



Buon appetito!
**MANGIA
CHE TI FA
BENE!**

Foto: Jeferson Richetti

1. Punto di partenza

- a. Quali piatti italiani conosci?
- b. Le pietanze presentate in questa immagine sono cibi italiani?
- c. Lo sapevi che i brasiliani hanno l'abitudine di fare la polenta? Tu la mangi? La sai cucinare? Come la prepari?
- d. C'è una canzone di immigrazione italiana molto famosa in cui si parla della polenta. La conosci? Sai cantarla?
- e. Come si dice "mangia che ti fa bene" in talian?

2. La Bella Polenta



a. Dal sito, ascolta la canzone interpretata dal gruppo
Ragazzi dei Monti e leggi il testo.



*Quando si pianta la bela polenta,
la bela polenta si pianta così,
si pianta così, si pianta così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum.
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando la cresse la bela polenta,
la bela polenta la cresse così,
si pianta così, la cresse così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando fiorisse la bela polenta,
la bela polenta fiorisse così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando si smissia la bela polenta,
la bela polenta si smissia così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così, si smissia così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando si taia la bela polenta,
la bela polenta si taia così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così, si smissia così,*

*si taia così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando si mangia la bela polenta,
la bela polenta si mangia così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così, si smissia così,
si taia così, si mangia così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando si gusta la bela polenta,
la bela polenta si gusta così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così, si smissia così,
si taia così, si mangia così,
si gusta così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*

*Quando fenisse la bela polenta,
la bela polenta fenisse così,
si pianta così, la cresse così,
fiorisse così, si smissia così,
si taia così, si mangia così,
si gusta così, fenisse così.
Bela polenta così.
Cia cia pum, cia cia pum,
Cia cia pum, cia cia pum.*



b. Quali sono le differenze rispetto all'italiano *standard*? Osserva e condividi.



c. Sai chi sono i Ragazzi dei Monti? Scoprilò sul sito:

d. Abbina le parole alle foto.

- 1 formaggio
- 2 salame
- 3 polenta
- 4 pane
- 5 polenta
brustolada
- 6 farina di mais



Riproduzioni

e. Ci sono due parole diverse in talian. Quali?

3. La polenta *brustolada*

a. Sai cos'è e come si prepara questa polenta?
Leggi il testo, poi scrivi le parole sottolineate all'immagine giusta.

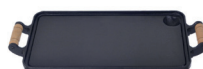
POLENTA *BRUSTOLADA* NEL SUD DEL BRASILE

Portata dagli immigrati italiani, la polenta è subito diventata uno dei piatti più popolari nel sud di Brasile. Questo piatto è un modo di riciclare gli avanzi della polenta. Gratinata su una griglia in ghisa, è la colazione di molti discendenti di italiani. Era spesso tostata in pietra di cottura della stufa a legna, ma attualmente può essere abbrustolita in padelle antiaderenti.

La preparazione. Dopo aver fatto la polenta, spargetela su una teglia da forno dal bordo altezza di 2cm e lisciatela con una spatola (gli italiani la spargevano su una pietra di marmo).

Aspettate che si raffreddi per tagliarla in rettangoli di 3/7cm (il modo tradizionale di tagliare la polenta è con un filo). Riscaldate bene la griglia o la padella antiaderente e mettete i rettangoli di polenta a tostare, girandoli soltanto una volta, fino a dorare le due parti. Potete servirla semplicemente così o aggiungere un ripieno di vostra preferenza.

Adattato e tradotto da: <https://obagastronomia.com.br/polenta-brustolada/>



Riproduzioni

Curiosità!

La parola "brustolada" è usata dai discendenti di italiani in Brasile per parlare della polenta tostata, abbrustolata o si potrebbe dire oggi, abbrustolita o gratinata. In italiano esiste il termine *brustolare*, ma questo è considerato antico. Probabilmente questa parola era usata in latino volgare (*brustuläre), secondo il sito Garzanti Linguistica. L'Accademia della Crusca spiega che brustolare significa abbrustolare e che in latino sarebbe *ustulare*.



