

# INDICE DEL VOLUME

## STORIA DEI PRODOTTI E DELLA CUCINA



### 1 FAME E ABBONDANZA NELL'ETÀ DELLE GUERRE MONDIALI

1.1	Lo sviluppo ineguale	2	1.5	L'ideologia dell'Italia rurale durante il fascismo	18
1.2	L'alimentazione in Italia e la svolta della Prima guerra mondiale	4	Aa D	Cubismo culinario	19
	C La cucina degli avanzi (e le polpette di Guerrini)	4	1.6	La cucina "all'americana"	21
Aa D	«L'austro-ungarica offensiva culinaria-mangiativa»	6		S Dalla cucina nascosta alla cucina "a vista"	23
	S Emigrazione e integrazione dei modelli gastronomici	7		C La pentola a vapore	24
Aa D	Mangiare arance sognando l'America	8	1.7	Turismo gastronomico e vacanze di massa	25
	L'Identità italiana. Ricettari di guerra	10	Aa D	Il «ghiottono errante»: Monelli alle prese con gli "strascinati"	26
1.3	L'invenzione delle cucine regionali	11	1.8	La Seconda guerra mondiale, la fame, i razionamenti	29
	C Il «risotto alla milanese» secondo Gadda	12	Aa D	La zuppa dai nemici	29
1.4	Cucina al femminile	14		L'Identità italiana. 200 suggerimenti per... questi tempi di Petronilla	31
	L'Identità italiana. Il talismano della felicità di Ada Boni	16		C La minestra di patate («se l'avete»)	32
	C Frittata con le aragoste	17		<b>Sviluppare le competenze</b>	33




### 2 LA MODERNITÀ ALIMENTARE E LE SUE CONTRADDIZIONI

2.1	Delocalizzazione, destagionalizzazione, urbanizzazione	37	2.3	La ristorazione italiana, in Italia e nel mondo	44
2.2	Il "miracolo italiano"	38		L'Identità italiana. Gualtiero Marchesi e la nuova cucina italiana	45
	P Delocalizzazione e sottosviluppo	38		C Raviolo aperto	46
	S Il gusto del particolare	41	2.4	Turismo di gruppo e turismo individuale	47
	L'Identità italiana. Il cucchiaino d'argento e la cucina italiana del dopoguerra	42		S Mangiare in autostrada	48
	C I consigli dietetici del Cucchiaino d'argento	43		P Prodotti tipici in viaggio	50
				<b>Sviluppare le competenze</b>	51

### 3 GLOBALE, LOCALE, GLO-CALE

<b>3.1</b> La globalizzazione alimentare	54	<b>3.3</b> Alimentazione e territorio	69
 <b>S</b> Finger food	55	 <b>P</b> La pizza “quattro stagioni”	70
 <b>P</b> McDonald’s è compatibile con le identità locali?	56	 <b>L’identità italiana.</b> L’Italia del vino	71
 <b>S</b> Cibo e identità culturale	58	<b>3.4</b> Alimentazione e salute	73
 <b>C</b> Spaghetti alla bolognese	59	 <b>S</b> La mutevole identità mediterranea	76
<b>3.2</b> Nuove tendenze della cucina contemporanea	60	 <b>P</b> Frutti inventati	77
 <b>C</b> Bocuse, la «cucina del mercato»	61	 <b>P</b> Piadine Igp: una questione di millimetri	78
 <b>C</b> Cucinare, sperimentare: il mondo di Ferriani Adrià	62	 <b>C</b> La legge dei contrari, tra cucina e farmacia	79
 <b>L’identità italiana.</b> Eataly, un’Italia che parla al mondo	67	<b>3.5</b> Nuove forme di turismo e di ospitalità	80
 <b>D</b> Il “diritto al piacere” nel manifesto di <i>Slow Food</i>	68	 <b>D</b> Inghiottire la diversità	82
		 <b>S</b> La cucina insegna a vivere (e ci fa capire il mondo)	84
		<b>Sviluppare le competenze</b>	85





### COMPITI DI REALTÀ INTERDISCIPLINARI

 <b>1</b> Cucina regionale	89
 <b>2</b> Missione Autogrill	92
 <b>3</b> Wellness and Nature	95

## PROFESSIONE-CITTADINANZA



<b>1</b> LA COSTITUZIONE ITALIANA	100
<b>2</b> CITTADINI D’EUROPA	107
<b>3</b> L’ONU. LE RADICI E LE SFIDE DELLE NAZIONI UNITE	111
<b>4</b> RICCHI SEMPRE PIÙ RICCHI, POVERI SEMPRE PIÙ POVERI	117
<b>5</b> IL FLAGELLO DELLA FAME E IL DEBITO DEI PAESI POVERI	122

<b>6</b>	EPIDEMIE, PANDEMIE, SFIDE GLOBALI	130
<b>7</b>	L'ETÀ DELLE MIGRAZIONI	133
<b>8</b>	ANTROPOCENE. UNA NUOVA ERA GEOLOGICA	138
<b>9</b>	IL CAMBIAMENTO CLIMATICO E LA QUESTIONE AMBIENTALE	141
<b>10</b>	UN NUOVO MODELLO DI CRESCITA: LO SVILUPPO SOSTENIBILE	144
	LABORATORI	
	<b>1 Flipped classroom</b> La Costituzione: carta viva e attuale?	147
	<b>2 Debate</b> Basta «fare l'Europa» o occorre «fare gli europei»?	149
	<b>3 Flipped classroom</b> Quali scenari per il 2030?	152