

1. Trova gli intrusi: in ciascuna delle seguenti risposte ci sono due parole errate. Riesci a trovarle?

- a) Mescolarsi con altri popoli significa anche conoscere nuovi alimenti. Ad esempio, nel Medioevo, gli Arabi portarono molte piante e cibi in Europa: arance amare, limoni, canna da zucchero, **banane**, melanzane, carciofi, spinaci, mandorle, riso, pasta secca, datteri, **fichi**, uva passa.
- b) Nel Medioevo, dopo i contatti con l'Oriente, si diffusero in Europa le seguenti spezie: cannella, noce moscata, chiodi di garofano, zafferano, zenzero, **basilico**, cumino, **menta**, varie qualità di pepe e altre ancora classificate come "dolci" o "forti".
- c) Nel Medioevo, per realizzare il colore bianco nella preparazione delle vivande si usavano: **alburne**, farina di riso, latte di mandorle, **formaggio**, mollica di pane.

2. Il fuoco per cucinare richiedeva una attenzione costante e molta abilità. Spiega le varie fasi di gestione del fuoco durante la giornata, compilando la seguente tabella.

Come si accendeva?	Con la pietra focaia
Come si gestiva di notte?	Si ricopriva con la cenere per assopirlo senza spegnerlo
Come si gestiva di giorno?	Si rinvivava dosandone la forza a seconda dell'effetto e del tipo di preparazione che si voleva ottenere
Oltre a cucinare, a cosa serviva il fuoco in casa?	A riscaldare la stanza
Cosa cambiò dopo l'invenzione del camino a parete fra il XII e il XIII secolo?	Migliorarono le possibilità di cucinare e il riscaldamento degli interni grazie alla larga cappa a imbuto collegata alla canna fumaria

3. Cerca nel capitolo le informazioni necessarie a fare un confronto tra passato e presente rispetto ai temi proposti in tabella.

Temi da confrontare	Medioevo e Rinascimento	Oggi
Tecniche di cottura della pasta	Cottura molto prolungata	Cottura generalmente rapida (pasta al dente), anche se più lunga nella cucina d'oltralpe
Condimento della pasta	Burro, formaggio, spezie dolci (spesso cannella)	Innumerevoli, tra cui la salsa di pomodoro che fu usata solo a partire dalla fine del XVIII secolo
Modo di servire la pasta (da sola o come accompagnamento)	Da sola o come contorno della carne	Come primo piatto o, in alcuni casi, soprattutto nelle cucine d'oltralpe, come contorno della carne
Coreografia e presentazione delle vivande	Presentazione dei cibi spettacolarizzata e molto artificiosa. Piaceva l'idea che l'uomo deve modificare, stravolgere i sapori e la consistenza dei cibi	L'artificio è giudicato negativamente e contrapposto alla naturalità dei cibi
Tipologie e funzione dei colori dei cibi	Erano molto usati bianco, giallo, nero, blu e violetto. Difficilmente il rosso. La funzione era quella di modificare l'aspetto naturale dell'alimento	Il colore dei cibi non viene stravolto, ma deve esaltare la naturalità e la freschezza dei prodotti

4. Quanti sono i sapori? Inserisci negli spazi il termine o l'espressione corretta.

In Grecia, nel IV secolo a.C., il filosofo-scienziato **Aristotele** distingueva 7 sapori: dolce e grasso, **amaro**, salato, acuto, **acido**, aspro, **astrigente**. Nel Medioevo, invece, a seconda dei testi, i gusti variavano tra **8** e **11**, compreso l'insipido, cioè ciò che non sa di niente. Nel XVIII secolo lo scienziato **Linneo** propose **10** sapori. Nel 1864 il fisiologo **Fick** riduce a **4** i sapori basandosi sulle percezioni legate alla **stimolazione chimica** di alcuni recettori. All'inizio del XX secolo un chimico giapponese aggiunse un quinto sapore, **l'umami**, tipico del gusto orientale, che si può definire simile al **glutammato** di sodio. Oggi questo sistema viene considerato **poco valido**. Nel XXI secolo gli scienziati intendono il sapore come **insieme complesso di sensazioni** al quale

partecipano diversi sensi. Pensano di **arricchire** la classificazione dei sapori con il “caldo”, il “freddo”, l’**“elettrico pizzicante”**, il **“grasso”** e l’astringente. Chi ha ragione? Difficile dirlo perché la classificazione dei sapori cambia nel tempo perché è legata alla storia e alle **prospettive culturali**.

