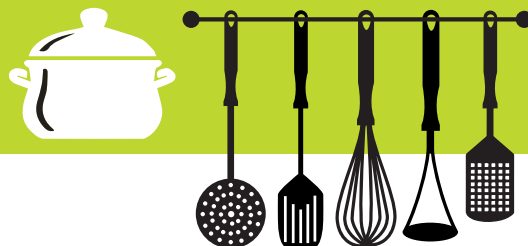







# INDICE DEL VOLUME

## STORIA DEI PRODOTTI E DELLA CUCINA



<b>1</b>	<b>L'ALIMENTAZIONE MEDIEVALE FRA BOSCHI, CAMPAGNE E CITTÀ</b>	
<b>1.1</b>	<b>La costruzione del paesaggio agrario</b>	2
	<b>P</b> La cultura dei funghi e l'economia "selvatica"	3
	<b>P</b> Maiali neri, maiali rosa	5
	<b>C</b> Le castagne	6
<b>1.2</b>	<b>Sviluppo e crisi dell'economia cittadina</b>	7
<b>Aa D</b>	«Pane, pane!»	7
	<b>S</b> Fame, gusto, cultura	8
<b>Aa D</b>	Il Paese di Cuccagna	10
	<b>L'Identità italiana.</b> L'Italia come rete di città	12
<b>1.3</b>	<b>Cucina di grasso, cucina di magro</b>	13
	<b>S</b> Alimentazione e religione	14
	<b>P</b> Lo statuto del formaggio	16
	<b>C</b> Il pane del giorno prima	17
	<b>P</b> Crostacei d'acqua dolce	18
<b>1.4</b>	<b>La cultura dell'ospitalità nel Medioevo</b>	19
	<b>S</b> Il "miracolo" dell'acqua	19
<b>Aa D</b>	Pane, pesce, vino per disposizione del re	20
<b>Aa D</b>	Il pranzo di "Dominus Pancia"	22
	<b>Sviluppare le competenze</b>	23
<b>2</b>	<b>GASTRONOMIA E CUCINA TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO</b>	
<b>2.1</b>	<b>Nuove risorse alimentari</b>	26
	<b>P</b> Quanto è buono il "frutto insano": la melanzana	27
	<b>L'Identità italiana.</b> Un'invenzione medievale: l'industria della pasta	28
<b>2.2</b>	<b>Pratiche di cucina</b>	29
	<b>P</b> Il gusto della carne ovina	30
	<b>S</b> Quanti sono i sapori?	31
	<b>S</b> La cultura dell'artificio	32
	<b>L'Identità italiana.</b> I primi libri di cucina	34
	<b>C</b> La prima ricetta di lasagne	35
	<b>C</b> La pasta ripiena: ravioli e tortelli	36
<b>2.3</b>	<b>Il piacere e la salute: rapporti tra gastronomia e dietetica</b>	37
	<b>C</b> Quattro salse medievali	37
<b>2.4</b>	<b>Ospiti a tavola. Modalità di servizio e "buone maniere"</b>	38
	<b>S</b> La ruota cinese del cibo	41
	<b>S</b> Il posto a tavola: un'avventura di Dante Alighieri	42
<b>Aa D</b>	Le maniere cortesi	43
	<b>L'Identità italiana.</b> La prima "firma" della cucina italiana: Maestro Martino	44
	<b>C</b> La ricetta del "biancomangiare"	47
	<b>Sviluppare le competenze</b>	48
<b>3</b>	<b>LA SCOPERTA DELL'AMERICA E LO "SCAMBIO COLOMBIANO"</b>	
<b>3.1</b>	<b>Nuove risorse per l'Europa</b>	51
<b>Aa D</b>	«Grano a guisa di cece»: il mais	53
<b>Aa D</b>	Alla scoperta del cioccolato	54
	<b>L'Identità italiana.</b> L'Italia gastronomica di Ortensio Lando	55
<b>3.2</b>	<b>L'America seconda Europa</b>	56




 <b>S</b> L'invenzione delle patate fritte	57	 <b>D</b> Alberghi e locande nell'Italia del Cinquecento	61
 <b>L'Identità italiana.</b> Le "torte" di Bartolomeo Scappi, il più grande cuoco del '500	58	 <b>L'Identità italiana.</b> Bologna capitale del cibo e dell'accoglienza	62
 <b>C</b> Tre torte e una pizza	58	<b>Sviluppare le competenze</b>	64
<b>3.3</b> Ospitalità e turismo: viaggiare in Europa nell'età umanistica e rinascimentale	60		

## COMPITI DI REALTÀ INTERDISCIPLINARI

 <b>1</b> L'orto a scuola	67	 <b>3</b> Cortesie per gli ospiti	71
 <b>2</b> Giornata mondiale della pasta	69		

# PROFESSIONE-CITTADINANZA



<b>1</b> LO "STATO MODERNO", UN'IDEA IN EVOLUZIONE	74
<b>2</b> LA CITTADINANZA DIGITALE NELLA SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA	78
 <b>LABORATORI</b>	
 <b>1 Flipped classroom</b> Monarchie ieri e oggi. Cambiano i tempi: cambiano i riti?	82
 <b>2 Debate</b> Internet rafforza o minaccia la democrazia?	84