Riproduzione

4. I polentoni

a. Sai cosa significa *polentone*? Leggi il testo, completa con gli articoli determinativi (il, l', lo, i, gli, la, le) e verifica le tue ipotesi.

_____ polenta è _____ cibo icona dell'immigrazione italiana all'estero. Era piatto povero e molto mangiato dagli italiani del nord, soprattutto dai veneti. Vista _____ povertà in Italia, molta gente aveva problemi di malnutrizione e partiva dall'Italia, principalmente per l'America.

In Italia, _____ termine polentone è un epiteto, con una connotazione negativa, utilizzato dagli abitanti del meridione per indicare _____ abitanti dell'Italia settentrionale.

Letteralmente significa mangiatore di polenta, un alimento, questo, storicamente molto diffuso nella cucina povera dell'Italia settentrionale. Fino ai primi anni del XX secolo, infatti, _____ polenta rappresentava _____ alimento base, delle popolazioni del nord Italia (Lombardia, Veneto, Piemonte ecc). Per _____ ceti più poveri poteva comportare conseguenze negative sulla salute di molti soggetti, spesso vittime della pellagra, anche se li ha salvati da tante carestie alimentari.





b. Conosci la musica "Polentoni, ma boni!"?
Di cosa tratta? Ascolta:



Curiosità!

c. Festa della Polenta

A Santa Tereza do Oeste, una città del Paraná, dal 2008 si svolge a maggio la Festa della Polenta. Puoi assaggiare la polenta con diversi tipi di sughi e ingredienti vari. Che ne dici? Ci andiamo?

5. Festività italobrasiliane

a. In Brasile si realizzano diverse feste italiane legate alla polenta ma anche ad altri cibi e aspetti culturali. Guarda il calendario qui sotto. Puoi aggiungere altri eventi italiani che conosci.

Gennaio

Festa da Uva (Jundiaí/SP)
Vindima Goethe (Urussanga/SC)

Febbraio

Festa da Uva (Colombo/PR)
Festa da Uva de Santa Felicidade (Curitiba/PR)
Festa Nacional da Uva (Caxias do Sul/RS)
Festa da Uva e do Vinho (Vinhedo/SP)
Festa da Uva (São Miguel Arcanjo/SP)

Marzo

Aprile

Festa da Polenta (Guarapuava/PR)

Maggio

Festa da Polenta (Santa Tereza do Oeste/PR)
Festa Tradicional Italiana (Belo Horizonte/MG)
Ritorno Alle Origini (Urussanga/SC)
Polentaço (Monte Belo do Sul/RS)
Magnar di Polenta (Flores da Cunha/RS)
Festival Colonial Italiano (Garibaldi/RS)

Giugno

Festa da Polenta (Marema/SC)
Baile de Máscaras (Nova Veneza/SC)
Carnevale (Nova Veneza/SC)
Festa de São Vito (Brás, São Paulo/SP)
Festival Italiano (Nova Veneza/GO)
Festa da Etnia Italiana (Porto Vera Cruz/RS)

Luglio

Festa do Vinho (Bituruna/PR)
Festa da Polenta de Sta. Olimpia (Piracicaba/SP)
Festitália (Blumenau/SC)
Festa Italiana (São Caetano do Sul/SP)
Festa do Vinho Goethe (Azambuja, Pedras Grandes/SC)

Agosto

Incanto Trentino (Nova Trento/SC)
Festa do Vinho (Urussanga/SC)
Noite Italiana (Antonio Prado/RS)

Settembre

Festa Italiana (Pedrinhas Paulista/SP)
Festa de San Gennaro (Moóca, São Paulo/SP)
Sagra della Polenta (Urussanga/SC)

Ottobre

Festa da Polenta (Venda Nova do Imigrante/ES)

Novembre

Dicembre

b. Colonie italo-brasiliane

Basta osservare il calendario precedente per capire che ci sono colonie italiane sparse in diverse regioni del Brasile, dove si organizzano molte feste. Anche se queste hanno per lo più carattere commerciale, si possono assaggiare diversi piatti tipici di varie regioni italiane ed ascoltare la tradizionale tarantella. Colora nella mappa brasiliana gli stati in cui si sono stabiliti la maggior parte degli immigrati italiani.



