

Massimo Maggini

Campionato d'italiano

livelli A2-B1

Glossario gastronomico in italiano





Campionato d'italiano A2-B1 si rivolge a studenti stranieri e a calciatori stranieri professionisti e non che vogliono approfondire la conoscenza della lingua italiana attraverso **il calcio, l'arte e la cucina italiana**.

Di seguito il **glossario** che spiega con definizioni alcune delle parole incontrate nelle unità del manuale. Le parole sono suddivise in **ordine alfabetico**.

Lessico gastronomico

A

- Aglione:** pianta erbacea. Il bulbo della pianta è usato come condimento per cucinare.
- Alloro:** albero. Le foglie di alloro sono usate in cucina per aromatizzare alcuni cibi.
- Amalgamare:** azione di mescolare bene più ingredienti per cucinare.
- Amaretto:** dolce di forma rotonda schiacciata fatto con pasta di mandorle dolci e amare pestate, zucchero e chiara d'uovo cotta in forno. È anche un liquore che ha il sapore degli amaretti.
- Antipasto:** insieme di cibi di vario genere serviti all'inizio del pasto. Antipasto di terra e antipasto di mare.
- Aroma:** odore piacevole di sostanze vegetali, di spezie o di cibi cotti.
- Aromatizzare:** rendere aromatici un cibo, una bevanda, una sostanza.

B

- Basilico:** erba. Le foglie di basilico sono usate per cucinare come condimento.
- Besciamella:** salsa a base di burro, latte e farina.
- Bietola:** erba chiamata anche barbabietola. Si mangiano cotte le costole e le foglie.
- Bollire:** cibi messi a cuocere nell'acqua, bollire la pasta, la carne, ecc. Per i liquidi portare a ebollizione, fare raggiungere all'acqua una certa temperatura e fare sviluppare numerose bolle di vapore che salgono alla superficie.
- Budello/budella:** intestino di animali.
- Budino:** dolce preparato con farinacei o altri ingredienti (riso, semolino, patate, ricotta, mandorle, cioccolata, ecc.), latte, uova, zucchero, e cotto in apposito stampo in forno.
- Bufala:** la femmina del bufalo: mozzarella di bufala, uova di bufala. Latticino fresco fatto con latte di bufala.

C

- Cacciagione:** nome collettivo o generico degli animali che si cacciano.
- Candito:** zucchero candito: tipo di zucchero raffinato.



- Frutta candita:** frutta o bucce di frutta conservate con sciroppo di zucchero caldo.
- Cannella:** corteccia aromatica di piante usata come spezia per cucinare.
- Cappero:** pianta con foglie e fiori. I bocci dei fiori coltivati si conservano sotto sale o sotto aceto e si usano in cucina come condimento.
- Caramello:** sostanza di colore bruno scuro, si chiama anche *zucchero bruciato*, costituita da vari prodotti di decomposizione dello zucchero comune (saccarosio), del glucosio, del fruttosio, ecc. Scaldato verso i 200 °C si usa come colorante di liquori, vini, birra, prodotti di pasticceria, surrogati del caffè, ecc.
- Carciofo:** ortaggio dal sapore dolce-amaro.
- Cetriolo:** ortaggio verde di forma allungata. Si mangia nelle insalate miste o come condimento nei piatti freddi.
- Chiara d'uovo:** il bianco dell'uovo, l'albume.
- Cialda:** pasta di farina, poco dolce, leggermente aromatizzata, che si cuoce senza grassi.
- Condire:** aggiungere delle sostanze (salse, olio, aceto, sale, pepe) ai cibi per dare sapore.
- Cotenna:** pelle del maiale o del cinghiale.
- Crocante:** di cibo secco o cotto che scricchiola sotto i denti. Anche dolce di zucchero con mandorle.
- Crocchetta:** specie di polpetta frita in padella. Esempio: crocchetta di patate.
- Crosta:** strato duro che ricopre una sostanza. Esempio: crosta del pane.

F

- Farcire:** riempire cibi con vari ripieni. Esempio: farcire la carne con il prosciutto.
- Fassone:** tipo di carne bovina piemontese.
- Fettina:** fetta sottile di carne o altro cibo da cucinare.
- Focaccia:** pane a forma schiacciata spesso con condimenti e ingredienti vari. Dolce di forma rotonda, schiacciato, fatto con uova, farina e zucchero.
- Friggere:** fare bollire l'olio. Cuocere nell'olio il cibo.
- Friggitoria:** locale destinato alla preparazione e vendita di cibo fritto.
- Frittella:** pasta semiliquida, semplice o lievitata, fatta con farina, riso o semolino, spesso impastata con altri ingredienti (uova, zucchero, uva passa, ecc.), frita in padella.

