

Italian Food

Dying Italian Culinary Traditions

Tradizioni culinarie italiane che stanno scomparendo

Italy Made Easy Podcast is a language learning tool, not just yet another podcast. It is a great way for you to work on your Italian Listening and Comprehension skills. Don't just listen to this Episode as you would any other Podcast in your native language! You are here to improve your ability to speak and understand Italian, and you will if you use these resources strategically.

Below are clear and simple instructions on how you should use these learning materials.

▷ **BEFORE LISTENING TO THIS PODCAST EPISODE:**

1. Read the TRUE/FALSE questions below; they will help you focus on the main points you need to listen out for.

▷ **LISTENING TO THE PODCAST:**

2. Listen to the audio once. Don't focus on trying to understand every single word and sentence. The aim is to get the overall meaning. What is Manu talking about?
3. Listen to it again and see if you can pick out the key words and find the answers to the questions as you listen.
4. Listen to the audio as many times as you need - the more you listen the more you will understand. Try and identify words that you don't know the meaning of and look them up. The most important thing is that you listen more than once!

▷ TRUE / FALSE QUESTIONS

1. Per gli italiani mangiare è un vero e proprio rito
For Italians, eating is a true and proper ritual V F
2. Nei locali italiani non trovate la cucina italiana tipica
In Italian food establishments you cannot find typical Italian food V F
3. Gli italiani sono molto orgogliosi della cucina nazionale
Italians are very proud of their national cuisine V F
4. La “cucina della nonna” è il nome di un famoso ristorante italiano
“Cucina della nonna” is the name of a famous Italian restaurant V F
5. Gli italiani considerano la cucina dei ristoranti migliore di quella casalinga
Italians consider the food at restaurants better than homemade V F
6. Un tempo la salsa di pomodoro si faceva sempre in casa
Tomato sauce used to always be made at home V F
7. La preparazione di salse e marmellate teneva occupata tutta la famiglia
Preparing sauces and jams used to keep the whole family busy V F
8. Un tempo si preparava la marmellata per non sprecare la frutta matura
Jam used to be made so that ripe fruit didn't go to waste V F
9. Oggi nei giardini le aiuole hanno preso il posto degli alberi da frutta
Nowadays flowerbeds have taken the place of fruit trees in gardens V F
10. La vendemmia era un'attività noiosa
The grape harvest was a boring activity V F

ANSWERS TO THESE QUESTIONS ARE PRINTED ON THE NEXT PAGE.

DO NOT PROCEED UNTIL AFTER YOU'VE ANSWERED THEM!

▷ ANSWERS

1. *For Italians, eating is a true and proper ritual* TRUE
2. *In Italian food establishments you cannot find typical Italian food* FALSE
3. *Italians are very proud of their national cuisine* TRUE
4. *“Cucina della nonna” is the name of a famous Italian restaurant* FALSE
5. *Italians consider the food at restaurants better than homemade* FALSE
6. *Tomato sauce used to always be made at home* TRUE
7. *Preparing sauces and jams used to keep the whole family busy* TRUE
8. *Jam used to be made so that ripe fruit didn't go to waste* TRUE
9. *Nowadays flowerbeds have taken the place of fruit trees in gardens* TRUE
10. *The grape harvest was a boring activity* FALSE

DO EVEN MORE WITH THIS PODCAST!

FIND THE FULL ITALIAN TRANSCRIPTION OF THIS PODCAST EPISODE AT PAGE 5.

READ IT, ANALYZE IT, TRANSLATE IT!

STRUGGLING TO LEARN ITALIAN?



WE HAVE THE SOLUTION FOR YOU!

You can learn Italian all the way to fluency with Italy Made Easy, the most innovative **ALL-ACCESS** platform fully dedicated to the Italian language.

Italy Made Easy is not just any Italian program, it is an immersive **Italian-learning EXPERIENCE**.

Our subscription includes it all!

LEARN WITH IN-DEPTH COURSES FOR ALL LEVELS

ENGAGE WITH NATIVE ITALIAN SPEAKERS

INTERACT IN OUR ITALY-FOCUSED SOCIAL NETWORK

ASK QUESTIONS, GET ANSWERS

GET STARTED NOW!