Curiosità!

La ricercatrice Altiva Pilatti Balhana, nel libro *Presença Italiana no Brasil* (1987), spiega che nel 1908 vivevano in Rio Grande do Sul 100 mila italiani (tra immigrati e discendenti), in Santa Catarina 30 mila, in Paraná 18 mila, in Minas Gerais 25 mila e in Espírito Santo 50 mila. Dei 4,5 milioni di immigrati italiani in Brasile nel periodo della grande immigrazione, in São Paulo ce n'erano circa 2,5 milioni, cioè, il 55% degli immigrati arrivati nel paese.



Riproduzione

La **Festa Nacional da Uva**, di Caxias do Sul, nel Rio Grande do Sul, è una delle feste più antiche, nata nel 1931. L'evento succede ogni due anni e celebra la storia e la cultura degli immigrati italiani. La principale attrazione è il vino, prodotto in diverse vinicole della zona.



Altre informazioni sul sito:
www.festadauva.com.br





6. Piatti di colonizzazione italiana

a. Conosci altri piatti degli immigrati italiani? Quali?

b. Ti piace la minestra di agnolini? Possiamo trovare gli agnolini in diversi posti a Cascavel. Dove? Conosci qualcuno che li prepara?

c. Leggi il testo e dopo rispondi alle domande.

AGNOLINI ARTIGIANALI: UNA TRADIZIONE ITALIANA

Gli agnolini in brodo sono la minestra più amata di molte persone nel sud del Brasile nel periodo invernale. Molti discendenti di italiani hanno imparato a preparare la pasta ripiena con le mamme e le nonne italiane così come Ilda Possenti, 73 anni, nata a Tenente Portela/RS e residente a Cascavel/PR dal 1967.

Lei racconta che la ricetta è una tradizione di famiglia e che sua nonna l'ha portata dall'Italia. Sono 30 anni che Ilda produce e vende gli agnolini ma soltanto da 15 anni l'attività è cresciuta. "Facciamo agnolini dal lunedì al venerdì. Ogni pomeriggio ne produciamo 30 chili", racconta Ilda, che lavora insieme al marito Gasparino Possenti, 75 anni, a due sorelle e a quattro vicine.

La piccola imprenditrice vende gli agnolini a casalinghe, ristoranti e snack bar e rivela che non immaginava che gli affari sarebbero cresciuti così tanto. "Dopo un paio di anni, mio marito ha abbandonato il lavoro di venditore per aiutarmi. Tutto ciò che abbiamo conquistato è arrivato con la produzione di agnolini, anche la nostra casa", svela Ilda.

Molte persone confezionano agnolini artigianali da vendere, però, ciò che fa la differenza con quelli di Ilda, secondo sua sorella Ilma Furini Vieira, 76 anni, è la cura con cui li produce. "Lei lavora con amore, con affetto. Per questo motivo ha clienti fedeli", osserva la sorella.

Il marito di Ilda racconta che producono anche lasagne, ravioli, rondelli, pasta casereccia ed anche altre cose. "Ma in inverno facciamo solo agnolini", rivela.

Ilda, parlante della lingua portoghese, ha finito l'intervista, però, con la frase in talian, la sua lingua madre: *"Mi me piase magnar polenta con radici"*.

Ilma Vieira e Ilda Possenti



Anderson Antikievicz Costa



AGNOLINI O CAPPELETTI?

Alcuni dicono che mentre i cappeletti hanno la forma di cappello, come il proprio nome indica, gli agnolini sono più chiusi.

I nomi diversi dipendono anche dalla località di produzione. Nel sud del Brasile, principalmente nelle città di colonizzazione, i discendenti chiamano questa pasta ripiena ora di agnolini ora di cappeletti. In Italia, le variazioni di nomenclatura dipendono dalla regione in cui viene prodotta la pasta.