G

- Gnocchi:** ciascuno dei pezzi di pasta di farina e patate lessate che si mangiano come primo piatto, lessati e conditi in vario modo.
- Grappa:** acquavite, a forte gradazione alcolica. Si fa con la distillazione delle vinacce.
- Griglia:** struttura metallica a sbarre dove si appoggia il cibo da cuocere. Si può anche chiamare *gratella*.
- Guanciale:** lardo realizzato con il sale sulla guancia del maiale.



I

- Impanare:** avvolgere nel pan grattato carne, pesci, ortaggi, funghi, crocchette o altro da friggere.
- Impasto:** il composto che risulta da più ingredienti o sostanze mescolati assieme.
- Ingrediente:** ogni sostanza che fa parte della composizione di un prodotto alimentare.
- Insaccato:** nome generico delle varie specie di salumi.

L

- Lardo:** parte grassa del maiale che è conservata per cucinare.
- Legume:** i semi contenuti nel frutto (fagioli, piselli, fave, lenticchie, ecc.), ricchi di proteine, di carboidrati, di minerali, largamente impiegati nell'alimentazione umana.
- Lessare:** cuocere per mezzo della bollitura nell'acqua.
- Lievito:** lievito naturale è un impasto di farina e acqua lasciato inacidire. Il lievito di birra è usato per fare il pane.

M

- Macerare:** tenere qualcosa in acqua o in altro liquido per ammorbidire e per separare i costituenti solubili di una sostanza.
- Mandorla:** il frutto del mandorlo che è un albero.
- Marinare:** preparare pesci o altri cibi per la conservazione per mezzo della frittura e successiva immersione in un infuso a base di aceto e vino aromatizzato con cipolle, sedano, carote, alloro, salvia, rosmarino e spezie varie.
- Marsala:** vino dolce di elevata gradazione alcolica.
- Marzapane:** pasta dolce di mandorle pestate e zucchero con albume d'uovo.
- Midollo:** tessuto molle delle ossa. Il midollo osseo è usato in cucina nell'ossobuco. Il midollo può essere cucinato in padella e in forno.
- Milza:** un alimento umano proveniente dalla macellazione degli animali. Viene compresa tra le frattaglie o interiora.

N

- Nocciola:** il frutto e il seme del nocciolo (albero).
- Noce:** albero e frutto.





P

- Padella:** utensile metallico da cucina, di forma rotonda, poco fondo e con un lungo manico; serve soprattutto per friggere.
- Pancetta:** strato del ventre del maiale che ha strati sottili di carne, salato o affumicato, usato per cucinare.
- Pan di Spagna:** pasta dolce molto morbida che si usa per i dolci. Spesso viene riempita all'interno o all'esterno per fare torte.
- Pangrattato:** pane secco ridotto in briciole di largo uso in cucina per impanare carne o pesce.
- Pasta frolla:** pasta friabile, dolce e leggera, fatta di farina, uova, zucchero e burro, e cotta in forno.
- Pasta sfoglia:** pasta molto delicata a base di farina e burro da mettere in forno.
- Pastella:** impasto semiliquido di farina, acqua e sale usato per frittiture di carne, di verdura e di pesce.
- Peperoncino:** varietà di peperone che dà frutti piccoli, sottili e allungati, di colore verde o rosso, molto piccanti.
- Pinolo:** il seme dei pini (alberi). Anche la mandorla del seme è usata per fare i dolci e completare salse.
- Pistacchio:** il seme del frutto del pistacchio (albero), di colore verde chiaro, è usato nei dolci, nei gelati e nelle salse.
- Prezzemolo:** le foglie della pianta del prezzemolo sono usate come condimento e per aromatizzare cibi.
- Provola:** formaggio di latte di mucca o in Campania anche di latte di bufala.

R

- Ricotta:** formaggio molle di pecora e di mucca ricavato dal siero del latte che rimane dopo la cottura del formaggio
- Ripieno:** il ripieno è una sostanza o un insieme di alimenti che sono usati in cucina per riempire altri alimenti.
- Rosmarino:** le foglie del rosmarino (pianta) sono usate in cucina per aromatizzare il cibo.

