 2016 8:48am



io al centro italia ho mangiato più volte una parmigiana che non sapeva di essere tale, uno strato di melanzane simil bollite a fette con uno di mozzarella che mostrava il latte, nei ristoranti cotta espresso, attese di 30 min per restare nel piatto. La mia cucina calabrese non è mai unta, le melanzane son trattate con pazienza, sotto sale poi sciacquate e fritte in olio evo abbondante, non raccolgono neanche una goccia e sanno di buono. Non mi piace etichettare le usanze altrui ma non mi piace neanche chi fa di tuttata l'erba un mazzo per cui ho risposto. Fermo restando che ognuno ha i propri gusti e l'effetto delle pietanze è personale... Buona giornata uomo del centro Italia, vogliamoci bene.

Like · Reply · 1 · Jan 16, 2017 12:09pm

# la saga della parmigiana

## capitolo due

 Si chiama parmigiana in quanto si usa il parmigiano  
Like · Reply ·  3 · Oct 5, 2015 3:25am

 at SMACCHIATORE DI LEOPARDI  
In realtà ad essere precisi la patria della parmigiana di melanzane è la Sicilia dove si possono trovare le tipiche melanzane da parmigiana, ovvero le petrociane, termine dal quale deriverebbe (secondo i siciliani) il nome della pietanza.  
Like · Reply ·  2 · Oct 14, 2015 7:15pm

  sei bravo col copia e incolla!  
Like · Reply · Aug 17, 2016 2:15pm

  *This comment is collapsed. Undo*

 Io veramente non le friggo, le taglio a fette non troppo sottili e le passo alla griglia .  
Poi preparo una besciamella leggera.  
per la salsa prendo della buona passata di pomodoro alla quale aggiungo tutto a crudo (tanto poi va cotta in forno )l'olio, origano un po di peperoncino, sale .  
Poi faccio i soliti strati nella teglia come fossero lasagne .  
20 minuti in forno a 180 gradi e voila'.  
Risulterà più leggera ma gustosa.  
Like · Reply ·  1 · Jan 11, 2016 12:13am

 Non so cosa sia,besciamella,origano...di sicuro tutto e' tranne una parmi  
Like · Reply ·  4 · Feb 6, 2016 3:16pm

  una lasagna di melanzana forse...di parmigiana neanche l'ombra  
Like · Reply ·  2 · Mar 22, 2016 4:31pm

  besciamella nella parmigiana ??? Ok ! Ma non chiamarla Parmigiana !  
Like · Reply ·  4 · Apr 29, 2016 5:57pm

# la saga della parmigiana

## capitolo tre

 Cara Maria , la tua è un'accozzaglia di ingredienti che nulla hanno a che fare con la parmigiana !!! del procedimento poi non mi esprimo , più leggera e gustosa ??? a Mari ... lascia perde la cucina , fai altro !!!

Like · Reply ·  1 · Aug 8, 2016 9:15pm

 Voi fate come volete ma io le melanzane le infarino e le friggo passandole prima nell'uovo. O fate la dieta o fate la parmigiana!

Like · Reply ·  15 · Jan 11, 2016 5:14pm

 le melanzane alla parmigiana non vanno infarinate e tanto meno passate in uovo, quelle son cotolette di melanzane .... ma che dite!!!!

Like · Reply ·  6 · Mar 22, 2016 4:29pm

 bravo!  
le melanzane vanno "dorate" e fritte!  
passate farina, uovo e poi fritte in evo ad alta temperatura, poi messe su carta assorbente (una volta la carta paglia del macellaio)  
**TUTTE LE ALTRE VARIANTI, solo fritte, grigliate, al forno, crude SONO ERRORI GRAVISSIMI E INAMMISSIBILI, segno di grande ignoranza e presunzione!**

Like · Reply ·  2 · Jun 4, 2016 8:14pm

 sono d'accordo, a Bari si fanno così, farina uova e fritte, e sono molto più delicate di quelle fritte e basta, e molto ma molto più buone !

Like · Reply · Sep 2, 2016 3:35pm

# Tiramisù

## Veneto vs Friuli



[REDACTED]  
inizio a leggere e subito mi perplimo: "come i più cattivi dei Terminator."

direi: come il più cattivo dei Terminator,

oppure: come i più cattivi Terminator

↪ Rispondi



[REDACTED]  
Tu ti perplimi? Io mi intristico. Brutta cosa le mode dialettiche.



[REDACTED]  
Devo aver avuto un gran chiulo per fare da 35 anni il tiramisù con le uova crude e non aver mai ammazzato nessuno! 😊

↪ Rispondi



[REDACTED]  
Non sei il solo. Ci stiamo americanizzando (e secondo gli ammerrecani l'uovo crudo è fonte di ogni male).

# Ragù

## Napoli vs Bologna



Se non erro, la ricetta ufficiale prevede solo carne di manzo (la cartella citata), mentre del maiale c'è solo la pancetta.

 Rispondi



La ricetta ufficiale non esiste.  
Le ricette variano da zona a zona, da famiglia a famiglia addirittura.  
Infatti in ORIGINE era preparato con quello che c'era in casa.



Anche io lo faccio a modo mio, però ufficialmente esiste "una ricetta ufficiale del ragù alla bolognese, depositata il 17 ottobre 1982 dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina alla Camera di commercio di questa città" 😊

# Italia: una, venti, **infinite** facce...

