Storie di parole. Le parole del cibo

Proposta di Laboratorio in classe - Scuola Primaria

1. **Le parole del cibo:** illustrazione di voci esemplificative
   http://www.cruscascuola.it/interventi/progetto-e-via-leggendo

2. elaborazione di una voce a scelta

NOMI DEL CIBO

NOMI DEL CIBO	DEFINIZIONE DELLA CLASSE	DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO
AGNOLOTTO 	Tipo di pasta ripiena originaria del Piemonte.	Verosimilmente da *agnelotti*, per la forma ad anello che si dà loro in Toscana e altrove, ripiegandoli intorno al dito medio o all'indice. Questa etimologia è confermata dalla variante *anolini*, che risale al latino *ānulus* 'anello'. Pare molto probabile che il nome originario sia *anolini* e che *agnolotti* sia d'introduzione recente. L'origine del nome è incerta: la tradizione popolare identifica in un cuoco monferrino di nome Angiolino, detto *Angelot*, la formulazione della ricetta; in seguito la specialità di *Angelot* sarebbe diventata l'attuale **agnolotto**.
FRICASSEA  	La ricetta originale della fricassea prevede che la carne venga tagliata a pezzetti, cotta in un tegame a lungo con vino, burro ed erbe aromatiche e poi insaporita con una salsa a base di uovo e limone.	Spezzatino di vitello o di altra carne, cotto in salsa d'uovo e limone, variamente aromatizzato (l'uovo viene buttato a fuoco spento, appena prima di servirla). Più genericamente il termine si utilizza per descrivere una varietà di piatti stufati, fatti con pollame o carni bianche. Il termine *fricassée* (1490) propriamente è participio passato di *fricasser* 'cuocere in salsa', di etimologia incerta.