

# INDICE DEL VOLUME

## STORIA DEI PRODOTTI E DELLA CUCINA



### 1

#### L'ALIMENTAZIONE MEDIEVALE FRA BOSCHI, CAMPAGNE E CITTÀ

##### 1.1 La costruzione del paesaggio agrario

- P La cultura dei funghi e l'economia "selvatica"
- P Maiali neri, maiali rosa
- C Le castagne

##### 1.2 Sviluppo e crisi dell'economia cittadina

- Aa D «Pane, pane!»
- P S Fame, gusto, cultura
- Aa D Il Paese di Cuccagna
- fork L'identità italiana. L'Italia come rete di città

##### 1.3 Cucina di grasso, cucina di magro

- 3 ● S Alimentazione e religione
- 5 ● P Lo statuto del formaggio
- 6 ● C Il pane del giorno prima
- 7 ● P Crostacei d'acqua dolce

##### 1.4 La cultura dell'ospitalità nel Medioevo

- 8 ● S Il "miracolo" dell'acqua
- 10 Aa D Pane, pesce, vino per disposizione del re
- 12 Aa D Il pranzo di "Dominus Pancia"

#### Sviluppare le competenze

13  
14  
16  
17  
18  
19  
19  
20  
22  
23

### 2

#### GASTRONOMIA E CUCINA TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO

##### 2.1 Nuove risorse alimentari

- P Quanto è buono il "frutto insano": la melanzana
- fork L'identità italiana. Un'invenzione medievale: l'industria della pasta

##### 2.2 Pratiche di cucina

- P Il gusto della carne ovina
- S Quanti sono i sapori?
- S La cultura dell'artificio
- fork L'identità italiana. I primi libri di cucina
- C La prima ricetta di lasagne
- C La pasta ripiena: ravioli e tortelli

##### 2.3 Il piacere e la salute: rapporti tra gastronomia e dietetica

- 26 ● C Quattro salse medievali

##### 2.4 Ospiti a tavola. Modalità di servizio e "buone maniere"

- 29 ● S La ruota cinese del cibo
- 30 ● S Il posto a tavola:  
un'avventura di Dante Alighieri
- 32 Aa D Le maniere cortesi
- 34 fork L'identità italiana. La prima "firma"  
della cucina italiana: Maestro Martino
- 35 ● C La ricetta del "biancomangiare"

#### Sviluppare le competenze

37  
37  
38  
41  
42  
43  
44  
47  
48

### 3

#### LA SCOPERTA DELL'AMERICA E LO "SCAMBIO COLOMBIANO"

##### 3.1 Nuove risorse per l'Europa

- Aa D «Grano a guisa di cece»: il mais
- Aa D Alla scoperta del cioccolato

##### 3.2 L'identità italiana. L'Italia gastronomica di Ortensio Lando

- 51  
53  
54
- 55  
56

 <b>S</b>	L'invenzione delle patate fritte	57	 <b>Aa</b>	D 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



**1** LO "STATO MODERNO", UN'IDEA IN EVOLUZIONE 74

**2** LA CITTADINANZA DIGITALE NELLA SOCIETÀ DELLA CONOSCENZA 78

### ● LABORATORI

 <b>1</b>	Flipped classroom Monarchie ieri e oggi. Cambiano i tempi: cambiano i riti?	82
 <b>2</b>	Debate Internet rafforza o minaccia la democrazia?	84