► TRANSCRIPT

Pizza, pasta e mandolino! Questo è uno stereotipo antico che però evidenzia una verità inconfutabile. A noi italiani piace tanto il cibo. Sì, mangiamo molto e siamo fieri dei nostri piatti, delle nostre ricette e delle nostre tradizioni culinarie.

Ma, come ogni cultura che si evolve, l'Italia diventa sempre più "simile" ad altre culture. E il prezzo che l'Italia sta pagando è quello di tradizioni antiche che si vanno perdendo, di solito per motivi di praticità e di mancanza tempo. Insomma... ormai è molto più facile comprare una lattina di passata che farsela in casa, no?

Be', oggi parliamo proprio di questo... tradizioni culinarie che, per un motivo o per l'altro, si stanno perdendo! Buon ascolto!

Oggi ho deciso di parlare di uno dei miei argomenti preferiti: il cibo! Che italiano sarei se non fossi un amante della buona tavola?

La cucina italiana è senza dubbio una delle più conosciute ed apprezzate al mondo... non mi metterò quindi a farvi l'elenco dei piatti tipici... sono sicuro che li conoscete già! Vorrei invece parlarvi di tradizioni italiane legate al cibo che purtroppo stanno scomparendo.

Il cibo è fondamentale per la sopravvivenza, ma nel caso di noi italiani è sempre stato qualcosa di più. Mangiare per un italiano è un momento di piacere e di aggregazione. Non solo in occasioni particolari di festa... per gli italiani il pranzo e la cena sono momenti sacri!

Gustare un piatto di pasta, una buona pizza o qualsiasi altro piatto, sono piaceri a cui gli italiani danno un valore grandissimo. Sono pochi quelli che mangiano solo perché è necessario. E poi ammettiamolo: siamo anche tanto orgogliosi di vedere la nostra cucina apprezzata, lodata e persino imitata in ogni angolo del mondo! Sappiamo anche essere molto critici: non vi è mai

capitato di raccontare ad un italiano di aver mangiato qualcosa in un ristorante e di sentirvi rispondere “Quello che faccio io è più buono!”??

Non fraintendetemi. Nei locali italiani, dalla trattoria al ristorante di lusso, potete sicuramente fare l'esperienza di mangiare dell'ottimo cibo italiano, su questo non c'è dubbio. In questi posti potete assaggiare ricette antiche o nuove invenzioni di cuochi che rielaborano, con un tocco di originalità, le ricette della nonna. Ed ecco, dicendo questo sono arrivato al nocciolo della questione!

Quando vogliamo far riferimento a delle ricette antiche e genuine, usiamo l'espressione “ricette della nonna”... perché? Lo facciamo perché nel nostro immaginario la cucina della nonna è il posto dove da bambini sentivamo il profumo dei biscotti che cuocevano nel forno o della salsa di pomodoro che bolliva nel pentolone.

La cucina della nonna, cioè la cucina di casa, è per noi quasi un sigillo di garanzia! Le pietanze fatte in casa vengono considerate mediamente le più buone. Avete mai notato che in alcuni ristoranti italiani trovate ancora, fuori dalla porta, una tabella su cui campeggia la scritta “Cucina casalinga”? Questo perché con quella frase il messaggio vuole essere chiaro, significa: qui siete in un ristorante ma potete mangiare i piatti cucinati come si faceva un tempo a casa!

Le cucine domestiche continuano ad esser considerate sinonimo di bontà e qualità!

Purtroppo però questa abitudine di cucinare alcuni cibi in casa sta scomparendo... Certo, spesso ancora prepariamo pranzi e cene per amici e parenti, perché è bello avere ospiti a casa propria. Ma ci sono alcune cose che un tempo venivano sempre preparate a casa e che oggi né le nonne, né le donne o gli uomini più giovani, preparano più! Si tratta soprattutto di alimenti che ormai sono facilmente acquistabili nei supermercati... le vite sempre frenetiche che ci fanno correre dietro ai nostri mille impegni ci portano a ricorrere a questi prodotti già pronti... e così purtroppo alcune vecchie tradizioni scompaiono!

Un tempo, nelle cucine delle case italiane, venivano preparati moltissimi cibi che pochi si sarebbero sognati di andare ad acquistare in un negozio, specialmente nelle zone agricole.