Anderson Antikievicz Costa

ORIGINE

Gli agnolini sono la minestra principale della cucina mantovana, quella delle feste e delle occasioni importanti. Sono una tipologia di pasta all'uovo ripiena che si differenzia dai classici tortellini emiliani, ai quali sono comunque affini, sia per i componenti dell'impasto che per la forma.

La ricetta fu pubblicata per la prima volta nel 1662 da Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte dei Gonzaga, nel suo libro "L'arte di ben cucinare" e viene tramandata di generazione in generazione nelle famiglie mantovane.

Adattato da: www.mantova.com/agnolini-mantovani/

RISPONDI VERO (V) O FALSO (F):

1. Gli agnolini provengono dalla città di Mantova.
2. Ilda ha imparato a fare gli agnolini con la bisnonna.
3. I discendenti chiamano questa pasta ripiena di agnolini.
4. Ilda produce agnolini tutti i giorni.
5. Ilda produce circa 150 chili di agnolini a settimana.
6. Gasparino ha lasciato il lavoro per aiutare la moglie.
7. Ilda fa anche altri prodotti.

V	F
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐



7. Cucina italiana

a. Conosci altri piatti o prodotti italiani diffusi internazionalmente? Quali?

b. Leggi il testo, inserisci le parole al posto giusto e dopo abbina il nome al piatto.

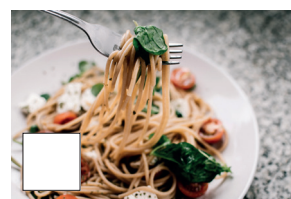
Gli stereotipi sugli italiani sono molto legati al cibo. La cucina italiana, però, non è solo pasta, pizza, spaghetti, lasagne e gelato. Questi prodotti rappresentano solo una piccola parte delle tradizioni culinarie di questo popolo. La cucina italiana cambia molto da una regione all'altra.

Molte parole italiane sono anche dentro il vocabolario della lingua portoghese ed anche inglese perché molti immigrati italiani, alla fine del XIX secolo e all'inizio del XX secolo, hanno lasciato il loro Paese in povertà e si sono diretti in America: Argentina, Brasile e Stati Uniti. Gli italiani hanno portato, allora, abitudini alimentari ed insieme al cibo, le parole per definire i loro piatti.

Le parole _____, _____, _____, _____ rappresentano l'Italia povera delle nonne e mamme. La polenta, per esempio, faceva parte delle abitudini alimentari dei veneti, i quali l'hanno portata in Brasile. Le altre pietanze sono state introdotte prima nelle abitudini dei nord americani.

Oggi, in un mercato aperto alle importazioni, altre parole e cibi dell'Italia attuale, di *status* e della gastronomia considerata sofisticata, sono entrati nella nostra cultura: _____, _____, _____, _____, _____.

- 1 pesto
- 2 gnocchi
- 3 bruschetta
- 4 pizza
- 5 carpaccio
- 6 funghi
- 7 polenta
- 8 conchiglione
- 9 spaghetti



Riproduzioni

8. La pizza: il piatto italiano più famoso nel mondo

a. Ti piace la pizza?

La mangi spesso?

b. Sai qualcosa sulle origini della pizza?

Leggi i testi e scopri!



Riproduzione

L'ORIGINE

La pizza è l'evoluzione del pane. La sua storia ci porta a 5 mila anni prima di Cristo, quando ebrei, egiziani e babilonesi mischiavano grano e acqua da cuocere in forni rustici e arricchivano l'impasto con olive ed erbe aromatiche. Nell'antica Roma la pasta era arricchita con erbe regionali, olio d'oliva e cipolla. Intorno al 1600 a Napoli, fu inventata una pietanza simile alla pizza, chiamato *picea*, si trattava di un piatto povero, pensato per le persone che non potevano permettersi ingredienti più costosi.

