

COMPRESIONE SCRITTA

- 5a Leggete il brano una volta, poi chiudete il libro e cercate di ricordare il maggior numero possibile di nomi di pasta e la zona geografica in cui i piatti sono preparati.

La pasta e le feste

La pasta manteneva nei pranzi delle famiglie il suo ruolo e la sua simbologia primaria, che spesso dava fisionomia e spessore alla festività.

Così a Natale (forse la più attesa di tutte le ricorrenze, anche perché interrompeva i primi mesi del freddo e del riposo della terra) la "pasta ripiena" costituiva in molte regioni del Nord Italia il "primo" ricco, fumante, abbondante. Che festa sarebbe senza i classici tortellini, rigorosamente in brodo, del Bolognese (si facevano a centinaia in tutte le case e per tutto il giorno della Vigilia, e nelle trattorie "erano in lista solo per Natale" e per il Santo Patrono)? In Piemonte si preparavano e si servivano (e si servono) gli agnolotti, così come in Umbria sono di rigore invece gli gnocchi dolci di farina e più genericamente nel Centro e nel Sud d'Italia la pasta lunga o corta arricchita di gustose e colorate polifonie di sapori.

Nel pranzo serale della Vigilia – dominata dal pesce e dal capitone – il "primo" era rigorosamente "di magro", senza carni o condimenti grassi, sostituiti dalle erbe, dal formaggio e dalla ricotta come i ravioli in Liguria, i tortelli o tortelloni nel Bolognese e nel Reggiano o anche i tortelli di zucca, che nella Bassa Padana precedevano le pietanze d'anguilla e il classico torrone che chiudeva la cena. Nel Napoletano erano d'uso i broccoli affogati, il capitone, la frittura di pesce, le insalate, ben introdotte da uno stuzzicante piatto di vermicelli alle vongole. In Sicilia, ad esempio nel Siracusano, invece, il primo natalizio era costituito dal "pastizzu di Natali" che è un ricchissimo pasticcio di maccheroni, conditi con polpa tritata di maiale soffrita, cime di cavolfiore, il tutto chiuso dentro una crosta di pane ed infarinato.

(da Carlo G. Valli, *Pasta nostra quotidiana*, Padova 1991)

- 5b In coppia, ritrovate nel brano le seguenti espressioni e spiegate il loro significato aiutandovi con il contesto.

1. dare fisionomia:
2. le ricorrenze:
3. essere di rigore:

4. polifonie di sapori:
5. le pietanze:
6. stuzzicante:

- 5c Indicate se le affermazioni sono vere o false.

1. A Bologna una festa è una festa anche senza i tortellini. V F
2. I tortelli di zucca si mangiano dopo le pietanze. V F
3. I vermicelli alle vongole sono un piatto dell'Italia del Nord. V F
4. Il pasticcio di maccheroni è compreso dentro una crosta di pane. V F

PRODUZIONE ORALE



- 5d In piccoli gruppi, scambiate informazioni con i compagni sui piatti delle feste dei vostri Paesi.

PRODUZIONE SCRITTA

- 5e Scrivete il menù di una festa del vostro Paese.