Non sono le pietanze a scomparire quindi... ma l'usanza di prepararle in casa! Quali sono?

Prendiamo ad esempio la salsa di pomodoro... quella che usiamo per condire la pasta! I suoi ingredienti sono semplici... e altrettanto semplice è la sua preparazione. Un tempo, verso la fine dell'estate, quando i pomodori maturi sono disponibili in gran quantità, le case italiane si riempivano dell'aroma del pomodoro che cuoceva con l'olio, la cipolla e il basilico. Poi il tutto veniva messo in barattoli che venivano disinfettati e sigillati e che avrebbero garantito la scorta di salsa per i mesi invernali!

Oppure la preparazione della marmellata... altra attività che da un lato consentiva di impiegare la frutta matura prima che andasse a male e dall'altro procurava scorte di deliziose confetture che le famiglie avrebbero consumato durante l'inverno per fare colazione o per arricchire dolci fatti in casa.

Sia la preparazione della salsa che quella della marmellata non erano semplici attività di cucina... erano eventi che tenevano impegnata gran parte della famiglia. Lavare ed affettare pomodori, pulire la frutta... il tutto in quantità abbondanti... e poi badare alle grandi pentole affinché nulla si bruciasse, era uno dei riti stagionali di un piccolo mondo antico che sta scomparendo.

Oggi sono davvero rare le case in cui ancora si preparano la salsa e le marmellate. Sicuramente uno dei motivi è il cambiamento della società. Un tempo gran parte della popolazione italiana viveva in una realtà agricola. Oggi, anche chi vive al di fuori delle grandi città, non si dedica più alle attività agricole nemmeno per hobby. Nei giardini ci sono splendide aiuole profumate, cespugli colorati... e ben poche piante di pomodoro! C'è chi possiede qualche albero da frutto, ma di fatto queste poche piante producono una quantità di frutta che viene consumata fresca... non ci sono le sovrabbondanze di un tempo che rendevano necessaria la cottura della frutta e quindi la preparazione della marmellata per evitare sprechi!

La stessa cosa riguarda il vino. Sì, sì, avete capito bene: il vino. Con il cibo, il vino rappresenta un'altra delle eccellenze italiane... ma anche la sua preparazione - ahimè - è parte di quei riti e usanze tradizionali che stanno scomparendo. Non voglio dire che il vino non si faccia più, figuriamoci! Ma è diventato, come quasi tutte le altre cose, una produzione esclusivamente affidata ai professionisti del settore.

Un tempo per chi viveva in campagna, settembre era un momento di duro lavoro ma anche di divertimento... l'arrivo delle prime giornate uggiose accompagnava il momento della vendemmia. Intere famiglie e gruppi di amici si riunivano per cogliere l'uva nelle vigne... erano momenti di convivialità, dove tra uno scherzo ed una merenda, le persone raccoglievano l'uva che poi avrebbe fermentato nelle cantine e sarebbe diventata "vino di casa". Certo alla vendemmia sarebbero seguite settimane di attesa e di lavori, ma alla fine le famiglie avrebbero avuto la loro riserva personale di un vino eccezionale, quello prodotto dalle loro stesse mani e con l'uva coltivata nei loro piccoli (talvolta davvero modesti) vigneti.

Quelle che erano usanze abituali oggi stanno scomparendo. Non abbiamo più il tempo e forse nemmeno la voglia di lavorare per realizzare questi prodotti fatti in casa... ed è un peccato...!

Dopo aver sentito parlare di queste tradizioni culinarie, non ti viene un po' voglia di andare a comprare qualche chilo di frutta a metterti a fare della buona marmellata? E se, dopo qualche secondo di entusiasmo, hai pensato: "Be', ma allora faccio prima ad andarla a comprare la marmellata, così me la mangio subito!", allora capisci perfettamente qual è il problema descritto in questo Podcast!

Questo è tutto per oggi. Ci becchiamo nel prossimo episodio! E, ovviamente, ci vediamo su Youtube (il canale Italy Made Easy), sul blog (www.italymadeeasy.com), sulla Piattaforma (www.italymadeeasy.com) e sulla Newsletter gratuita (Italy Made Easy Stories).

Insomma, se vuoi migliorare l'italiano con noi, hai l'imbarazzo della scelta!

Un abbraccio e alla prossima!