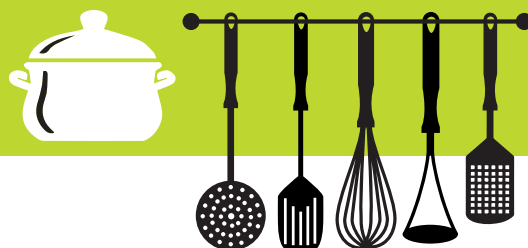


# INDICE DEL VOLUME

## STORIA DEI PRODOTTI E DELLA CUCINA







### 1 LA MUTAZIONE DEL GUSTO EUROPEO


|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>1.1</b> La rivincita della Natura in cucina  | 2  | <b>L'Identità italiana.</b> L'ascesa sociale di un cuoco nell'Italia del Seicento: A. Latini | 20 |
| <b>Aa D</b> Rousseau e il "gusto" della natura  | 3  | <b>C</b> La prima salsa di pomodoro  | 21 |
| <b>Aa D</b> Pietro Verri e la "riforma" della cucina  | 4  | <b>1.4</b> I consumi tradizionali: vino, birra, zucchero                                     | 22 |
| <b>C</b> Condire l'insalata   | 5  | <b>P</b> Dalla canna da zucchero alla barbabietola   | 23 |
| <b>L'Identità italiana.</b> Bartolomeo Stefani fra vecchia e nuova cucina                                       | 7  | <b>1.5</b> L'arte della pasticceria  | 24 |
| <b>C</b> Due ricette di Bartolomeo Stefani  | 7  | <b>C</b> «Delle creme, e dei bianchi mangiare»   | 25 |
| <b>1.2</b> Il rinnovamento gastronomico tra Francia e Italia  | 8  | <b>L'Identità italiana.</b> Sorbetti e gelati, un'arte tutta italiana                        | 26 |
| <b>C</b> I legumi prediletti da Luigi XIV   | 8  | <b>C</b> Come fare un sorbetto   | 27 |
| <b>P</b> Cinquecento varietà di pere  | 10 | <b>1.6</b> La nascita del ristorante   | 28 |
| <b>L'Identità italiana.</b> Città e campagne tra Nord e Sud Italia: patrimonio gastronomico e cultura contadina | 12 | <b>Aa D</b> Il contratto di un cuoco alla fine del Settecento                                | 28 |
| <b>1.3</b> I consumi coloniali: caffè, tè, cioccolata   | 13 | <b>Aa D</b> Un pranzo di nozze nella campagna francese                                       | 30 |
| <b>S</b> Nuovi consumi, nuove "virtù"   | 14 | <b>S</b> La pentola in tavola (e l'invenzione della zuppiera)                                | 31 |
| <b>P</b> Bevande per vincere il sonno: le origini leggendarie del caffè e del tè                                | 15 | <b>Aa D</b> Escoffier: comporre un menù  | 32 |
| <b>Aa D</b> Goldoni: la bottega (e la ricetta) del caffè  | 16 | <b>Sviluppare le competenze</b>  | 34 |
| <b>Aa D</b> I caffè parigini  | 18 |  |    |

### 2 CAMBIAMENTI ALIMENTARI E TURISMO NELL'EUROPA TRA XVIII E XIX SECOLO




|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| <b>2.1</b> La crisi del Settecento e la battaglia contro la fame | 38 | <b>2.2</b> La rivoluzione dei consumi   | 43 |
| <b>Aa D</b> Le "colture della fame"                              | 39 | <b>S</b> Cereali "inferiori"?           | 44 |
| <b>C</b> Una polenta per Arlecchino                              | 40 | <b>2.3</b> Nasce l'industria alimentare | 46 |
| <b>S</b> La diversità come risorsa                               | 41 | <b>S</b> Fragole a novembre             | 48 |

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
|  <b>L'Identità italiana.</b> La pasta al pomodoro  | 50 |  <b>D</b> Vacanze al mare in Italia       | 55 |
|  <b>C</b> La prima ricetta della pasta al pomodoro | 51 |  <b>D</b> I primi alberghi sulle Dolomiti | 56 |
| <b>2.4</b> L'Europa industriale e la nascita del turismo moderno   | 52 | <b>Sviluppare le competenze</b>  | 57 |

### 3 L'ITALIA DELL'OTTOCENTO FRA ARRETRATEZZA E SVILUPPO




|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| <b>3.1</b> Qualità della vita e alimentazione  | 61 |  <b>C</b> Il panettone (e la ricetta di Marietta)  | 70 |
|  <b>D</b> «Lui mangia carne e noi pane»        | 62 |  <b>L'Identità italiana.</b> Saperi popolari e varianti locali: la cucina italiana da Scappi ad Artusi | 71 |
| <b>3.2</b> La vittoria della pasta   | 63 |  <b>C</b> Le “varianti” di Artusi  | 72 |
|  <b>S</b> Come si diventa “mangiamaccheroni”   | 63 | <b>3.4</b> L'industria dei viaggi e del turismo   | 73 |
|  <b>D</b> Il timballo di maccheroni            | 64 |  <b>D</b> Viaggi tutto compreso  | 73 |
|  <b>C</b> Bollito misto e salsa tricolore      | 66 |  <b>D</b> Paese che vai, cucina che trovi  | 74 |
|  <b>L'Identità italiana.</b> La pasta al dente | 67 | <b>Sviluppare le competenze</b>   | 77 |
| <b>3.3</b> Pellegrino Artusi: la formazione della cucina nazionale italiana  | 68 |   |    |

### COMPITI DI REALTÀ INTERDISCIPLINARI

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
|  <b>1</b> Dieta macrobiotica | 80 |  <b>3</b> Offerta promozionale: weekend all inclusive! | 85 |
|  <b>2</b> Facciamo la salsa! | 82 |   |    |



## PROFESSIONE-CITTADINANZA

|   |     |
|---|-----|
| <b>1</b> LO STATO DEMOCRATICO E LA SEPARAZIONE DEI POTERI   | 90  |
| <b>2</b> DIRITTI E DOVERI DEL “CITTADINO”   | 93  |
| <b>3</b> IL LAVORO: NON UNA MERCE, MA UNA CONDIZIONE DI VITA  | 97  |
| <b>LABORATORI</b>   |     |
|  <b>1 Flipped classroom</b> Tutte le democrazie sono compiute?            | 102 |
|  <b>2 Compito di realtà</b> Doveri e libertà: liberi nonostante i doveri? | 104 |
|  <b>3 Debate</b> Lavorare: a qualsiasi costo?                             | 106 |