5. Scrivi accanto a ciascun termine o espressione la lettera relativa al corretto significato.

Termine/Espressione	Lettera	Significato
Agresto	B	a) Tavolo che si toglieva e si metteva al bisogno
Scalcheria	F	b) Succo d’uva acerba
Mensa	A	c) Spartiva le carni e assegnava correttamente le porzioni in base all’importanza dei commensali
Scalco	E	d) Bacchetta di legno appuntita. Può essere definita una primordiale forchetta
Trinciante	C	e) Responsabile degli acquisti e della conservazione del cibo e del controllo delle attività della cucina
Punctorio ligneo	D	f) Arte di servire a tavola

6. Completa le frasi aggiungendo le parole necessarie a chiarire e motivare l’affermazione.

- a) La pasta trafilata al bronzo è migliore perché **trattiene meglio i condimenti per la maggiore porosità della pasta.**
Assomiglia alla lavorazione manuale
- b) La melanzana era chiamata frutto insano perché **era usato nella cucina povera e perciò fu disprezzato dalle persone più ricche**
- c) Il gusto della carne ovina è tipico solo di alcune zone d’Italia per due ragioni: **una ambientale (nel Centro-Sud e nelle isole la presenza di pascoli erbosi ha favorito la diffusione della pastorizia ovina) e una culturale (perché la pecora era stata l’animale simbolo dell’allevamento romano e tale rimase nelle zone in cui l’influenza bizantina durò a lungo)**
- d) In Romagna i cappelletti sono ripieni di formaggio ovino perché **la cultura della pecora, fornitrice di latte e formaggio, era molto diffusa in questa zona. Bisogna ricordare che Ravenna è stata a lungo sotto l’influenza bizantina**

7. Vero o Falso? Indica se le seguenti affermazioni sono vere o false e correggi le frasi errate.

Frase	V	F	Eventuale frase corretta
La cucina medievale amava i sapori semplici e tendeva a separare le diverse vivande		X	Amava i sapori complessi, mescolati, amalgamati fra loro, non distinti
Vino o agresto erano usati spesso accanto a datteri e uva passa nella preparazione di molti cibi	X		
Già nella cucina romana antica si usavano numerose spezie		X	I Romani utilizzavano solo il pepe. Nel Medioevo le spezie erano ritenute molto utili per la digestione
La spezia oggi nota come “meleghetta” nel Medioevo veniva giudicata con grande diffidenza, come rivela il nome stesso di questo prodotto (da <i>malus</i> , insano, pericoloso)		X	La meleghetta, detta anche “grano del Paradiso”, era molto ricercata e usata soprattutto nella cucina francese
Le spezie erano usate in abbondanza nel Medioevo e la scienza dietetica medievale le considerava utili per la digestione	X		

Nel Medioevo le spezie non venivano utilizzate solo per variare il sapore dei cibi, ma anche per nascondere il sapore sgradevole di carni mal conservate		X	Erano i signori a usare le spezie e questi mangiavano selvaggina di giornata e carni macellate al momento. L'uso delle spezie dipendeva, quindi, dalla moda e dal gusto dell'epoca
Tra XV e XVI secolo lo zucchero diventa simbolo della cucina popolare, mentre il miele veniva usato dai ricchi		X	Lo zucchero era usato dagli aristocratici e il miele, meno costoso, nella cucina popolare

8. Sei chiamato a preparare un pranzo all'estero nel quale verranno presentati dei piatti italiani, e gli stessi cuochi spiegheranno a commensali molto esigenti le caratteristiche storiche di questi prodotti. Scegli una delle ricette presenti nel *Liber de coquina* (cfr. le schede "La prima ricetta di lasagne", "La pasta ripiena: ravioli e tortelli") e in altri ricettari del Trecento (cfr. la scheda "Quattro salse medievali") o quella del "biancomangiare", tratta dal ricettario del Maestro Martino (cfr. la scheda "La ricetta del 'biancomangiare'") e prepara il tuo intervento utilizzando la seguente scaletta: **Risposta libera**

- Spiegazione della ricetta
- Tecnica di cottura
- Mentalità che portava a preparare i piatti in un certo modo
- Varianti dello stesso piatto in quel periodo

9. Sul tuo blog hai creato una pagina dal titolo *Curiosità in cucina*, nella quale racconti l'origine di alcuni proverbi e tradizioni culinarie. **Risposta libera (cfr. paragrafo 2.3)**

a) Spiega da quali convinzioni mediche e/o da quali rapporti sociali del passato derivano la tradizione di servire il melone col prosciutto oppure con sale e vino rosso (Francia) e i proverbi: «Gallina vecchia fa buon brodo» e «Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere»;

b) infine, fai una ricerca: questi proverbi o usi alimentari hanno un senso anche alla luce delle odierne conoscenze dietetiche?

10. Cerca nel paragrafo 2.4 e nel documento "Le maniere cortesi" le informazioni necessarie a scrivere un testo relativo al tema "Ospitalità, servizio e buone maniere, tra Medioevo ed Età moderna" e utilizza la seguente scaletta: **Risposta libera**

- Presentazione delle vivande a tavola
- Diversa distribuzione dei cibi (quantitativa e qualitativa) tra gli invitati
- Uso delle posate e delle mani
- Piatti, bicchieri e altri supporti
- Forma della tavola
- Azioni da non fare a tavola