LA PIZZA MARGHERITA

Dicono che Raffaele Esposito nel 1889 dedicò una pizza alla regina Margherita di Savoia, da cui prese il nome. Una preparazione semplice e che rappresenta il tricolore italiano: il basilico per il verde, la mozzarella per il bianco e il pomodoro per il rosso. Alcuni, però, credono che questa storia sia soltanto una leggenda.

c. Patrimonio dell'umanità

Sapevi che nel 2017 l'Unesco ha riconosciuto l'arte dei pizzaioli napoletani come patrimonio dell'umanità? Guarda il video e collega le frasi.



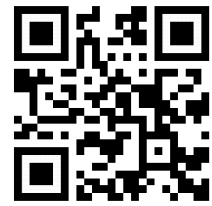
1. A Napoli, in Italia, nessuno aveva dubbi
 2. Enzo Coccia, famoso maestro pizzaiolo,
 3. Il riconoscimento ricompensa il fatto di essere
 4. Gino Sorbillo è uno dei
- () più famosi e rinomati pizzaioli napoletani.
- () ha festeggiato assieme a clienti.
- () che fare una buona pizza sia una vera e propria arte gastronomica.
- () uno dei piatti più copiati e alterati in tutto il mondo a seconda dei gusti locali.



Curiosità!



Puoi scoprire di più sui pizzaioli
Gino Sorbillo e Enzo Coccia nei siti:
<https://www.sorbillo.it/> e <http://www.enzococcia.com/>



d. Quale sono le differenze tra la pizza italiana e la brasiliana? Discutine con un compagno.

e. Leggi il testo per vedere le tue ipotesi e dopo discutine con la classe.

LA PIZZA BRASILIANA: CREATIVITÀ ED INNOVAZIONI

Con le prime emigrazioni, avvenute nel secondo dopoguerra, la pizza iniziò ad essere conosciuta, e quindi celebrata, anche all'estero. La pizza presenta, perciò, una miscela tra culture, in quanto si adatta al gusto e agli ingredienti locali, assumendo nuovi valori e un'altra cultura.

In Brasile la quantità di ingredienti sopra una stessa pizza è grandissima, mettono spesso molto formaggio e è più salata nella maggior parte dei casi. La creatività in Brasile è grande. La quantità di sapori è enorme in ogni pizzeria e i brasiliani hanno creato anche la pizza dolce, una cosa da matti per molti italiani!

Per loro, la pizza è un cibo sacro: pomodoro, mozzarella e al massimo due ingredienti. Mettere ketchup o maionese sopra è un insulto! E per te? Cosa sarebbe un insulto alla cultura gastronomica brasiliana?



Riproduzione

e. Leggi i commenti e dopo scrivi tu una risposta.



Riproduzione

YAHOO!
ANSWERS

KETCHUP E MAIONESE SULLA PIZZA? A CHI PIACE?

"Ma scherziamo?!?! Questa è una schifezza che possono fare solo gli americani! Io amo la pizza tradizionale senza troppi condimenti!"

"Il ketchup non mi piace e la maionese cerco di usarla pochissimo... la uso soltanto quando faccio l'insalata russa o qualche toast!" Anonimo

*"A me! *-*assolutamente buonissima! :) Anonimo*

"No, ti prego non lo fare! Terrificante". Chiara M

Adesso tocca a te!



f. Gioco gastronomico

In coppia, fate un elenco di ingredienti per preparare diverse pizze, in due minuti. Vince la coppia che ha scritto più ingredienti giusti.

9. Che pizza!

a. Abbina la spiegazione ad ogni espressione.

1. Che pizza!
2. (Non è) mica pizza e fichi
3. Che cavolo!
4. È tutta farina del mio sacco.
5. Ci sta come il cavolo a merenda.
6. Santa polenta!

- () per intendere che l'argomento della discussione ha un certo valore e non è cosa di poco conto.
- () per esprimere disappunto in Piemonte.
- () per manifestare forte malcontento unito a frustrazione.
- () per dire "che noia!", che roba lunga e senza fine.
- () per indicare che tutto ciò che è stato realizzato ha come unico artefice una singola persona.
- () per dire che una cosa non c'entra con l'altra.

10. Per finire e ragionare

«La bellezza delle cose esiste nella mente di chi le osserva»

Hume.