S

- Salsa:** condimento semiliquido di varia composizione usato per dare sapore al cibo.
- Salume:** ogni prodotto di carne suina (maiale) salato o stagionato.
- Sapore:** sensazione del senso del gusto. Ogni cibo e ingrediente ha il suo sapore.
- Sbattere l'uovo:** agitare l'uovo con una frusta o un frullatore elettrico.



Scorza:	buccia o guscio di alcuni frutti. Esempio: la scorza del limone, delle arance.
Sedano:	pianta erbacea aromatica.
Semola:	prodotto della macinazione del grano duro, usato specialmente per la produzione della pasta alimentare.
Semolino:	prodotto della macinazione dei cereali, formato di granelli più piccoli di quelli della semola. Semolino bianco è il semolino di grano, semolino giallo invece è il semolino di granturco. Il semolino è anche la minestra di semolino.
Sformato:	tutti i cibi cotti dentro uno stampo.
Siero:	la parte del liquido organico che si separa dopo la coagulazione. Esempio: il siero del latte.
Soffritto:	cipolle, sedano, prezzemolo, o altre erbe tagliate in piccoli pezzi che si fanno cuocere a fuoco basso in olio o burro.
Spezia:	tutte le sostanze o preparati aromatici di origine vegetale usati specialmente nella cucina.
Spiedino:	pezzetti di carne, di pesci o crostacei, alternati talvolta con pezzetti di verdure, da cuocere alla brace in piccoli spiedi.
Spiedo:	asta di ferro nella quale s'infilano le carni da arrostire.
Stagionatura:	per dare a un prodotto le migliori caratteristiche qualitative si conserva il prodotto in adatte condizioni ambientali per un periodo più o meno lungo.
Stampo:	recipiente per liquidi o semiliquidi da solidificare secondo la sua forma. Esempio: stampo per budini.
Stracotto:	carne di manzo lasciata cuocere a lungo in una salsa di olio e pomodoro o altri grassi.

T

Tavoletta:	piccolo pezzo di forma rettangolare. Esempio: tavoletta di cioccolato.
Teglia:	recipiente di cucina di vario materiale (rame, ferro, alluminio, acciaio) con fondo piatto e sponde basse con due prese laterali che serve per cuocere cibi o dolci nel forno.
Timballo:	stampo di forma cilindrica per dolci e sfornati. Anche sfornato di pasta o riso già cotti e variamente conditi, cotto in forno in specifico stampo.
Tritare:	tagliare in piccolissimi pezzi.
Tuorlo:	la parte di colore giallo dell'uovo.

U

Umido:	la cottura in umido è una cottura prolungata, a fiamma bassa con l'aggiunta di un liquido (pomodoro o ragù).
---------------	--





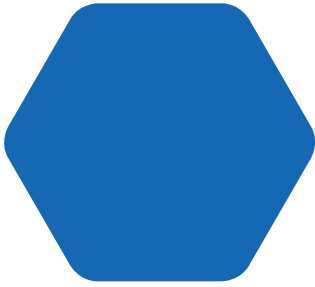
- Uva passa:** uva secca.
Uvetta: uva passa senza semi, presente nei dolci.

V

- Vaniglia:** una spezia ricavata da una pianta. Ci sono diverse varietà e ha un profumo particolare. Si usa nei dolci e nei gelati.
Verza: varietà di cavolo.

Z

- Zabaione:** crema ottenuta con tuorlo d'uovo cotto con lo zucchero, si aggiunge il marsala o altro vino dolce.
Zafferano: spezia in forma di polvere gialla ricavata da una pianta erbacea usata in cucina, ad esempio, risotto allo zafferano.
Zucca: prodotto dell'orto molto usato nelle cucine di molte culture. Ci sono molte varietà di zucca. La buccia può essere di vari colori: verde scuro, giallo, arancione, marrone chiaro. La polpa, cioè la parte interna può essere gialla o arancione.
Zucchero a velo: zucchero in polvere usato nei dolci.



Campionato d'italiano

livelli A2-B1

Glossario gastronomico in italiano

Disponibili online in formato pdf:

- Glossario storico-artistico e architettonico in italiano;
- Glossario calcistico in italiano.

Nella sezione "*Risorse gratuite*" presente nel sito della casa editrice sono disponibili video di spezzoni di partite di calcio corredate da specifiche attività didattiche e sono riportati i materiali audio sugli inni delle squadre di calcio.

www.ornimieditions.com/it