



CUCINA DI REGIONE, CUCINA DI NAZIONE!

Ecco una buona lettura per chi vuole ripassare un po' di lessico relativo alla cucina, al cibo e alla cultura gastronomica italiana. Niente di nuovo, anzi, quanto di più classico e tradizionale vi possiamo offrire. Ma - forse - proprio per questo motivo il tema che vi proponiamo non annoia mai!

La cucina italiana è senza dubbio conosciuta ed apprezzata in ogni parte del mondo, i ristoranti che la offrono sono tra i più diffusi in assoluto. Una sua caratteristica è la grande varietà, perché la cucina italiana è, innanzitutto, una cucina regionale: in ragione delle differenze climatiche, territoriali e storiche, basta spostarsi di poche decine di chilometri per trovare differenze notevoli in tavola. Così, molti piatti delle diverse tradizioni, sono diventati simboli del Belpaese. Ecco alcuni classicissimi del mangiare italiano che hanno conquistato proprio tutti.



CARBONARA

Condimento classico della pasta nella cucina laziale. Gli ingredienti tipici sono guanciale, pecorino, uova, sale e pepe. L'origine del nome è invece incerta: invenzione di un cuoco di Carbonia, modo di condire la pasta tipico dei carbonai, o coperto di pepe come carbone?



COTECHINO

Un insaccato che va consumato cotto, fatto di un impasto di carne di maiale, lardo, cotenna e spezie. Originario dell'Emilia e altre zone del Nord Italia, si è poi diffuso nell'intera penisola. Su tutte le tavole italiane a Capodanno, accompagnato solitamente da purè e lenticchie.



OLIVE ASCOLANE

Le olive ascolane sono un piatto caratteristico della provincia di Ascoli Piceno. Si impanano e poi si friggono, al loro interno vi è un cuore tenero di ripieno a base di carne. Sono considerate una vera specialità e sono conosciute in tutto il mondo.



ORECCHIETTE

Le orecchiette sono una pasta tipica della Puglia dalla forma simile a quella di piccole orecchie: ecco spiegato il loro nome. Si realizzano utilizzando esclusivamente farina di grano duro, acqua e sale: la ricetta tipica regionale le vede insieme alle cime di rapa anche se, in alcune zone della Puglia, è diffusa anche la variante che le vede insieme a sugo di pomodoro e/o ricotta forte di pecora.



PANETTONE

Il panettone è un tipico dolce milanese: oggi, ormai ampiamente diffuso in tutta Italia (e nel mondo), rappresenta il simbolo delle tradizioni gastronomiche del Natale. Si ottiene da un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro, uova (tuorlo), al quale si aggiungono frutta candita, scorzette di arancio e cedro, uvetta. Negli ultimi anni il panettone classico è stato reinterpretato in diverse varianti: glassato, senza canditi o uvetta, ripieno di crema, gelato o cioccolato.



PARMIGIANA DI MELANZANE

La preparazione è tipica della cucina siciliana, dove le melanzane si sono diffuse prima che in altre regioni. Ingredienti: melanzane (fritte), condite a strati con salsa di pomodoro e basilico, mozzarella, formaggio parmigiano. Ma attenzione: il nome del piatto, secondo alcuni, deriva dalla disposizione degli ingredienti - a strati - tipico dei *parmigiani*, gli abitanti di Parma.



PESTO

Il pesto è un condimento originario della Liguria. Come Pesto alla genovese è inserito tra i Prodotti agroalimentari tradizionali di quella regione. Il suo ingrediente fondamentale è il basilico: insieme ad esso vengono *pestati* a crudo pinoli e aglio, poi conditi con parmigiano (e/o pecorino, a seconda delle tradizioni locali) ed olio di oliva extravergine. Si sposa perfettamente con gnocchi di patate, minestrone, e la pasta (trofie, bavette, linguine, trenette, tagliatelle e lasagne).



PIZZA

La pizza intesa come pasta con sopra condimenti vari esiste da sempre, anche prima dell'arrivo del pomodoro in Europa. La pizza come la conosciamo oggi, quella che si è diffusa in tutto il mondo, è però certamente la pizza Margherita fatta a Napoli, preparata nel 1889 dal pizzaiolo Raffaele Esposito e da sua moglie per la Regina Margherita di Savoia in visita alla città. Mozzarella, pomodoro e basilico; bianco, rosso e verde, come i colori della bandiera del neonato Stato Italiano.



RISOTTO ALLA MILANESE (O ALLO ZAFFERANO)

Il risotto alla milanese è una delle eccellenze gastronomiche del capoluogo lombardo, Milano. Questo piatto molto semplice affascina soprattutto per il colore dorato conferitogli dallo zafferano, ingrediente principale della ricetta. Non tutti sanno, però, che un risotto alla milanese come tradizione vuole contiene il midollo di bue, ingrediente fondamentale per arricchirne il gusto.



RAGU' BOLOGNESE

Il ragù bolognese è un particolare condimento a base di carne bovina tritata, tipico della cucina di Bologna. E' tradizionalmente servito con le tagliatelle all'uovo, ma è usato anche insieme ad altri tipi di pasta come le lasagne al forno (con in aggiunta la besciamella) ed uno dei piatti poveri del passato, la polenta.



TIRAMISU'

Il tiramisù è un dolce le cui origini vengono spesso contese fra diverse regioni quali il Veneto, il Friuli Venezia Giulia, il Piemonte e altre. Ma ciò è poco rilevante: questo dessert al cucchiaio a base di savoiardi inzuppati nel caffè, mascarpone, uova e zucchero, è diventato il dolce italiano per eccellenza! Pilastro di ogni famiglia, asso nella manica di chiunque sia alle prese con menù importanti e ospiti stranieri!



IL CANNOLO SICILIANO

I cannoli, una delle specialità più conosciute della pasticceria siciliana, sono formati da un involucro di pasta frita e croccante, farcito con un ripieno di crema di ricotta di pecora, gocce di cioccolato e cubetti di zucca candita (il cui utilizzo si è però un po' perso nel tempo). In origine venivano preparati in occasione del carnevale; col passare del tempo e l'aumentare del loro successo si sono diffusi largamente in tutta Italia e rappresentano oggi l'alta qualità dell'arte dolciaria nostrana nel mondo